image
not
available

Enc. 441.82.

[Corvinus]

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36604377200015

<36604377200015

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

A Rucker del.
N.C. Bernardus Julius fecit

Nutzbares, galantes und curiöses

Frauenzimmer-LEXICON,

Worinnen der

Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Trauer-Solennitäten, Gerade- und Erb-Stücken; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merckwürdigen Personen weiblichen Geschlechts;

Derer selben Trachten und Moden, und was zum Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig,

ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erkläret zu finden,

wie auch

ein auf die allerneueste Art verfertigtes vollkommenes

Koch-Buch nebst Küchen-Zetteln und Rissen von Tafel-Aufsätzen.

Vermehrte und verbesserte Auflage.

Franckfurt und Leipzig,

bey Joh. Friedrich Gleditschens seel. Sohn,

1739.

Digitized by Google

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Digitized by Google

Vorrede.

Man hat bey den vielen Lexicis, die denen, welche der Gelehrsamkeit obliegen, durch die gute Veranstaltungen des Herrn Verlegers in die Hände gegeben worden, auch das schöne Geschlechte nicht vergessen.

Diese zweyte und verbesserte Auflage des sogenannten Frauenzimmer = Lexici giebt uns in gewisser massen die Versicherung, daß diese Arbeit ihren Beyfall gefunden haben müsse.

Zwar wenn es den rauhen Seelen, die nicht zugeben wollen, daß einem Frauenzim-

Digitized by Google

mer erlaubt sey, sich auf gelehrte Wissenschaften zu legen, nachgehen sollen; so würden wir in Ansehung dieser Blätter **Arbeit und Druck haben ersparen können.**

Diese alte Meinung hat vor einiger Zeit fast wiederum rege gemacht werden wollen, als man bey einer gewissen Gelegenheit zu behaupten suchte: Eine häusliche Frau sey einem Manne, der von der Gelehrsamkeit Profession mache, nöthiger, als eine gelehrte **Haus-Ehre.**

Andere haben aus allerhand **Ursachen** diesem Satze hefftig widersprochen, und wir können die pro und contra geführte Beweis-Gründe hier nicht beleuchten.

Einige unvorgreiffliche Gedancken: **Ob** und wie weit ein Frauenzimmer sich in die gelehrte Wissenschafften einzulassen **Ursache** habe; **sollen vor diesesmal stat einer kurtzen** Vorrede **dienen.**

Ist die Gelehrsamkeit eine Fertigkeit, die

zu

Digitized by Google

zu unserer wahren Glückseligkeit dienliche Sachen gründlich und scharffsinnig zu erkennen, und sie hernach andern ordentlich beyzubringen; so können wir diese so angenehme Geschöpffe von dergleichen Erkenntniß **wol keinesweges gäntzlich ausschlüssen.**

Sind Weibes-Personen keine leblose Machinen, oder nach den Regeln der Kunst gedrechselte und angeputzte Hauben-Stöcke, sondern vernünfftig denckende Wesen, die der gütige Schöpffer mit der Beurtheilungs- Erfindungs- und Behaltungs-Krafft offt reichlicher versehen als die Manns-Personen; so können und müssen sie auch eine gründliche und scharffsinnige Erkenntniß nöthiger und nützlicher Wahrheiten erlangen.

Man findet in diesen Blättern gantze Schaaren von Personen weiblichen Geschlechts, die dergleichen Gemüths-Gaben **in hohem Grad besessen, und die tägliche Erfahrung zeigt uns noch hin und wieder dergleichen Exempel.**

Digitized by Google

Selbst die Natur und Absicht, warum die Menschen auf der Welt leben, verbindet das weibliche Geschlechte an die Wissenschafften zu gedencken, und dadurch ihr Gemüthe zu verbessern, und sich zur Erkenntniß der göttlichen und menschlichen Wahrheiten, und zur Ausübung des Guten tüchtig zu machen.

Sie besitzen eine unsterbliche Seele, für deren ewiges Wohl sie durch gründliche Erlernung und Ausübung der Christlichen Glaubens- und Lebens-Pflichten sorgen müssen.

Ihr Verstand und Willen ist offt mehrern Schwachheiten und Unvollkommenheiten unterworffen, als bey den Manns-Bildern. Wie sie also jenen recht gebrauchen, und bey diesem den so hefftigen Gemüths-Neigungen einen Zügel anlegen sollen, das sind ja alles Sachen, die ihnen zu wissen unumgänglich nöthig sind.

Ohne die Beyhülffe dieser Wissenschafften können sie nicht füglich dasjenige werden, wozu sie die Vorsicht eigentlich bestimmet hat,

Digitized by Google

hat, nemlich zu klugen und liebenswürdigen Ehe-Gattinnen, zu weisen Müttern, vorsichtigen Gebieterinnen in ihren Häusern und bey ihren Nachbarinnen und Befreundtinnen zu lebendigen Exempeln der Tugend und Gelassenheit.

Sie werden diesen Endzweck noch besser erhalten, wenn sie nach ihren Absichten etwas von dem natürlichen, und die allgemeinen Regeln des bürgerlichen Rechts verstehen, das meiste aber von der Sitten-Lehre und den Regeln der Klugheit wohl inne haben. Das erste wird sie zu gerechten, das andere zu züchtigen, und das letzte zu brauchbaren Geschöpffen machen.

Haben sie Zeit und Gelegenheit, so können sie sich diese berührte sehr ernste Wissenschafften durch die Geographie und Historie, sonderlich ihres Vaterlandes deutlicher und sinnlicher machen, vornemlich wenn sie angeführt worden, ihre Gedancken nach den Regeln der Beredsamkeit in ihrer Mutter-

Digitized by Google

Sprache so wohl mündlich als schrifftlich geschickt vorzutragen.

Ich setze diesen noch die Natur-Lehre bey, als welche ihnen in dem Haus-Wesen viele Dienste leisten wird, nur müssen die Experimenta bey dieser Wissenschafft nicht zu weit getrieben werden.

Die Umstände des Standes und die Gelegenheit werden bey Erlernung dieser Wissenschafften Maaß und Regel geben, und in so weit glaube ich, **daß keinem Frauenzimmer der Zutritt zu den Wissenschafften verwegert werden kan.**

Mit solchen Weibes-Personen aber, die sich in der Mathematic, Philosophia Scientifica, Staats-Kunst, Critic, Philologie, Poesie, Sprachen, der höhern Theologie, Jurisprudentz und Medicin allzu sehr vertiefft haben, wird wohl niemanden viel gedienet seyn.

Kommt ein dergleichen Gewächse in den

gelehr-

Digitized by Google

gelehrten Gefildern zum Vorschein, so muß man es wie eine rare ausländische Pflantze bewundern, keinesweges aber zur Nachahmung vorzeigen.

Die besten Wissenschafften sind also nach den oben angeführten wol diese, daß eine Frau verstehe, wie ihre Küche, ihre Vorraths-Kammer und andere häusliche Verrichtungen besorget, und das Vergnügen ihres Ehegattens gesetzmäßig befördert werden könne.

Ich würde noch eines und das andere beybringen, allein die engen Grentzen einer Vorrede nöthigen mich hier abzubrechen, und nur noch ein paar Worte von dieser Arbeit zu sagen.

Sie ist zum Gebrauch des Frauenzimmers mit besonderm Fleiß übersehen, an unzehligen Orten verbessert, und hin und wieder sind neue und nöthige Articul eingerückt worden.

Ist

Ist man in einigen Sachen nicht allzu richtig verfahren, so wird es uns nicht zuwider, sondern erfreulich seyn, wenn man von so schönen Lehrmeisterinnen sich eines bessern belehren lassen kan: als deren gütigen Händen, und, welches ohnedem erfolgen dörffte, besondern Censuren, wir diese Arbeit aufs neue übergeben.

Digitized by Google

Aa,

Eine Schwester und Gemahlin des Egyptischen Königs Sesostris, welche eine grosse Künstlerin in Zubereitung der Essen, und sonderlich auch schon in der Destillir- oder Uberziehungs-Wissenschafft gewesen, wie ihrer in des Perizonii und Rollins Beschreibungen von den alten Egyptiern gedacht wird. Wobey als eine artige Begebenheit mit anzumercken, daß als der gelehrte Criticus Isaac. Casaubonus, einmahl an einem ungewöhnlichen Orte eines Auctoris, wo nicht von Koch- und Destillirungs-Sachen, sondern von Egyptischen Dingen gehandelt wird, zweene so wohl als drey a. mit einem Strich darüber folgender Gestalt: $\bar{a}a$ und aaa. angetroffen, er davor gehalten, daß die erstern beyden aa. die obgedachte Egyptische Königl. Schwester, die drey aaa. aber ihre mit dem Bruder gezeugte Tochter, welche sich auch in der That also genannt hat, bedeuteten, da es doch nur signa aus der Artzeney und Schmeltz-Kunst gewesen, so daß das ersiere bekannter massen, so viel als gleiche Theile von iedweder Sorte, die man zu einer Sache nimmt, sagen will, das andere aber ein Amalgama, oder Zusatz zum Queckſilber von andern Metallen, was es vor welche sind, anzeiget, wie von dem Casaubonischen Fehler sowohl, als von der überflüßigen Erklärung dabey das A. 1718 in Lyon herausgekommene artige Büchlein: Petites fautes de grands hommes, par Laurent Batru, ein mehrers erzehlet, und welche Wort-Auslegung dem zwiefachen a. so wohl als dem dreyfachen, einem Frauenzimmer, dem es nicht schon bekannt, zu wissen ebenfalls nicht undienlich ist, da sie die Verfertigung eines Amalgama zum Siegeln gebrauchen müssen, ein ana aber darum kennen lernen, weil es in Mittheilung derer Zusammensätze nicht allein von Artzeneyen, sondern auch von Koch-Dingen gar offt gebrauchet wird, als ausser welchen man sonst die obige artige Begebenheit allhier mit Stillschweigen würde übergangen haben. Es heissen sonst auch noch viele Flüsse in der Schweitz, Deutschland, Flandern und Franckreich, Aa, die man in dem Zeitungs-Lexico p. 1 beschrieben findet, so wir aber gleichfalls nicht angezogen haben würden, wenn nicht ein Fluß dieses Nahmens in den Schweitzer-Gebürgen bey St. Georgen-Thal wäre, darüber kein Frauenzimmer, ohne etwas zu verrichten, das man nicht wohl nennen darf, gehen kan, wie solches Benjamin Schrabe in seiner Alpen-Beschreibung von A. 1675 im 5 Capitel des dritten Buches, mit vieler Betheurung versichert. Indeß so erkläret der obgedachte Casaubonus, wenn von Flüssen sothanen Nahmens, und nicht von Egyptischen Nahmen gehandelt wird, das Wort Aa gar schön durch ῥεῦμα ὕδατος, oder eine Wasser-Sammlung, in seinem gelehrten Buche von der alten Sächsischen Sprache, die er aus dem Griechischen herleitet, und alle Flüsse, die in Deutschland und der Schweitz Aa heissen, vor solche hält, wo viele Wasser zusammen kommen, welches zu dessen billigen Entschuldigung wegen des obigen unschuldigen Fehlers anhero gesetzet werden müssen. Eine weitläufftige Etymologische Untersuchung des Wortes, Aa, insofern es Wasser oder einen Fluß bedeutet, kan man in Herrn Wachteri Glossario L. G. p. 9, 10 finden.

Aad,

Ist ein kleiner Fluß in Brabant, welcher vor Holland und Hertzogenbusch vorbey fliesset. Von demselben schreibet Coulon in seiner Description des rivieres de France, daß, wenn er sich kurtz über Hertzogenbusch mit dem Flüßlein Domelle vereiniget, er so eine schöne ins weisse fallende Farbe annehme, daß er vor die beste Schmincke daselbst, um das Angesicht und Hände weiß zu machen gelte, auch daher häuffig von dem Frauenzimmer dazu gebrauchet werde; welches ebenermassen Ortelius in seinem Theatro Geographico p. 399 Edit. Leidens. wenn er auf Brabant kommet, bekräfftiget, und zugleich mit hinzusetzet, daß, wenn man solch Wasser destillirete, es so schwartz würde, daß man es bey nahe zu Dinte gebrauchen könte, darein sich alle Physici, so es examiniret hätten, nicht zu schicken wüsten. Ein anderer Fluß Aad aber ist, der in Graubünden beym Berg Braulio, den wir Deutschen Wemser-Joch nennen, entspringet, und sich endlich unter Cremona in den Po ergiesset, allwo man sein Wasser über eine Viertel-Meile lang, deutscher Rechnung,

von dem Wasser des Po-Flusses, unterscheiden kan, welches die herumwohnenden Land-Leute so hoch halten, daß sie es vor ein untrügliches Mittel vor Frauenzimmer, zu Beförderung der monatlichen Blume und wider die Mutter-Beschwerung achten, folglich es zu Erhaltung dieser beyden Endzwecke, bis an den Lago di Como, wodurch solcher Aad-Fluß läufft, ja gar bis in das Veltelinische, vor welchem Ländlein er aus Graubündten vorbey fliesset, holen, wie solches alles Thevenot in seiner Reise-Beschreibung Edit. Aurelianens. ausführlich beschreibet, und noch dazu setzet, daß das davon übergezogene Liquidum ein rechter weiblicher Trost vor viele andere Kranckheiten dieses schönen Geschlechts sey.

Aal,

Anguilla, Anguille, ist ein bekandter Fisch, dessen Etymologie untersucht Herr Wachter Glossar. p. 19, welcher Ahl schreibet. Seine Beschreibung und Natur findet man in dem Natur- und *Oeconomischen Lexico*, und in dem letztern wird von seiner Nahrung, ingleichen wiefern er dem Menschen gesund oder ungesund sey, von seinem Fange und andern zur Küche gehörigen Dingen weitläufftige Nachricht gegeben. Viele wollen ihn wegen seiner Fettigkeit vor schädlich halten und setzen selbigen nur unter diejenigen Speisen, so eine Heischerkeit verursachen, daher etliche der Meynung seyn, man solle in Zubereitung des Aals solche Dinge hinzuthun, die ihm seine böse und ungesunde Art brechen. Solcher Zusatz aber bestehet offt aus contrairen Sachen, die der Güte des Fisches mehr schaden als nutzen. Vielmehr bleibt der Aal ein gesunder Fisch, wo nur der Liebhaber seinen Magen nicht vorher verderbet hat; zu geschweigen, daß er offters ein remedium ist vor die saltzigte Schärffe des Menschens. Die Holländer wissen sich solches treflich zu Nutze zu machen; denn wenn sie im Sommer gar zu viel Heringe gegessen, temperiren sie im Herbst das scorbutische saltzigte Wesen durch den Gebrauch der gebratenen Aale, und führen endlich solches gegen den Winter mit Austern aus. Delicaten Mäulern dienet der Aal vor eine Lecker-Speise, daraus sie sich viel machen, und ist absonderlich der gebratene Aal nach Francisci Bouc fueti Meynung Lib. d. Natur. Aquatilium p. 108, denen Phlegmatici, sehr gesund. Zwar giebet es viel Leute, die dergleichen Fisch weder sehen noch essen können, auch wohl gar, wenn sie an einen Ort kommen, wo solche Fische enthalten werden, eine starcke Alteration empfinden, dergleichen wunderliche Begebenheiten Harsdörffer in seinem grossen Schauplatz Lust- und Lehrreicher Geschichte anführet. Jedoch ob es gleich in der That ein Fisch ist, der ein sehr süsses und letzsches Fleisch hat, woran man sich bald einen Eckel, zumahl wenn er noch darzu in Pasteten geschlagen wird, essen kan; so werden doch die meisten, wenn er wohl zubereitet wird, dergleichen Fisch mit Appetite verzehren. Denn ein erfahrner Koch weiß ihn auf vielerley Art zuzurichten, und schmackbar zu machen: als 1) gesotten, 2) gebraten, 3) gespickt mit Speck, 4) gespickt mit Citronen, 5) weiß in einer Pastete, 6) braun in einer Pastete, 7) mit Sardellen-Sosse weiß, 8) mit Sardellen-Sosse braun, 9) marinirt, 10) geräuchert mit durchgestrichenen Erbsen, 11) geräuchert zu kochen und mit braun Kohl zuzurichten, 12) ohne Haut zu räuchern, und 13) gebacken. Gebratner Aal ist besser und gesünder als gesotten. Das Fett von gebratenem Aal ist gut zu den Wunden, und bringet das Gehör wieder, lindert auch den Blut-Fluß der güldenen Ader. Das annoch warme Geblüt lindert die Schmertzen der Colic. Die mit der Leber zugleich gepulverte Galle ist ein gut Mittel vor harte Geburten, die Haut bindet man um verrenckte Glieder: von verschiedenen Arten der Zurichtung eines Aals siehe Nürnberger Koch-Buch d. a. 1734 in 4 p. m. 96-101.

Aal, gesottener.

Man nimmt einen Aal, reist ihn auf und thut das Eingeweide heraus. Darnach wird er, wenn man ihm das Maul abgehackt, in Stücke zerschnitten und ein wenig guter Eßig darüber gegossen. Nach diesem muß ein Fisch-Kessel aufgesetzet, und darinnen Wasser, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen und etliche grosse Zwiebeln gethan werden. So bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aalstücken in Kessel und läst sie sieden.

Digitized by Google

sieden. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament beym Sieden eines Aals ist. Wenn nun der Aal recht ausgesotten, wird er endlich in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, geleget und aufgetragen, darzu auch Citronen gegeben werden. NB. Solte von solchem Aal was übrig bleiben, darf man es nur wieder in die Sosse, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, durch welches Mittel das überbliebene wohl 14 Tage lang gut zu erhalten ist. s. *Lex. Oecon.*

Aal, gebratener.

Dem Aal wird erstlich die Haut also abgezogen: Man schneidet demselben einen Ring um den Hals, nagelt ihn mit einem starcken eisern Nageln durch den Kopff fest an, nimmt Saltz in die Hand, so kan man ihm die Haut bald herunter streiffen. Hierauf muß solchem der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Aal in beliebige Stücke zertheilet und selbige starck eingesaltzen werden. Ist solches geschehen, wird er an ein höltzernes Spießgen gesteckt, mit Salbey gespickt, mit den höltzernen Spießlein an einen eisern Spieß gebunden, offt mit Butter begossen und fein gemach gebraten. Wenn er nun bald fertig, muß man geriebene Semmel daran streuen und ihn zum Anrichten bereiten; da denn um den Schüsselrand halbgeschnittene Citronen, welche vorher zierlich gerissen sind, gesetzet und hingegeben werden. s. *Lexic. Oeconom.*

Aal, gespickter mit Speck.

Dem Aal ziehe, wie sonst, zum braten die Haut ab, schneide ihn in Stücke und saltze selbige. Wann sie eine Weile im Saltze gelegen, streiche sie ab, damit das nasse davon kommt. Darnach spicke solche auf die Art, wie Haasen, Rebhüner, und d. g. gespicket werden. Stecke sie hierauf an ein höltzern Spießlein, selbiges befestige wiederum mit Bindfaden an einen eisern Spieß, brate sie. NB. Bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer, begiesse sie auch unter währendem braten öffters mit Butter. Wenn er soll angerichtet werden, muß man zur Garniture halbe Citronen setzen und so dann auftragen lassen.

Aal, gespickter mit Citronen.

Dieser wird wie der vorige bereitet, nur daß an statt des Specks Citronen genommen werden. Man muß aber die Citronen-Schalen als Speck schneiden, solche im Wasser, daß das bittere heraus komme, wohl absieden lassen. Damit wird der Aal sauber gespicket, und eben auf die Art, wie der vorhergehende, gebraten. Wenn er am Spieß fertig, ist er eben mit vorgedachter Garniture zu belegen und aufzusetzen.

Aal, weiß in einer Pastete.

Man schneidet den Aal in Stücken, leget ihn in einen Kessel und geust siedend Wasser darauf; wie man etwan die Neunaugen oder Schleyen brühet, darnach thut man den Aal heraus, leget ihn auf eine Schüssel, schneidet Citronenscheller klein, welche nebst Muscaten-Blüten, Ingwer, etwas weissen Pfeffer und 1 paar gehackten Sardellen ordentlich auf einen Teller gethan werden. Hierauf machet man einen mürben Pasteten-Teig, davon treibet man ein Blat aus, ingleichen zu Formirung der Pastete einen Rand auf das Blat; denn dieses ist, NB. eben der Grund der Pastete; wird solcher ordentlich geleget und befestiget, so bekömmt die Pastete nicht nur ein schön Ansehen, sondern hält auch, daß sie nicht auslauffen kan. Ferner leget man wohl ausgewaschene Butter unten auf das Blatt, etliche Lorber-Blätter, wie auch etwas von obgedachtem zubereiteten Gewürtz; endlich den Aal selber und das übrige Gewürtze. Oben drauf wird wieder Butter gethan, und nachdem der Deckel zur Pastete auch ausgetrieben worden, der Aal damit bedecket. Hierbey ist zu erinnern, daß man mit dem Teig behutsam verfahre. Wo derselbe gar zu sehr ausgedehnet wird, springt die Pastete, so bald sie die Luft im Back-Ofen fänget, gern entzwey. Es sind auch die Figuren nicht zu vergessen, worzu man gewisse Pasteten-Bänder hat. Ebenfalls muß der Deckel mit Schnitzwerck, so gut als man kan, gezieret werden. Wann nun dieses alles geschehen, wird die Pastete in Back-Ofen gesetzet. So bald sie anfängt braun zu werden, nimmt man ein spitziges Holtz oder einen kleinen Brat-Spieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heist, und

Digitized by Google

machet die Brühe zu rechte. Es wird ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörsel mit ein wenig Semmel, frischer Butter und etwas gelindem Gewürtze gestossen. Dieses alles thut man in ein Töpfgen, geust Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein, und lässts ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerqvirlt sie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, (NB. der Eßig wird deswegen darzugethan, damit es nicht zusammen rinne) leget noch ein Stückgen Butter darzu und geust die Brühe, so im andern Töpfgen bereitet ist, und siedet, in die Eyer, qvirlt sie gantz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone drein gedrücket. Diese Pastete ist so delicat, daß sie auf einer Königlichen Tafel wohl bestehen kan. Man muß selbe auch mit Zucker bestreuen, oder wils bey einem Panquet, kan man sie mit Lorbeer-Blättern und Blumenwerck garniren.

Aal, braun in einer Pastete.

Der Aal wird erstlich gerissen, die Haut herunter gezogen und ein wenig mit Saltz eingesprenget. Darnach lege selben auf den Rost, und laß ihn über Kohlen etwas anlauffen. Mache alsdenn einen mürben Teig, nimm eine Torten-Pfanne, schmiere sie mit Butter und treibe die Helfte von dem Teig auf; mit solchem überziehe gedachte Pfaune, verrichte alles in guter Ordnung, damit unten auf dem Boden keine Blasen werden. Nechst diesem streiche das eingelegte Pasteten-Blat mit Eyern über und über, lege ausgewaschene Butter darauf und streue ein wenig braungeröstete Semmel, darzu halte auch parat Citronen-Scheller, Muscatenblüten, Ingwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter, und etwas dürren Roßmarin, davon streue ein wenig auf den Boden, lege den Aal drauf, darnach thue wieder von dem Gewürtze nebst etwas Butter hinzu, mache den Deckel fein förmlich darüber, und ziehe das Blat oben über die Torten-Pfanne gantz aus. Dieses ist ein Kunst-Stück, daß die Pastete hohl werden muß, ob sie gleich nicht aufgeblasen wird. Es bestehet aber darinne; wenn das Blatt überzogen worden, drücket man auf der Seite etwan 2. qveer Finger tief hinein, dadurch gehet es dergestallt in der Mitte in die Höhe, als wenn es aufgeblasen wäre. Letztlich sorge für einen feinen Deckel mit Zierathen, so gut du kanst, setze die Pastete in den Ofen und backe sie fein Goldgelb. Wenn sie ausgebacken, mache folgende Brühe. Nimm einen Tiegel, setze darinn Butter aufs Feuer, laß die braun werden, thue auch etwas Mehl hinein, und bräune es. Wenn dieses geschehen, geuß Wein, Eßig und Brühe darein, Citronenscheiben und Capern müssen auch darbey seyn, laß alles mit einander kochen, soll es etwan ein wenig süsse werden, darfst du nur ein Stückgen Zucker darzu thun. Diese Brühe fülle in die Pastete, rüttel sie fein herum, und trage sie zu Tische.

Aal, mit Sardellen-Sosse weiß.

Hierzu muß der Aal gesotten werden. Der Sott ist schon aus der ersten Beschreibung des Aals zu erlernen. Es wird aber zu der weissen Sardellen-Sosse folgendes genommen. Erstlich wasche ohngefähr ein halb Pfund Butter aufs sauberste aus, lege diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in eine Casserole oder Tiegel, schlage 6 Eyer-Dotter daran, doch mit der Vorsichtigkeit, damit ja kein weisses darzu komme, und rühre dieses wohl durch einander. Darnach thue aus denen Sardellen, welche vorhero sollen gewässert seyn, die Gräten, hacke sie, mit ein wenig Fleisch-Brüh gantz klein; (NB. Es dürffen nur etliche Tropffen seyn, damit die Sardellen in etwas angefeuchtet, und desto kleiner können gehackt werden) rühre sie auch unter die Butter mit denen Eyern, schneide Citronen-Scheller daran, thue Muscaten-Blüthen, Saft von einer Citrone, ingleichen Pletzenweise geschnittene Citronen hinein, geuß endlich unter die benannten Species Wein, und Brühe oder Peterßilien-Wasser, und zwar so viel, als man meynet gnug zu seyn den Aal damit zu überziehen, rühre solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thue etliche Tropffen kaltes Wasser hinein, damit wenn es anfängt zu sieden, nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich verhindert. Mercke, der Aal muß im Warmen wohl gehalten, und diese

Digitized by Google

dieſe Brühe drüber gegoſſen werden. Hierauf nimm, ob ſchon zum Uberfluß, doch ſtehets fein, ein wenig geſchmeltzte Butter, laß ſie zergehen und tröpfle ſelbe darüber, ſo iſt dieſes Gerichte fertig und zum Auftragen bereit.

Aal, mit Sardellen-Soſſe braun.

Der Aal wird erſtlich gebraten, und zubereitet, wie es im vorhergehenden zu erſehen. Hierauf muß in einer Caſſerole oder Tiegel Butter gethan, und übern Feuer braun gemacht werden. In dieſe braune Butter ſchütte ein wenig Mehl, damit es ebenfalls eine braune Farbe überkomme, darein geuß alsdenn Wein, Fleiſch-Brühe; (iſts bey den Catholiſchen, muß man daran thun Peterſilien-Waſſer, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Ingber, etliche gantze Zwiebeln mit Nelcken beſteckt, die aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden.) Du muſt auch etliche Stunden vorher drey bis vier Stück Sardellen im Waſſer liegen haben, die ziehe ab, daß die Gräten darvon kommen, hacke ſie gantz klein, rühre ſie unter die ietztgedachte Brühe und laß es gemächlich kochen. Wilt du es aber ein wenig ſüſſe haben, ſo wirff ein bißgen Zucker hinein, nur nicht zu viel, weil der Zucker ſich nicht wohl, wo Sardellen ſind, vertragen will. Beym Anrichten kan die Brühe in die Schüſſel gegoſſen, und der Aal als eine Garniture herum geleget werden; Oder man kan auch den Aal eine Weile in der Brühe erwärmen laſſen, welches in eines iedweden Gefallen geſtellet wird. Das erſtere iſt propre und wird höher gehalten, das letztere aber ſtehet nur beſſer wegen des Geſchmackes.

Aal marinirt.

Der Aal wird geriſſen, und zu rechte gemacht wie beym braten, nur daß etliche Kerben darein geſchnitten werden. Man darf ſelbigen nicht mit Salbey, ſondern nur mit Baumöl braten. Wenn er nun gar fertig, muß er erſtlich kalt, darnach auf folgende Art eingeleget werden. Man nimmt ein neu wohlvermachtes Fäßgen, legt unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schalen, und gantz Gewürtze, darnach eine Lage Aale, ferner obgedachte Species wieder, und damit wird Wechſels-Weiſe ſo lange fortgefahren, bis das Fäßgen ſeine Fülle hat. Endlich muß man das Fäßgen, wenn vorhero guter Eßig und Baumöl über das eingelegte gegoſſen worden, mit dem oberſten Boden feſt vermachen und verpichen. Auf ſolche Art iſt dieſer Aal ein gantzes Jahr gut zu erhalten, man muß aber, NB. das Fäßgen alle Tage umzuſtürtzen, nicht vergeſſen.

Aal, geräucherter mit durchgeſtrichenen Erbſen.

Der geräucherte Aal muß über Nacht eingewäſſert werden, dadurch kommt das übrige Saltz nicht nur heraus, ſondern er läufft auch ein wenig auf. Die Erbſen kan man in Fleiſch-Brühe oder Waſſer zuſetzen, welche ſo lange kochen müſſen, bis ſie gantz weich werden. Hierauf ſtreicht man ſolche durch einen Durchſchlag in einer Caſſerole oder Tiegel, läſt ſie auf dem Feuer gemächlich kochen, leget darauf ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer und etwas Ingwer, thut den Aal zugleich mit hinein und läſt ihn aufkochen. Wenn ſolcher gar iſt, wird er alſo angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen drüber her; darnach muß in einer Pfanne oder Caſſerole Butter braun gemacht, darinne würfflich geſchnittene Semmel geröſtet und über die Erbſen geſtreuet werden, auf ſolche Art iſt dieſes Gerichte fertig.

Aal, geräucherter zu kochen und zuzurichten mit Braun-Kohl.

Erſtlich muß der Aal über Nacht wohl eingewäſſert werden. Hierauf nimm Braun-Kohl, ſtreiffe ihn, damit die Strünce oder Adern heraus kommen. Dann waſche ſolchen ſauber aus, ſchneide ihn faſt auf die Art wie ein Kraut-Salat, doch nicht ſo klein, wirff ihn in ein Waſſer, darinne etwas Saltz und allbereit ſiedend iſt, ſo bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebrauchet wird. Iſt er nun ziemlich weich geſotten, ſeige ihn ab, und nimm in einem Tiegel ein gut Stück Butter, in welchen, wenn ſie bald braun, ein wenig Mehl muß gethan und auch braun gemacht werden. Hierauf ſchütte den Kohl hinein, geuß Brühe darauf (iſts im Catholiſchen, muß Peterſilien-Waſſer

ſtat der Brühe genommen werden) und lege gebratene Caſtanien dabey. Zu mercken iſt, daß der Aal nicht darff gekocht werden; er iſt ohnedem ein feiſter Fiſch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, weil ihn der Dampff von Kohl ſchon machen wird, welches geſchicht, wenn man die Caſſerole mit einem gehobenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, müſſen lauter harte Gewürtze genommen werden, und richtet man ſich hierinnen nach der Art der Speiſe.

Aal zu räuchern ohne Haut.

Dem Aale ziehe die Haut ab auf die Art, welche ſchon oben gemeldet worden; reiſſe ihm den Rücken auf, und thue das Eingeweide heraus, lege ihn, nachdem du ihn geſaltzen, in ein ſolch Geſchirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nach dieſem nimm ſelbigen heraus, trockene ihn gantz treuge ab, ſchiebe ihm ein Spieß durchs Maul, und henge ihn an einen Ort, da eben nicht gar zu viel Rauch iſt. NB. Der Rauch hierzu wird alſo gemacht: man muß Spähne, ſo die Holtzmacher aushauen, nehmen, mit Wacholder-Beeren vermiſchen und öffters damit räuchern. Wenn nun der Aal bald ſeine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz ausgeräuchert iſt, ſo binde um denſelben Papier, welches deswegen geſchicht, damit er bey der ſchönen Farbe erhalten werde; laß ihn alſo hangen, bis er gut und recht geräuchert iſt. Hierbey hat man Achtung zu geben, daß ein ſolcher Aal in kein dumpffigtes Gewölbe darf gethan werden; denn die Aale ſind insgemein fett und ziehen gerne ſolch übels Weſen an ſich, davon ſie hernach einen unangenehmen Geruch und Geſchmack bekommen.

Aal gebackener, ſiehe Gebackener Aal.

Aal-Haut.

Ein gewiſſer Pariſiſcher Küchen-Meiſter will nicht haben, daß man dem Aal die Haut als das allerdelicateſte nehme, ſondern man ſoll ſelbigen lieber mit heiſſer Aſche abreiben, oder aber beſſerer Reinigkeit halber, mit heiſſem Waſſer brühen, und den Kopff auch den Schwantz daran laſſen. Er mag ſich gründen auf die gemeine Küchen-Regel: An denen Fiſchen iſt die Haut der Speck, und dieſe ſoll man denen Fiſchen laſſen, weil bey ihrer Zubereitung ſelbige viel beyträgt. Die Aal-Haut wird in der Medicin zu vielen Dingen gut befunden, als in dem Vorfall der Gebähr-Mutter oder Prolapſu Uteri, in Verſtauchung oder Verrenckung der Hände, u. d. g.

Aalraupen,

Muſtela fluviatilis, Lamproye de riviere. Aalraupen ſind Fiſche, denen nicht alle Leute günſtig. Ich habe in meiner Jugend eine gantze Familie gekannt, welche dieſe Fiſche, weil ſie ihrer Meynung nach ſo garſtig ausſehen, nicht eſſen mochte. Ob dieſes eine Eigenſinnigkeit oder ſonſt was geweſen, kan ich nicht wiſſen. Gleichwohl aber, wenn ich des alten D. Adami Loniceri Beſchreibung derſelben erwege, muß ich gedachte Familie etlicher maſſen entſchuldigen. Er hat in dem letzten Theil ſeines Kräuter-Buchs p. 351 b folgendes geſetzet. Aalraupen, bey denen Sachſen Qvapfiſch, Latine, Muſtela piſcis, hat eine glatte Haut, wie ein Aal, einen groſſen Kopff und weites Maul, wie eine Krotte, (Kröte oder Froſch, daran etliche ausgewachſene Flechſen gleich einem Bart ſind,) dunckelen Rücken, mit ſchwartz und gelbigen Flecken beſtrenet, weiſſen Bauch; er hat zwo lange Floß-Federn nahe an dem Kiefer und unweit davon zwo breite. Aus dem Rücken wie auch am Bauch faſt aus der Mitten gehet eine unbewegliche Floß-Feder hinab bis auf den Schwantz. Der Aug-Apffel iſt blau, der Circkel herum Gold-Farbe. Die Federn ſehen aus wie ein Froſch- oder Krotten-Fuß oder Hand, wird genennet Qvappenfut, und Qvap-Hände; daher haben die Sachſen ein Sprichwort:

Es war ein Qvapp noch nie ſo gut,
Sie hat in ſich ein Paddenfut,

das iſt, einen Froſch-Fuß. Denn ein Froſch heiſt bey ihnen eine Padde ꝛc. Sie freſſen kleine Fiſche, Lehm und faul Holtz. Dieſe Beſchreibung dürffte wohl manchem einen Eckel verurſachen. Jedoch überlege ich anderer Thiere ſeltſame Geſtalt, als der Aale, die wie Schlangen ausſehen, der Krebſe, Schnecken ꝛc. welche dennoch mit dem gröſten Appetit genoſſen werden, fällt

dieſe

Digitized by Google

dieſe Einbildung von ſich ſelbſt weg. Man findet ſie nicht nur in den Ströhmen, ſondern auch Seen, ihr Fleiſch iſt weiß, zart und lieblich am Geſchmack. doch ſind die in lautern Waſſern gefangen werden beſſer, denn die aus ſumpffichten kommen. Weil ſeine Haut ſehr ſchleimig, iſt es nöthig, daß er vor dem Abkochen gebrühet, oder mit Aſchen abgerieben werde. Die Leber, welche ſehr groß bey ihm, iſt das niedlichſte; den Rogen aber pfleget man nicht zu eſſen. Seine Laich-Zeit iſt um Weynachten. In der Artzeney dienet die an der Sonnen zerſchmoltzene Leber an ſtat des Vipern-Fettes in Augen-Curen; der Magen mit dem Schlund vor Mutter-Beſchwerde und Colica; der Stein, ſo bey dem Anfang des Rückgrats gefunden wird, wider die fallende Sucht. Sonſt kan man von der Aalraupen Beſchreibung und Natur das *Natur-Lexicon*, ingleichen das *Oeconomiſche Lexicon* nachſehen, und in dem letztern ſich auch wegen deren Zubereitung in der Küche Raths erholen. Sie werden in der Küche auf vielerley Art zugerichtet: 1) mit durchgeſtrichenen Erbſen. 2) Mit einer Erbs-Brühe. 3) Mit einer Butter-Brüh. 4) Mit Butter-Brüh auf eine andere Art. 5) Mit einer Kirſch-Brüh. 6) In Sauer-Kraut. 7) In Sauer-Kraut auf eine andere Art. 8) Auf Polniſch. 9) Mit ſauern Limonien. 10) Gebraten oder gebacken mit Baumöl-Brühe. 11) In einer Citronen-Soſſe. 12) Mit Oel marinirt. 13) Aalraupen-Lebern als Gänſe-Lebern.

Aalraupen mit durchgeſtrichenen Erbſen.

Man reiſt die Aalraupen auf, die Leber aber muß unten am Halſe hangen bleiben, nur daß hierbey die Galle wegzunehmen nicht vergeſſen wird. Hierauf wäſcht man ſie fleißig aus, gieſt Eßig darüber und läſt ſie wie einen andern Fiſch ſieden. Es iſt auch nöthig, daß in dem Sott ein wenig Butter geworffen werde, weil die Härte ihres Fleiſches (wie beym Aal) ſolches erfordert. Nun muß man ſchöne ausgeleſene Erbſen ans Feuer ſetzen, und ſelbe weich kochen laſſen; dieſe werden durchgeſtrichen. Darnach gieſt man ein halb Röſſel guten Milchrahm dran, legt ein gutes Stück Butter darzu, wie auch etwas Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſen Ingber. NB. Nur keinen Pfeffer. Dieſe Brühe wird endlich über die ſchon vorher geſottenen Aalraupen gegoſſen, welches durch einander auf einem Kohl-Feuer erwärmen muß, und wenn ſelbige fertig, können ſie mit unterſchiedlichen Dingen, da es nöthig, garniret werden.

Aalraupen mit einer Erbs-Brüh.

Reiß die Aalraupe, nimm das Eingeweide heraus, und laß die Lebern, nachdem die Galle davon abgeſondert worden, am Hals hangen. Siede ſelbige wohl in einem Fiſch-Keſſel, welchen du aufs Feuer ſtellen, und ſo viel Waſſer hinein thun muſt, als du meynſt genug zu ſeyn. NB. Das Waſſer ſaltze ziemlich, denn die Aalraupen ſind faſt wie die Aale, harte Fiſche, die nicht mehr Saltz annehmen, als ſie brauchen; vergiß auch nicht ein Stückgen Butter in Sott zu werffen. Hierauf ſetze Erbſen zum Feuer, welche im Waſſer wohl kochen müſſen. Sind ſie dann weich genug, treibe ſolche durch einen Durchſchlag. und habe acht, damit ſie zur Brühe ziemlich dünne werden. Ferner gieß darunter etwas guten Rahm, der vorhero muß abgeſotten ſeyn, ſonſt würde er zuſammen rinnen, thue es in eine Caſſerole oder Tiegel, wirff ein Stück Butter, Ingber, und etwas Pfeffer hinzu, thue die Aalraupen hinein, und laß alles ein wenig gemählich durch einander kochen. Solt du ſie endlich anrichten, muſt du halb geröſtete und würfflich geſchnittene Semmel fertig haben, und ſie oben drüber herſtreuen. Mit der Garniture magſt du dich nach der Zeit und Beſchaffenheit des Gaſtmahls richten. ſ. *Lex. Oecon.*

Aalraupen mit einer Butter-Brüh.

Dieſelben werden ebenfalls alſo geriſſen, und der Sott wie der vorige zubereitet, nur daß man ſie nicht ſo ſehr ſaltzet. Darnach wird ein ziemlicher Theil rein ausgewaſchener oder ungeſaltzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſer Ingber in einen Tiegel gethan; etwas von der Brühe, darinne die Aalraupen geſotten, ingleichen Fleiſch-Brüh (oder bey den Catholiſchen

das ordinaire Peterſilien-Waſſer) hinein gegoſſen, und zwar ſo viel, bis man meynet deren gnug zu ſeyn. Hierauf ſoll man grüne Peterſilie gantz klein gehacket darzu ſchneiden, auch die Aalraupen hinein thun, welches alles durch einander gantz gemählig kochen muß, bis daß die Brühe beginnt ein wenig dicke zu werden. Endlich kan man ſolche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gieſſen, ein wenig Muſcaten-Blüten drüber ſtreuen, und auftragen laſſen. ſ. *Lexic. Oeconom.*

Aalraupen mit einer Butter-Brühe auf eine andere Art.

Wenn die Aalraupen auf vorige Art abgeſotten ſeyn, ſo thue ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaſchen und gewäſſert worden, in einen Tiegel, ſtreue zugleich ein wenig rohes Mehl etwan eine Meſſerſpitze voll hinein, ſchlage auch 6 Eyer-Dotter ohne die Vögel darzu, und rühre es wohl durch einander. Ferner ſchütte klein geſchnittene Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen und ein wenig weiſſen Ingber zu den vorigen, geuß Brühe oder Peterſilien-Waſſer mit daran, und zwar nur ſo viel, als du ſelbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen vor nöthig achteſt. Dieſes alles muſt du nun über einem Kohl-Feuer fleißig rühren; ſo bald es anfängt zu ſieden, laß etliche Tropffen kalt Waſſer hinein fallen, damit die Eyer nicht zuſammen lauffen, welches ſchon oben bey dem Aal No. 7 iſt erinnert worden; richte nach dieſem die Aalraupe an, geuß die Brühe über ſelbige, laß auch ein wenig Butter zergehen, und tröpffle das klare Tropffen-Weiſe darüber: Wer etwa zu Peterſilie Appetit hat, kan ſelbige klein hacken und unter die Brühe rühren laſſen, wodurch das Gerichte noch beſſer wird.

Aalraupe mit einer Kirſch-Brühe.

Erſtlich brenne die Aalraupen mit heiſſem Waſſer, reiſſe ſie auf, thue das Eingeweide heraus und kerbe ſie. Darnach brate ſelbige gar, doch ſchön braun; ſie müſſen aber NB. vorher 1 Stunde im Saltz gelegen haben, auch auf dem Roſt ſtets mit Butter beſtrichen werden. Iſt dieſes geſchehen, ſetze gedörrte ſaure Kirſchen zum Feuer, (oder nimm Kirſch-Mus, welches gleich viel iſt) ſtreich ſelbige, wann ſie weich gekocht, durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole, thue Wein, Zucker, Näglein, auch Citronen darzu, und laß es ſachte kochen. Lege alsdenn die Aalraupen darein, welche gleichfalls fein gemählig kochen müſſen. Denn ie gemähliger ſolche Eſſen Kochen, ie beſſer ſelbige die Brühe in ſich ziehen: Da hingegen durch das gehlinge kochen nichts gutes gemachet wird; man muß immer zugieſſen, und dadurch verlieren die Speiſen ihre Krafft. Letztlich mach etwas Butter braun, und laß ſolche mit hinein lauffen. Wilſt du die Aalraupen anrichten, lege ſie in eine Schüſſel, geuß die Brühe darüber, reibe Zucker darauf, und ſtreue klein geſchnittene Citronen-Schalen darüber, ſo iſts recht und zum Auftragen fertig.

Aalraupen in Sauer-Kraut.

Koche Sauer-Kraut nicht gar zu weich, ſeige die Brühe ab, und ſchneide es mit einem Schneide-Meſſer klein; dann lege ein gut Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, laß ſelbige heiß werden, thue ein wenig Mehl darein, welches etwas gebraunt wird. Schütte hierauf das Sauer-Kraut in die Butter und geuß etwas Brühe darzu. Wenn dieſes alles geſchehen, reiſſe die Aalraupen nach vorigem Bericht, ſaltze ſie ein wenig ein und laß ſie etwa 1 Stunde im Saltz liegen. Darnach werden ſelbige, wenn vorher der Schlier gar rein abgeſtrichen worden, aus Schmaltz gebacken. Ferner nimm eine Schüſſel, mach ein Ränd̈gen von Teig drum, beſtreiche ſie auch wohl mit Butter, thue erſtlich was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechſelsweiſe ſo fortzufahren, bis es alle iſt. Endlich begeuß es oben mit Butter, ſtreue Semmeln drüber, laß es in einem Ofen backen, ſo wird es recht gut ſeyn. ſ. *Lex. Oeconom.*

Aalraupen in Sauer-Kraut, auf eine andere Art.

Die Aalraupen müſſen in Saltz-Waſſer geſotten, aber nicht gar ausgeſotten werden, weil doch etwas Safft darinne bleiben muß. Darnach nimm ſchön klar geſchnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Meſſer

Digitized by Google

ser erst klar geschnitten werden, setze es zum Feuer, damit es einen Sud thue. Hierauf laß in einer Casserole ein reinlich Stück Butter zergehen, schütte das Sauer-Kraut hinein und schweiß es ziemlich, geuß auch eine Kanne sauren Rahm darzu, welches alles durch einander wohl muß gekochet werden. Ist dieses geschehen, so mache um eine Schüssel einen Krantz von Teig, lege in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; Dann wieder Sauer-Kraut, und so fort, bis es wie eine Pastete in die Höhe kömmt. Ferner streiche es sauber mit einem Messer zu, bestreiche es auch mit Eyern, geuß zerlassene Butter darüber, ingleichen streue geriebene Semmel oben her, und blase sie fein wieder ab, damit nicht zuviel auf einem Ort liegen bleibe. Endlich setze es in einen Back-Ofen und laß es fein sauber backen, so siehet es aus als eine Pastete, und kan auf die vornehmste Herren-Tafel gegeben werden. Das Gewürtz belangend, ist es nur ein Unrath, in dergleichen Essen Gewürtze zu bringen. In vornehmen Küchen werden die Gewürtze nicht so häuffig gebraucht, als bey gemeinen Leuten, absonderlich Pfeffer, Ingber und dergleichen, welches ein ieder, der kochen will, zu beobachten hat.

Aalraupen auf Polnisch.

Siede die Aalraupen nach vorigem Bericht im Wasser, Saltz und etwas Wein: schele Zwiebeln und Aepffel, zerschneide beyde, und thue sie in einen Topff. Lege ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingber und Pfeffer darzu, geuß auch Brühe oder Peterstilien-Wasser, Wein und Essig hinein; laß kochen, bis es alles zusammen weich worden. Hierauf qvirle es klar, streichs durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel, lege ein Stück Butter darzu, und wenn etwa die Brühe zu wenig, so geuß noch Peterstilien-Wasser, Wein und etwas Essig daran. Zucker, Saffran, Cibeben, geschnittene Mandelkern, welche vorher abgezogen werden, Citronen-Scheiben und Scheler werden gleichfalls hinein gethan, so alles kochen muß, letztlich lege die Aalraupen drein und laß alles durch einander recht gemählig kochen. Wilst du anrichten, so stelle die Aalraupen fein zierlich auf die Schüssel, geuß die Brühe drüber her, belege sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreue sie mit Semmeln, und laß sie auftragen.

Aalraupen à l'Espagnol,

Die Brühe auf Spanische Art wird gemacht mit unzerschnittenen kleinen Zwiebeln und Schincken-Essentz.

Aalraupen mit sauren Limonien.

Der Sott ist schon bekannt. Wann selbiger geschehen, thue die gesottenen Aalraupen in eine Casserole oder Tiegel, lege Butter dran, schneide auch eine saure Limonie als 2 gr. Stücken dick, und schütte sie nebst Muscaten-Blüten, etwas weissen Ingber und Citronen-Scheler in den Tiegel; streue geriebene Semmel darüber, und geuß ein wenig Wein, Peterstilien-Wasser, oder auch Fleisch-Brühe, (wenn es nicht bey Catholischen ist) hinein, laß es fein gemählich kochen, bis es anfängt dicke zu werden. Oder aber thue ein paar Eyer-Dotter in ein Töpffgen, tröpffele etliche Eßig-Tropffen hinein, geuß die Aalraupen-Brühe darzu und qvirle es wohl, damit es nicht zusammen rinne. Richte endlich die Aalraupen an, und geuß die Brühe drüber, so ists alsdenn recht gemacht. Andre Zurichtungen s. im *Oeconom. Lexico.*

Aalraupen gebraten oder gebacken mit Baumöl-Brühe.

Die Aalraupen werden gerissen und gekerbet, das ist: An gantzem Fisch vom Kopff bis auf den Schwantz wird ein Kerbgen neben dem andern geschnitten. Saltze sie darnach ein, und laß sie 1 Stunde im Saltz liegen. Nach verflossener Zeit streich sie durch die Hand, damit der Schlier gäntzlich herunter komme, streue Mehl darauf, und backe sie aus Schmaltz. Wenn sie nun recht gebacken, thue ein wenig Butter zu Röstung eines braunen Mehls in eine Casserole oder Tiegel. NB. Du must aber nicht zu viel nehmen, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet werden, dahero auch solche schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, geuß Wein, Brüh und Eßig darzu, ingleichen würtze es mit Ingber und Pfeffer ab,

Digitized by Google

schneide auch Citronen dran, und lege eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt, samt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, laß alles durch einander kochen, und wisse, daß das Saltz eines ieden Geschmack anziehen wird. Lege zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, laß es fein gemählich kochen, geuß in die Brüh gut Baumöl, so auch ein wenig mit kochen muß. Kömmt endlich die Zeit zum Anrichten herbey, kanst du solches, so viel nur möglich, aufs zierlichste verrichten und hingeben. s. *Lexic. Oeconom.*

Aalraupen in einer Citronen-Sosse.

Die Aalraupen werden wie die vorigen gesotten. Darnach lege sie in einen Tiegel, thue ein Stück Butter, geriebene Semmel, Citronen-Schaller, Muscaten-Blüten, von einer gantzen Citronen die geschnittenen Scheiben herzu; geuß Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauf, lege eine gantze mit Gewürtze besteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, laß dieses alles durch einander kochen, bis es anfängt dicke zu werden. Endlich richte selbige an, geuß die Brühe darüber, und gieb es hin.

Aalraupen mit Oel marinirt.

Nach vorigem Bericht reisse, saltze und kerbe die Aalraupen, brate sie aufm Rost, du must aber nicht vergessen, selbige stets mit Baumöl zu schmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauf ein darzu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Scheller, und schmiere zugleich das Fäßgen mit Baumöl wohl aus, welches durch einen Pinsel am besten geschehen kan. Hierauf lege die Aalraupen ein, auf diese eine Lage von benannten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Aalraupen ꝛc. womit wechselsweise fortzufahren ist, bis das Fäßgen voll wird. Es sind aber die Lagen also einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Mercke, der Deckel muß in der Mitte ein Loch haben; denn so bald er zugeschlagen worden, solst du Eßig und gut Baumöl durch das Loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen, und wohl unter einander rütteln. Auf solche Art können die Fische über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Wilt du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, must du das Fäßgen allezeit fleißig wieder vermachen lassen.

Aalraupen-Lebern als Gänse-Lebern.

Nimm die Lebern von Aalraupen, blanchire sie ein wenig im Wasser. Darnach thue in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscaten-Blüten und klein geschnittene Citronen-Schalen, ingleichen die Lebern, so du aufs Feuer setzen und ein wenig passiren must. Ferner giesse Wein drauf, nebst etwas Brühe, streue klar geriebene Semmel darein, und laß es fein gemählich kochen. Wilst du sie bald anrichten, so drucke von einer Citrone den Safft hinein; und da es etwa zu sauer werden wolte, wirff ein bisgen Zucker hinein, wodurch es gleich piquant wird. So sie aber recht gut werden sollen, nimm ein paar Lebern, stosse solche nebst einem Stücklein Butter und etwas Semmel-Krume im Mörsel, setze es in einem Töpffgen, wenn erst Wein und Brühe drauf gegossen worden, zum Feuer, treibs durch ein Haar-Tuch; Diese Coulis oder Ablauff schütte endlich auf die Lebern, so vorher, wie oben gemeldet, passiret seyn, laß sie nur gemählich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Aaron,

Ein purpurfarben gestängeltes Gewächse, im gelobten Lande und andern daran stossenden Grentzen, das rothe Beeren träget, die den blauen Wein-Trauben, wenn sie gleich ihnen ausgepresset und aus Most zu Wein gemacht werden, vollkommen ähnlich sind. Die Türckischen Weiber, so im gelobten Lande wohnen, dürffen, des Alcorans unbeschadet, diesen Safft trincken, die Männer aber nicht, weil er sehr berauschet, so sie dem Frauenzimmer, als welche meist im Seraglio sitzen, besser, als ihnen anzustehen glauben, indem sie den Rausch nicht so in der Stille, als die Türckischen meist faulen Weiber und Sclavinnen ausschlaffen können. Der Herr von

Digitized by Google

von Mandelsloh hat in seiner Beschreibung des gelobten Landes, so zu Franckfurt am Mayn, als die dritte Auflage sehr vermehret herausgekommen, viel davon, und setzet noch dazu, daß dieser Tranck zwar die Fettigkeit, um wessentwillen ihn das dicke Türckische fette Frauen-Volck so gern trincket, vertriebe, aber allzustarck gebrauchet die Schwermuth sehr vermehre, die er ausserdem, mit Mäßigkeit genommen, völlig dämpffete, wovon Lohenstein in seinem Arminio nachzuschlagen ist, allwo er ihn der Schwermuth starcken Feind benennet.

Aaß,

Wie das Menschen-Fleisch überhaupt sehr angenehm schmecken soll, so daß es die zum Theil wilde Ost- und West-Indianer mit gröster Begierde fressen, wenn es gleich schon als ein Aaß auf öffentlichem Schind-Anger lieget; Also übertrifft doch das Frauenzimmerliche Fleisch, als weit weicher als der mehresten Männer ihres, an Zärtlichkeit des Geschmackes alles andere Fleisch, so daß bey gedachten Indianern nur grosse Herren solches auf ihren Tafeln haben, und es dem gemeinen Manne zu essen nicht verstatten, wie Tavernier in seiner Reise-Beschreibung, Ed. Norimberg. p. 909 davon eine weitläufftige Nachricht giebet, und noch hinzu setzet, daß man den Unterschied der Güte des männ- und weiblichen Fleisches selbst an unsern Raben, Krähen, Dohlen, Elstern und andern Raub-Vögeln, die sich vom Aase nehreten, mercken könte, als welche insgesamt weit mehr darnach von weit entlegenen Orten, dahin die Witterung hiervon bis an sie reichete, fliegen, als daß sie sich ans Manns-Fleisch so sehr in die Ferne machen solten.

Aat,

Ein Japanischer Rosenfarbigter Edelgestein, welchen allein die vornehmen Damen in diesen Landen zu Ringen an Händen tragen dürffen, und die den Diamanten allda weit vorgezogen, von den Holländern aber wegen seiner Kostbarkeit, und da er bey uns gegen die Diamanten wenig oder nichts gelten würde, nicht heraus gebracht wird. Er soll eine gantz besondere, Krafft zur Fruchtbarkeitsmachung, wenn er pulverisiret eingenommen wird, haben, so daß in Japan offt vornehme Eheweiber von 75 bis 80 Jahren noch Kinder zur Welt bringen sollen; welches, wenn es in Europa mehr, als bisher geschehen, kund würde, ich nicht weiß, ob nicht manche von daher Aate holen lassen solten. Nachdem aber in Japan auch die ärmsten Bauer-Weiber noch in sehr alten Jahren gebähren, die doch keine so kostbare Art Pulver zu sich nehmen können, so dürfften wohl die von uns darauf zu verwendenden Kosten vergebens seyn, wie der P. Bohu in seiner Japanischen Reise-Beschreibung p. 328 davon mit vielem angenehmen Schertz urtheilet.

Aatz,

Eine Beitze des West-Indianischen Frauenzimmers, so sich in ihrem Gesicht und gantzen Leibe damit zu bemahlen pflegen, ohne daß die Rosin-rothe Farbe hiervon iemahls wieder ausgehe. Es dürffen sich die Männer, weil es vor eine allein weibliche Farbe gehalten wird, bey Straffe der Unacht- und Erklärung vor feige Memmen, derselben nicht bedienen: Hingegen ist auch dem Frauenzimmer daselbst nicht erlaubet, männliche Farben, wovor sonderlich die schwartze gehalten wird, in ihren Gesichtern und am Leibe zu tragen, wie man in Engelland, als letzt ein Indianischer König mit seiner Königin zusamt ihrem Printz in Londen einsprachen, solchen Unterschied gar deutlich bemercket, und Robertson davon in seinem Nord-America ein mehrers angemercket hat.

Abarca,

Anna Franciſca, aus Spanien. Diese war des im 16 Seculo weitberühmten und hochgelehrten Ritters Abarcæ Tochter, eine sehr gelehrte Nonne, Cistercienser-Ordens, und hat ein Buch von denen heiligen Weibern dieses ihres Ordens hinterlassen, vid. Christoph. Hendreich in Pandect. Brandenburg. Tom. I pag. 6 Edit. Berol. A. 1690 in fol.

Abbé-Peruquen,

Sind solche Haarköpffe oder Stutze, so in die Runde zusammen lauffen, wie dergleichen die Abbes zu Paris tragen.

Abdan-

Abdanckung, ſ. *Lex. Oecon.*

Abdecken den Tiſch, ſ. Abräumen, it. *Oeconom. Lexicon.*

Abelarda oder Abaillarda *Heloiſa* ſiehe Heloiſa.

Abend-Eſſen,

Bedeutet zwar ſonſten insgemein die Abend-Mahlzeit, nach dem heutigen Frauenzimmer-Stylo aber heiſſet es diejenige Abend-Mahlzeit, ſo ein Bräutigam mit ſeiner Braut nach der Trauung den nechſten Freunden in aller Stille und ſonder groſſe Weitläufftigkeit giebet.

Abeona,

Eine Göttin, ſo von denen Alten verehret wurde; hatte die Macht, denen Bittenden volle Gewalt hinweg zu gehen oder zu ziehen zu geben.

Abſäumen, ſ. Abſchäumen.

Abgehacktes Brüſtlein, ſiehe Brüſtlein.

Abgekochte Speiſen, ſ. *Lexicon Oecon.*

Abgeſotten, ſ. *Lex. Oecon.*

Abgezogene Waſſer, ſ. Deſtillirte Waſſer, it. *Lex. Oecon.*

Abigail,

Nabals Weib, deren Fürſichtigkeit und Klugheit in heiliger Schrifft gerühmt wird, weil ihr Mann dadurch von dem Zorn und Eyfer Davids errettet worden. Sie ward nach ſeinem Tode Königin, weil ſie David zum Weibe nahm, 1 Sam. XXV, 33 ſeqq.

Abiſag von Sunem,

Die ſchönſte Jungfer aus Iſrael, ſo der König David ausſuchen ließ, ihn in ſeinem Alter zu wärmen, 1 Reg. I, 3. 4.

Abkehren,

Iſt eine nöthige Haus-Verrichtung, wozu ein Frauenzimmer das Geſinde anhalten muß. ſiehe davon das *Oeconom. Lexicon.*

Abkündigen,

Heiſſet das Abſterben eines verſtorbenen Frauenzimmers der Gemeinde in der Kirchen von der Cantzel zu wiſſen thun, mit beygefügter Nachricht, wenn und wo ihr Leich-Begängniß ſoll gehalten werden.

Ablactiren, ſ. Gewehnen, it. Natur-*Lexicon.*

Ablaſſen die Milch,

Worinnen dieſe weibliche Haus-Verrichtung beſtehe, das wird im Oeconomiſchen Lexico gezeiget.

Ablegen,

In welchem Verſtande man dieſes von einem Frauenzimmer brauche, iſt im *Oeconom. Lexico* erkläret.

Ablohnen, Abnehen, Abnehmen, ſ. *Lex. Oecon.*

Ab- und Zunehmen,

Im ſtricken, heiſſet, wenn das Weibes-Volck bey dem Strumpff- oder Handſchuch-Stricken eine Schmaaſe mehr oder weniger nimmt, damit es die gehörige Proportion bekömmet.

Abortiren, ſ. Unrichtig gehen, it. Natur-*Lex.*

Abräumen,

Heiſſet nach gehaltener Mittags- oder Abend-Mahlzeit den Tiſch wieder abdecken, und das überbliebene Eſſen nebſt den leeren Schüſſeln, Tellern und ſämtlichen Tiſch-Geräthe zurücke nehmen.

Abrotelia,

Abrotelis Tarentini Tochter, war in denen Philoſophiſchen Wiſſenſchafften nicht wenig erfahren, und der Pythagoriſchen Secte zugethan; Wiewohl ſie Stanlejus in Philoſophorum Sectis, ein gelehrter Engelländer, mit der berühmten Laſthenia aus Arcadien confundiret. Vid. Menagium de Mulierib. Philoſoph. p. 61 N. 105.

Digitized by Google

Abschäumen, oder Abſäumen,

Heiſſet den aufſteigenden und überlauffenden Gäſcht von denen Koch-Töpffen mit dem Schaum-Löffel abfiſchen. ſ. *Lex. Oeconom.*

Abschied geben, ſ. *Lexic. Oecon.*

Abschiessend,

Wie ein Frauenzimmer abſchieſſende Farben probiren könne, ſolches wird im Oeconom. Lexico gewieſen.

Abschneiden,

Gänſe, Hüner, Tauben, ꝛc. iſt eine Art dergleichen Feder-Vieh umzubringen; worbey zu mercken, daß ſelbige vielerley ſey; Als die Gänſe werden in das Genicke nahe an dem Kopff geſchnitten, die Hüner in die Gurgel und Kehle, den Tauben werden die Köpffe gantz abgeriſſen, und den zahmen Enden ſelbige abgehacket.

Abschwitzen,

Heiſſet in Butter braten.

Abſetze-Kalb,

Was eine ſorgfältige Haus-Mutter damit vorzunehmen habe, weiſet das *Oeconom. Lexic.* deutlich an.

Abseyen,

Dieſe weibliche Haus-Verrichtung wird im *Oeconomi*ſchen *Lexico* erklärt.

Abſtechen, oder Abſtecken,

Heiſt, wenn ein Frauenzimmer entweder das mit Steck-Nadeln angehefftete durch Außziehen frey macht, oder ein anſtändiges Muſter zum nehen oder kleppeln abſticht und zu ihrem Gebrauch aufhebet. ſ. *Lex. Oecon.*

Abſtreiffen, ſ. Abziehen.

Abtißin,

Iſt eine, insgemein von hohem Stande und Herkommen, den Kloſter-Jungfern geſetzte Vorſteherin, deren Befehl und Anordnung die Nonnen insgeſamt zu gehorſamen verpflichtet ſind. Sie gilt in dem Nonnen-Kloſter eben das, was ein Abt bey den Mönchen. In Deutſchland findet man 14 gefürſtete Aebtißinnen, ſo Reichs-Stände ſind. Eine Aebtißin kan nicht mehr als einem Kloſter vorſtehen: In Italien behalten ſie ſolche Würde nur 3 Jahr lang, in Deutſchland aber und Franckreich Zeit ihres Lebens.

Abtreiben, Kinder,

Iſt eine gottloſe und verfluchte Art der Huren und anderer liederlichen Vetteln, ſo durch allerhand ſtarcke und treibende Artzney und Mittel die Leibes-Frucht, ehe ſelbige zur Perfection gelanget, wieder abtreiben. Dergleichen ruchloſes Verbrechen wird nach denen Sächſiſchen und Caroliniſchen Rechten, willkührlich beſtraffet, wann die Leibes-Frucht noch nicht lebhafft geweſen. Iſt ſelbige aber bereits lebhafft geweſen, (welches nach der Medicorum Meynung im viertzigſten Tage nach der Conception, nach den Sächſiſchen Rechten aber um die Helffte der Schwangerſchafft zu geſchehen pfleget) wird die Verbrecherin am Leben geſtraffet, dieweil es eine Art des Todtſchlages iſt. ſ. Herrn D. Haymens Digeſta Juris Saxonici tit. Abactio partus.

Abtrennen,

Geſchiehet entweder mit der Scheere oder einem Trenn-Meſſer, ſ. *Lex. Oecon.*

Abtrieffen, Abtröpfeln,

Wird von dem Braten-Fette geſagt, welches eine kluge Haushälterin, wenn der Braten fertig iſt, ſorgfältig aufzuheben pfleget.

Abweiſſen, ſiehe Weiſſen.

Abwürtzen,

Heiſſet die nöthige Würtze an die kochenden Speiſen in der gehörigen Doſi thun und werffen.

Abzapfen, ſ. *Lexic. Oecon.*

Abziehen, oder Abſtreiffen, oder Abſtreiffeln,

Heiſſet einem geſchlachteten Thiere, das man verſpeiſen will, die Haut oder das Fell abziehen, z. E. einen Aal abſtreiffeln, einem Haaſen das Fell und Haut abziehen, u. d. gl.

Digitized by Google

Abziehen,

Heißt, wenn das Gesinde nach verflossener Dienst-Zeit und vorhergeschehener Aufkündigung aus ihres alten Herrn und Frauen Dienst wegziehet, und in eines andern Dienste tritt.

Abziehen, den Wein oder Brantewein, Abzieh-Zeug, s. *Lexic. Oeconom.*

Acasta,

War eine Nymphe, des Oceani und der Thetyos Tochter.

Acca,

Oder wie sie einige nennen, *Arca*, aus Griechenland, ein in der Medicin gelehrtes und wohl erfahrnes Frauenzimmer, wuste absonderlich, wie Macrobius meldet, sonderbare Mittel und Artzney wider den Gifft.

Acca Laurentia oder Lupa genennet,

War des Faustuli eines Hirten Weib, welche den Romulum und Remum gesäuget. War ein liederliches geiles Weib, und wurde daher Lupa genennet.

Acciajoli,

Magdalena Salvetti, ein gelehrtes Frauenzimmer zu Florentz, schrieb 2. Bände Italienischer Gedichte, und starb 1610.

Acco,

War ein altes heßliches Weib, welche als sie einmahl in den Spiegel sahe, und ihre verfallene Gestalt darinnen erblickte, vor Harm und Kummer unsinnig ward.

Achsel-Flecklein,

Heissen im Nehen die schmahlen und gedoppelten Streiflein, so auf den Ober- und Unter-Hembden von dem Bund bis an des Ermels Anfang über die Achsel gesetzet werden, sind insgemein gesteppt oder mit andern Zierrathen benehet. s. *Lex. Oecon.*

Achsel-Hembden, siehe Hembden.

Acidalia,

Ein Zunahmen der Venus, von dem Fluß Acidalio des Berges Orchomeni in Boeotien, welcher der Venus und denen Gratien gewiedmet war, also benennet.

Aclotta, siehe Hervela.

von Acor Frau, siehe Medum Anna.

Acte.

War eine Concubine des Kayserß Neronis, so er aus Asien erkaufft hatte, und aus übernatürlicher Liebe gegen Sie, unter das Geschlechte Attalus rechnete, ja gar seiner Gemahlin der Octaviæ vorzog.

Accursia,

Eine Italienerin, des berühmten Glossatoris und Jure-Consulti Accursii gelehrte Tochter; diese hat eine solche Wissenschafft in der Jurisprudenz gehabt, daß sie nicht nur denen Studiosis Privat-Collegia über das Jus gehalten, sondern auch selbiges öffentlich von der Catheder zu Bononien dociret und gelehret. Pancirollus, Tiraquellus und Albericus gedencken ihrer in ihren Schrifften, wie auch Dahlmann in seinem Schau-Platz der masquirten und demasquirten Gelehrten p. 15.

Adelheid,

Eine um das Jahr Christi 351 lebende Gräfin in Engelland, in welche sich Eduardus III, König in Engelland verliebet. Als dieser einsmahls auf einem angestellten Ball mit dieser Adelheid tantzte, und ihr in währendem solchen tantzen, von ohngefehr ihr Strumpff-Band auf die Erde fiel, hub selbiges der König auf, und indem er Ihr solches wieder zustellen wolte, vermerckte er, daß diese Gräfin gantz schamroth darüber wurde, worauf der König öffentlich zu Ihr sagte: Honni soit qui mal y pense! Trotz demjenigen, der was arges gedencket! welche Begebenheit Ihm Gelegenheit gegeben, den bekannten Englischen Ritter-Orden des Hosenbandes zu stifften, so noch heute zu Tage getragen wird. Einige Scribenten schreiben die Gelegenheit der Stifftung dieses Ordens einer andern Dame zu, nehmlich der Gräfin Catharina von Salisbury.

Adel-

Digitized by Google

Adelheid,

Eine im 12 Seculo mit ihren Entzückungen nicht unbekannte Prophetin und Nonne des Benedictiner-Ordens zu Brügen im Jahr 1140, soll sich in einer kleiner Hütten dichte an der Kirche in aller Stille und Einsamkeit aufgehalten haben. Sie hat offt viele Entzückungen gehabt, und ungelehrt fertig Latein geredet, auch solche tiefsinnige Dinge darinnen vorgebracht, worüber sich iedermann verwundern müssen. Ihr Geist war recht Prophetisch, massen sie viel Sachen hersagte, die auch allemahl richtig eintraffen. Man findet noch mehr Nonnen dieses Nahmens, so Zeillerus im Historischen Anzeiger vieler heiliger hocherleuchteter und aus den Schrifften bekannter, auch anderer vornehmer Leute beyderley Geschlechts, pag. 10 weitläufftig beschreibet.

Adelica,

Ein gelehrtes und in der Polymathie wohl erfahrnes Frauenzimmer. Petrus Blesensis leget ihr in seiner 54 Epistel ein herrliches Lob bey.

Adelmunda,

Eine tapffere und heldenmüthige Fürstin, war von solcher courage und behertztem Geist, daß sie sich, nachdem sie ihr Angesichte mit einem Helm und Thurnier-Kappe verdecket, mit einem gewissen Ritter in ein Duell und Zweykampff einließ, darinnen recht heroisch fochte, und als Siegerin vom Platze gienge. Lohenstein in Arminio P. II L. III p. 554, (edit. nov. P. III L. III p. 1861.)

Ader-Binde,

Ist ein schmaler und langer Streiff von klarer weissen Leinwand, Schwebisch oder Caron, deren sich das Frauenzimmer bey dem Aderlassen bedienet.

Adesia siehe Ædesia.

von Adlershelm,

Johanna, Wenceslai Weichhards Grafen von Oppersdorff Wittib, eine gelehrte und in den Sprachen wohlerfahrne Dame; so zu Erfurth gestorben. Sie hat die Stratonicam aus dem Frantzösischen in das deutsche übersetzet. Henning Witte in seinem Diario Biographico Tom. II ad Ann. 1680 fol. 123 hat ihr ein grosses Lob beygeleget.

de Adorno oder Adornavia *Catharina*, siehe Catharina *Genuensis*.

Adreste,

War der Helenæ Magd und Bediente.

Adriana,

Eine ums Jahr 1634 berühmte Neapolitanische Sängerin, welche nebst ihrer Schwester und Tochter, nach Julii Cæsaris Capaccii Urtheil unter die Sirenen gezehlt zu werden verdienet.

Adrichomia *Cornelia*,

Eine adeliche Holländische Nonne, des Ordens Sanct Augustini, ein vortreflich gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin im 16 Jahrhundert. Ihre Fertigkeit in der Lateinischen Poesie und Sprache ist der Welt allzu bekannt, und soll selbige, des gelehrten Opmeers Meynung und Aussage nach, keinem unter denen alten Poeten etwas nachgegeben haben. Sie hat sich nicht allein durch ihre schönen, geistlichen und tiefsinnigen Gedichte, sondern auch durch ihre vortrefliche Beredsamkeit bey der Gelehrten Welt wohl recommendiret. Muslerus in seinen Orationibus p. 158 nennet sie Virginem Carminibus Mysticis & varia Oratione illustrem. Monf. Bayle, wie auch der Berlinische gelehrte Bibliothecarius Hendreich, rühmen sie sehr. Sie hat sich selbst in zwey Lateinischen netten Distichis bey Lebens-Zeiten ihre Grabschrifft verfertiget.

Adschiar,

Heisset auch Asja oder Asjar. Das gebräuchlichste Wort aber bey uns ist Bambus, bey den Frantzosen Bambou, und den Indianern Mambu genannt, als welches dreyes eben das was Adschiar und Asja bedeutet. Es ist solche Bambus nichts anders als ein junges Zucker-Rohr, das wie unser Spargel an Stengel, wo diese grün zu werden anfänget, aussiehet, dem Indianischen Spargel aber, der Mangas genennet wird, gantz gleich kommet. Die Engel- und Holländer, wie auch nunmehro die

die Frantzosen und Genueser, machen ihn, wenn er einen Sallat vorstellen soll, in Fäßgen ein, und verschicken selben in fremde Länder weit und breit, weil er daselbst vor eine grosse Rarität geachtet, und von denen Köchen und Köchinnen mit unter denen kostbar eingemachten Sachen und Sallaten aufgesetzet wird. Er schmecket aber nicht iedermann, ausser wenn er in seiner Süßigkeit gelassen bleibet, und zu uns aus Indien, wie auch aus dem Capo di buona speranza gebracht wird, allein nirgendswo als in Europa auf eine etwas ins säuerliche fallende Weise eingemachet ist, da ihn hingegen die Hottentotten, und sonderlich ihr Frauenzimmer roh vor Zucker-Brot fressen, wie man sie mit dergleichen im Munde offt in Kupffer gestochen siehet. Es kan indeß leicht seyn, daß solch Zucker-Rohr, wie bey uns manchen die rohen Gurcken oder Artischocken-Kerner noch besser schmecken und gesunder seyn, als gekocht, oder ungemacht. Doch bekommen wir bey uns nicht viel rohes Bambus-Zucker-Rohr zu sehen, vielweniger zu essen. Eine gantz andre Bambus-Furcht ist die, welche sonderlich auf der Insel Madagascar von dem Bambus-Baume zu uns kömt, wovon wenn iemand ein mehrers, und hauptsächlich von dieses Baumes sehr hartem Holtze, darauf die Frucht wächset, ingleichen von dem Saffte, der aus dem Knötlein des Baum-Stammes und dessen Aesten gepresset wird, auch sonderbar zu Erweckung der Weiber-Blume dienet, lesen will, der schlage nur den Jean Vignier von der Insel Madagascar p. 719 nach, so wird er allda von solchem Baume, und desselben vortreflichem Holtze zum bauen, ein weit mehrers finden, als was Chomel und Maret nur kurtz daraus gezogen, und doch alle dabey den Bambus-Sallat vergessen haben. Darzu kan auch noch gesetzet werden, was Joh. Neuhof in seiner Gesandschafft an den König von Sina p. 193 Ed. Amstelod. und Joh. Sigismund Elsholtz in seinem Tisch-Buche und Garten-Baue, wie auch Dapper in seiner Beschreibung des Reichs Tsina mit Nutzen, unter diesem Worte von beyderley Bambus-Früchten reichlich abgehandelt, und noch dieses dabey erwehnet haben, daß es auch ein grosses Rohr, Bambus genannt, in China gäbe, welches in Scheiben geschnitten, mit Saltz eingesprenget, nach etlichen Tagen in Töpffe gethan, mit Palm-Wein-Essig, welcher zuvor mit Senff-Saamen bis auf die Helffte eingekochet worden ist, übergossen, und zum Gebrauch als wie in Essig oder Saltz-Wasser delicat gemachtes Kraut oder Wurtzel gebraucht wird: daher mag auch wohl der Holländer Einmachungs-Art des kleinen Bambus genommen seyn. Übrigens wird das in ihrem Wachsthum allzuklein gebliebene Frauenzimmer von dem Deminutivo des Bambus, ein Bambouchgen genannt, dergleichen Nahmen auch die grossen Marionetten in Franckreich führen.

Aea,

Eine junge Jagd-Nymphe, ward von denen Göttern ihrer Keuschheit wegen in einen Fluß ihres Nahmens verwandelt.

Ædon,

Des Königs Zethi Gemahlin, welche aus Unvorsichtigkeit des Amphionis einen Sohn umgebracht; von den Göttern aber in einen Stieglitz verwandelt worden.

Æcaterina, siehe Catharina Sancta.

Ædesia oder Adesia,

Ein Egyptisches Weib, des Hermiæ Frau, und des berühmten Philosophi Syriani Freundin, war ein rechtes Muster der Keuschheit und Frömmigkeit, darbey aber auch sehr gelehrt, wie ihr Suidas nachrühmet.

Ægeria,

Eine Wald-Nymphe, so sich in den König Numam verliebet, nachdem er aber gestorben, hat sie sich vor überhäufften Thränen in einen Fluß verwandelt.

Ægiale,

Des Diomedis Königs in Ætolien Weib, hat in Abwesenheit des Mannes, der sich im Trojanischen Kriege aufhielte, mit dem Cyllabaro sich fleischlichen vermischet, weswegen sie auch der Mann verlassen.

Ægina,

Eine Tochter Asopi des Königs in Bœotien,

Digitized by Google

Bœotien, welche der Jupiter, so sich in eine Feuer-Flamme verstellet, aus grosser Liebe geschwächet, von welchem Beyschlaf hernach der Æacus und Rhadamantus gezeuget worden.

Ægla,

Des berühmten Griechischen Artztes Æsculapii und der Lampetiæ jüngste Tochter, so in der Medicin und Artzney gelehrt und sehr erfahren gewesen. Vid. Schævii Mytholog. p. 28. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Æmilia,

Aus Neapolis, Antonii Spensæ eines Bürgers, Wunders-würdiges Eheweib; denn nachdem sie ihren Mann 12 Jahr gehabt, verwandelte sie sich unverhofft in ein vollkommenes Manns-Bild, schiede sich daher von ihrem Manne, nahm ein Weib, und zeugte Kinder mit ihr. Pontan. in Histor. Neapolit.

Aerope,

Des Atrei Weib, so mit dem Thyeste, des Atrei Bruder, Ehebruch getrieben, und zwey Söhne von ihm geboren.

Aesche, s. Asche.

Aescher,

Wie aus demselben eine Lauge zuzubereiten, s. *Oeconom. Lexic.*

Æteja,

Ein Wunderns-würdiges Weib aus Syrien, so sich mit ihrem Mann zu Laodicea aufhielt, und unversehens in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelt, auch daher Ætejus genannt ward. Phlegon Trallianus meldet in seinen Memorabilib. & Longæv. daß er dieses Wunder-Bild selbst gesehen.

Afrania,

Des Römers Licinii Haus-Frau, welche so unverschämt war, daß wenn sie eine rechtliche Sache hatte sie selbe vorzutragen sich unterstand, und denen Richtern die Ohren vollschrie; daher auch nachgehends diejenigen Weiber, welche unverschämt, und ihrer weiblichen Schamhafftigkeit und Erbarkeit vergessend waren, Afranien zum Schimpff genennet wurden.

Affections-Bändlein, oder Faveurgen,

Heissen diejenigen Striemlein oder Stücklein Band, so das Frauenzimmer ihren Courtisanen und Geliebten zum Andencken an der Brust zu tragen giebet. Sie werden öffters mit Gold und Silber gestücket, und des Frauenzimmers verschlungener Nahme drauf gesetzet; Etliche sind auch zuweilen mit Haaren des Frauenzimmers unterwürcket und geflochten, so das Manns-Volck insgemein in geheim auf den blossen Arm zu binden pfleget.

Affter-Bürde, s. Nach-Geburt.

Affter-Prophetinnen,

Sind solche begeisterte und Sectirische Weibes-Personen, so da fälschlich vorgeben, als wären sie von GOtt wunderbar begabet und erleuchtet worden, könten dahero vermöge ihrer ausserordentlichen Gaben, Visionen, Träume, Entzückungen und Offenbarungen, denen Leuten viel zukünfftige Dinge vorher sagen, und selbige durch ihre Lehren und Mystisches Wesen bey Zeiten warnen. Was von ihnen zu halten sey, lehret D. Feustking in seinem Vorbericht des Gynæcei Hæretico-Fanatici.

Agallis,

Ein sehr gelehrtes Griechisches Frauenzimmer, so in der Insel Corcyra bey dem Jonischen Meer, die heut zu Tage Corfu genennet wird, floriret. Sie hat in arte grammatica, in welche sie Commentaria geschrieben, vor vielen andern excelliret; Cœlius Rhodiginus, Meursius und Vossius, die in ihren Schrifften dieser gelehrten Agallis erwehnen, erzehlen zugleich mit, daß man ihr die Erfindung des Ball-Spiels habe wollen zuschreiben. Vid. Joh. Meursium de Ludis Græcis p. 5.

Agameda,

Ein in der Artzney-Kunst wohlerfahrnes Weib, so daß man keine Artzney auf der Welt gewust, von welcher sie nicht hat urteilen können. Homer. lib. II Iliad.

Aganice, s. Aglaonice.

Agape.

Aus Spanien, hat im IV Seculo nach

Christi Geburt gelebet, ist ein erfahrnes aber auch zugleich verführisches Weib gewesen, und hat mit ihren gnostischen Principiis ihren Mann, den berühmten Redner Helpidium oder Elpidium verführet, auch Priscillianum unterrichtet, wiewohl Sulpitius Severus l. 2 Histor. Sacr. c. 46 meinet, sie sey samt ihrem Manne von einem Egyptier mit Nahmen Marco in ihre Irrthümer geführet worden. Vid. D. Schmid. in Muliere Heterodoxa §. 20. A. 398 ward eine eigene Secte aufgerichtet, so nach ihren Nahmen die Liebes-Secte benennet ward, und diejenigen, so hinein traten, hiessen Beth- und Liebes-Schwestern, Vid. D. Feustking. in Gynæc. Hæretic. Fanatic. 129 sequ. Diese Agape muß man nicht mit der Märtyrin Agape confundiren. Vid. Lebb. in Onomast. Theolog. L. A. Centur. I.

Agatha,

War Anno 1543 Priorin in dem im XIII Seculo gestiffteten Nonnen-Closter zu St. Georgen zu Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Agave,

Eine Tochter des Cadmi und des Echionis Weib, welche ihren eigenen Sohn Pentheum, den König der Thebaner, bey dem Bacchus-Fest in kleine Stücken zerrissen.

Ageln, Agen,

Ist das unreine spißige Zeug, so vom Hanf und Flachs durch Brechen, Hecheln und Schwingen abgeht; was damit vorzunehmen sey, wird im *Oeconom. Lexico* angewiesen.

Agenora,

Hiesse bey denen Alten die Göttin des Fleisses.

Aglaja,

Eine von denen 3 Gratien.

Aglais,

Des Megaloclis oder Megaclei von Alexandria Tochter, konte eine starcke Trompete blasen, aber auch brav fressen und sauffen. s. Athen. X, 11.

Aglaonice oder Aganice,

Eine Tochter des Hegemonis, oder wie einige wollen, Hegothetis in Thessalien, war vortrefflich erfahren in der Sternsehe-Kunst, welche aber wegen ihrer Vermessenheit und Hochmuths in grosses Unglück gerieth. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 14, it. Gelehrt. *Lexic.*

Agnes,

Eine junge und sehr schöne Jungfrau, so sich in ihrem dreyzehenden Jahre zum Christlichen Glauben bekannte, und deswegen von denen Römischen Kayserm Diocletiano und Maximiano hefftig verfolget ward. Zuletzt ward sie vor den Römischen Amtmann Sempronium vor Gerichte geführet, und daselbst nochmahlen in Güte von dem Christlichen Glauben abgemahnet, weil sie aber sich nicht wolte bewegen lassen, ließ sie selbiger zum Spott und Hohn, nachdem er solches zuvorhero öffentlich ausruffen lassen, gantz nackend durch die Stadt in das Frauen-Haus führen, um allda eine gemeine Metze abzugeben. In währender solcher Hinführung aber ereignete sich ein rechtes Wunderwerck mit ihr, massen ihr in einem Augenblick ihre Haare auf dem Kopffe so lang und häuffig wuchsen, daß sie ihren gantzen nackenden Leib über und über damit bedecken, und also dadurch den ihr angedroheten Spott und Schimpff zu nichte machen konte. Endlich aber ward sie auf Befehl des Römischen Stathalters Aspasii auf einen brennenden Scheiter-Hauffen geworffen, und weil sie in selbigem dennoch nicht verbrannte, angesehen sich die Flamme zertheilte, und ihr kein Leid that, mit Messern vollends als eine Märtyrin A. C. 306 zu Tode gestochen, auch von ihren Eltern nahe bey der Stadt Rom in der Numentanischen Strasse begraben. Ambrosius in Conc. 91. Rabbi Märtyrer-Buch P. I p. 25.

Agnodice,

Eine gelehrte Jungfer, welche die Medicin vortrefflich erlernet, und in angenommenem Männer-Habit die schwangern Weiber glücklich curirte. Ihrentwegen machten auch die Athenienser ein neu Gesetze, Krafft dessen allen Weibes-Bildern frey stunde, sich auf die Medicin zu legen; Und gründen sich vielleicht heute zu Tage auf solches Recht die alten Weiber, welche durch ihre vermeinten Curen denen Medicis und Barbierern mit ihren so genannten Haus-Mitteln einpfuschern.

Agnus

Digitized by Google

Agnus Caſtus, Keuſchbaum,

Dieſe Staude wird im Natur- und *Oeconom. Lexic.* beſchrieben; hier aber deswegen angeführet, weil es der Geilheit widerſtehen ſoll, und nach Plinii Bericht einige vornehme Frauen in Athen die Blätter von dieſem Bäumlein in ihre Betten geſteckt, und darauf geſchlafen haben, um in ſteter Keuſchheit zu leben: zu welchem Ende es auch in vielen Klöſtern gezogen werden ſoll.

Agraffe,

Heiſſet eigentlich ein Häcklein an einem Juwel; dem Frauenzimmer aber ein von Gold oder Silber durchbrochenes in form eines breitlänglichten Schildes, mit Diamanten, Perlen und andern Juwelen reich beſetztes Bruſt-Stücke, ſo an etlichen Orten das Weibes-Volck auf den Ober-Theil des Schnür-Leibs vorn an der Bruſt mit einem Bändlein anzuſtecken pfleget. Weswegen es auch ein Bruſt-Stück genennet wird.

Agreda, ſ. Coronela.

Agremente,

Iſt eine Spitze von Gold oder Silber, mit allerhand erhabener künſtlich gedreheter und beſchlungener Arbeit, ſo das Frauenzimmer um allerhand Putz zu friſiren pfleget.

Agreſt,

Griechiſch Omphacium, Lateiniſch Agreſta, welche beyde Worte gewöhnlich ſind, Frantzöſiſch heiſt es von einem unbekannten Urſprunge Verjus. und bedeutet ordentlich denjenigen Safft, welcher aus unreiffen Weintrauben gepreſſet, und in Küchen vornehmer Leute an ſtat des Eſſigs gebrauchet wird, wenn er wohl geſeiget, und in Fäßlein gut verſpündet, zum Aufbehalten in dem Keller gethan worden. Auſſerordentlich zeiget dieſes Wort einen derer beſten Cedri an, wenn man zu dem ausgepreßten unreiffen Weinbeer-Saft Zucker, nebſt dem Gelben von Citronen thut, und es bis zu dem Gehalt eines Syrups ſiedet, denn einen oder mehrere Löffel davon in friſch Waſſer gerühret, oder auch etliche Treppen in Wein gethan, giebt im Sommer und zu andrer Zeit einen rechten Labe-Tranck ab, und vertrit zugleich die Stelle eines guten Weins wenn man des unreiffen Wein-Trauben-Saffts viel, und des Zuckers und Citronen-Gelben nicht mehr als nach Erforderniß eines ieden ſeines Geſchmacks dazu nimmt; welches Gelbe, daß es gantz pur von allem Weiſſen an der Citronen-Schale ſey, recht klar heraus zu bringen, man ein eignes kleines meßingnes Feilgen ſich dazu machen läſt, wodurch es ſo klar wird, daß man im Getränck gar nichts von der Citronen-Schale als den Geſchmack mercket, und daher dieſes klare Gelbe ſowohl, als den im Waſſer zugangenen Zucker, in abſonderlichen Gefäſſen, gleichwie den Verjus, aufbehalten kan, damit man allen, nach ihrem Geſchmack damit dienen könne. Die Italiäniſchen Nonnen können es zu einer Erfriſchung unvergleichlich machen, denen das Dantziger und Holländer Frauenzimmer ſchon nachgefolget, immaſſen vor wenig Jahren nicht nur eine Dantziger, ſondern auch Holländer Kauffmanns-Wittwe in Dreßden ſich befanden, die mit allerley gebrannten Waſſern und andern Säfften, damit man augenblicklich gleich den Speiſe-Maſſen, Brühen an Eſſen machen, und verbeſſern können, gehandelt, unter allen aber nichts beſſer als den erzehlten Agreſt gemachet, ſo daß man dieſe ſchöne Kühlung, weil ſie zumahl leicht zu verfertigen, in hitzigen Kranckheiten mit vielem Nutzen gebrauchet hat, dergleichen man auch mit den oberzehlten Agreſt-Eßig thun kan, wenn er ein wenig alt geworden iſt, indem man ihn durch darüber gegoſſenes Baum- oder Mandel-Oel, in denen verſpündeten Fäßlein, auch auſſer den Keller zuwege bringen kan. Allein noch eine dritte Art von Agreſt bringet man heraus, wenn man gantze Weinbeeren, die noch harte, und von denen Stengeln unverletzt abgebrochen, auch wohl gewaſchen ſind, alsdenn abtrocknet, und in einen Topff thut: Denn wenn man guten abgeſottenen Wein-Eßig darüber gieſſet, ſo können die Beere wircklich, an ſtat der noch nicht bekannten Oliven, deren Geſchmack ſie annehmen, gebrauchet werden; preſſet man aber durch aufgelegtes Gewicht, oder Stein, gar den Safft aus ſolchen mit Eßig geſottenen Wein-Trauben, ſo kommet dadurch ein Agreſt zum Vorſchein, welcher den anfangs erzehlten an guter und geſunder Schärffe

noch weit übertrifft, und daher auch mehr auf grosser Herren Tafeln als jener gebrauchet wird. Es gedencket dessen Johann Schröter in seiner Apothecke mit D. Hoffmanns Anmerckungen, er trifft aber die Verfertigung davon nicht recht: Hingegen erwehnet der andern beyden Agricken, Wolff Heinrich, Freyherr von Hohberg, in seinem Bericht vom adelichen Land- und Feldbau, desgleichen auch Thomas Pancovius in seinem Herbario, aber beyde kommen mit ihren Erzehlungen nicht an die Dantziger und Italienischen Frauenzimmers Kunst-Griffe, die wir in einem MSCto dergestalt, wie sie vorher von uns beschrieben sind, gefunden haben. Chomel in der ersten Edition seines Oeconomischen Dictionarii hat verschiedenes von dieser Materie, und Maret, der den Chomel vermehret, hat vieles, vornehmlich was die aus dem Verjus zu machenden sehr vortreflichen Confituren betrifft, hinzugefüget: Von alle dem aber, was wir hier angemercket, ist bey solchen beyden Auctoribus nichts auf gleiche Weise zu finden, und rahten sie in übrigen, gar eigene Weinberge, weil der Verjus nur aus dreyerley von ihnen benienten Weinbergen rechtschaffen gut würde, und zwar solche an Zäunen und Häusern anzulegen, die von den ordentlichen Weinbergen zum Weine in ein und dem andern an Länge der Stöcke sehr unterschieden seyn müsten. Allein so haben wir die Verjus-Machung aus allen unreiffen Beeren unsrer Weinberge zu fertigen, versuchet, und gefunden, daß der Safft daraus einerley Verjus, wenn er wohl besorgt wird, nach sich ziehe: Dahero denn die Weinbeeren in Franckreich, wie es auch wircklich also ist, von den unsrigen in vielen sehr abweichend seyn müssen. Sonst aber gedencket noch Juretier in seinem Dictionaire, daß der gepreßte Safft aus blossen Weinbeer-Körnern, in Franckreich le haut Cuisinier, oder der hohe Koch hiesse, weil der Geschmack davon sehr hoch hinaus von den Köchen an die Essen getrieben werden könte.

Agricolæ,

Catharina, aus Meissen, eines gelehrten Mannes Tochter, ist eine gute Poetin und in der Music wohl geübt gewesen, sie hat um das Jahr 1628 gelebet, und einen zu derselben Zeit netten deutschen Vers gemacht welches das Carmen ausweiset, so sie einem gewissen vornehmen Musico auf seine Hochzeit gemacht, so bey Johann Frauen-Lob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber pag. 7 zu finden.

Agrippina

Julia, des tapffern Germanici Tochter, die Jüngere, des Kayserś Claudii Gemahlin, ein kluges und verständiges Weib, war sehr beredt, brachte es auch durch ihre Beredsamkeit so weit, daß ihr Gemahl das Römische Reich ihrem Sohne dem Tyrannischen Neroni abtrat, der sie aber hernachmahls zur Danckbarkeit tödten ließ. Sie hat sich durch unterschiedene Schrifften der gelehrten Welt bekannt gemacht; aus ihren Lucubrationibus hat Plinius einige Excerpta seiner Historiæ naturali Lib. VII c. 8 einverleibet. Ihr Commentarius von ihrem und ihrer Kinder Leben wird von dem Vossio in Libro de Histor. Latin. Lib. I c. 25 und andern sehr gerühmet. Vid. D. Val. Ernest. Lœscher. in Disputat. Bibliotheca Purpurata dicta § 4. Ihr Gemahl war Cneus Domitius Ænobarbus, ein lasterhaffter Herr. Als ihr Sohn Nero sie hatte lassen umbringen, begab er sich zu ihrem entseelten Cörper, ließ selbigen aufschneiden, und wolte den Ort sehen, wo er gelegen hätte.

Agrischen

Weiber und Heroinnen. Waren recht tapffere und heldenmüthige Weiber, so sich bey der damahligen Belagerung zu Agra, so Machomet A 1552 mit einer unzehligen Menge Volcks unternahm, tapffer und heldenmäßig erzeigten. Ihr fester Vorsatz war, lieber ihre Gräber in Agra zu suchen, als die Stadt zu übergeben; Vid. Thuan. T. I L. X Histor. ad An. 1552.

Agtstein oder Bernstein,

Ist ein bituminöser Safft oder Harz, welches in der Erde wohl ausgekocht, von dannen ins Meer geflossen und daselst erhärtet worden. Man findet dessen in den Officinen zweyerley, als gelben und weissen. Ein mehrers von seiner Natur, Vaterlande, Eigenschafften, gemeinen und medicinischen Gebrauche siehe das Natur-*Lexic.*

unter

Digitized by Google

unter dem Worte Bernstein, ingleichen das Oeconomische Lexic. Der schwartze Agtstein ist ein dunckler Stein, so nach Erd-Pech riechet, und sich anzünden lässet, daher vor eine Art Steinkohlen gehalten wird. Man verarbeitet ihn, wie den andern Agtstein zu Corallen, und ziehet daraus ein Oel, so zwar einen übeln Geruch hat, aber doch nützlich vor den Schlag, Zucken in Gliedern, Zipperlein und Milz-Beschwerung zu gebrauchen ist. siehe auch Gagates im Natur-Lexico.

A la braise,

Heist ein gedämpfftes Essen, welches in einem zugemachten und mit einem Deckel verkleibten Topf, so unten in heisser Asche stehen, und oben mit glüenden Kohlen beschüttet werden muß, zubereitet wird, siehe Lex. Oeconom.

A la braise von Capaunen Hünern und dergleichen.

Diese werden ebenfalls also zugerichtet, und kanst du sie zu Ragouts oder Ragout brauchen. Hierbey ist zu mercken, daß nicht alles muß gespickt seyn: es werden auch diese eingesetzte Sachen auf solche Art viel weisser und mürber, als wenn mans in einem Topf wie ordinair kochet.

A la braise von Tauben.

Würge Tauben ab, und putze sie aufs reineste. Dann schneide sie unten auf und thue das Eingeweide hinweg, wasche sie wohl aus, haue ihnen die Beine ab, und blanchire sie ein wenig im heissen Wasser. Hierauf lege sie in kalt Wasser, wasche sie wiederum aufs beste und spicke sie fein sauber. Wenn dieses alles geschehen, nimm einen küpffern Topf mit einem Deckel, (in Ermangelung dessen muß auch eine Casserole angehen) lege unten auf des Topfs Boden Speck, Nieren-Talg; Denn ein zusammen gebundenes Bündlein von Thymian, Zwiebeln und etlichen Lorbeer-Blättern; Darnach eine Lage von Tauben, und wieder darauf gedachte Species, womit du Wechselsweise so lange fortfahren must, bis der Topf voll wird. Endlich thue den Deckel auf den Topf, verkleibe denselben aufs fleißigste mit Papier, setze ihn in sehr heisse Aschen, damit es recht dämpffen kan; Oben auf dem Deckel lege auch Feuer, massen es unten und oben Hitze haben muß. Wenn es nun eine Zeitlang gestanden, so mache den Topf auf, und nimm die Einlage heraus, das Fette thue herunter, und brauche die Jus zur Brühe, welche also gemachet wird: Schütte die Jus in einen Tiegel oder Casserole, geuß ein wenig Wein darzu, ingleichen wirff auch Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten und Neglein hinein. Ist etwa die Brühe zu dünne, magst du ein wenig in Butter braun geröstet Mehl hinein rühren; es können auch etliche gantze Zwiebeln, die du aber wieder heraus nehmen must, darinnen nicht schaden; denn man findet viel Menschen, die dergleichen nicht essen können. Zu guter letzt richte die Tauben fein sauber auf der Schüssel herum an, Brühe geuß in die Mitte, garnire sie mit Citronen, oder sonst andern Garnituren, die sich darzu schicken, und laß sie auftragen.

A la daube,

Ist ein Gerichte z. E. ein Türckischer Hahn, Kalbs-Keule und Span-Ferckel ꝛc. so mit Wein, Gewürtze, und Speck gekochet und kalt verspeiset wird. siehe Lex. Oeconom.

A la daube von einer Kalbs-Keule.

Nimm eine schöne Kalbs-Keule, blanchire sie ein wenig in siedendem Wasser, thue selbige wieder heraus, und spicke sie mit grob geschnittenem Speck, Nägelein und Zimmt. Hernach wickle diese gespickte Kalbs-Keule in eine Servierte, stecke sie in einen Kessel, den man wohl zumachen kan, geuß darauf Wein, Eßig und Wasser, bis gnug ist, wirf auch Kräuter, als Isop, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Thymian und gantze Zwiebeln mit hinein. Dieses alles setze ans Feuer, und laß es gar gemählich kochen, und zwar so lange, bis du vermeinest, daß es gnug habe. Nimms letztlich vom Feuer, thue es an einen kalten Ort, und verfahre mit dem Anrichten, wie bey m Türckischen Hahn; Doch kan mans garniren, wie es die Zeit und Gelegenheit zuläst.

A la daube von einer Span-Sau weiß.

Man schlachtet die Span-Sau, und läst

Digitized by Google

das Blut alles davon lauffen, darnach wird sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, und in einem langen Potagen-Kessel gantz eingerichtet, auch viel Wein, Eßig und Wasser darein gegossen, ingleichen gute wohlriechende Kräuter, gantzer Ingber und Pfeffer, Muscaten-Blüten, Saltz, gantze Zwiebeln, Nelcken und dergleichen daran gethan. Hierauf muß alles im Kessel auf ein Feuer gebracht werden, damit es gantz gemählich bis zu seiner völligen Gnüge koche. Vom Feuer trägt man es an einen kühlen Ort und läßts erkalten, zum Anrichten wird eine Serviette gebrochen, die Span-Sau darein geleget, mit Citronen garniret, und nebst guten Eßig hingegeben. Oder man legt die Span-Sau in eine Schüssel, auf welcher vorher ein sauberer von Teig gemachter, aber wieder abgetrockneter Krantz gesetzet worden, geuß eine klare Gelée drüber und lasset solche gestehen, so præsentiret sich die Sau nicht nur recht schön, als wenn sie im Wasser läge, sondern sie wird auch dem Geschmack desto annehmlicher.

A la daube von einer Span-Sau schwartz.

Die Span-Sau wird auf folgende Art schwartz gemacht: Bestreiche sie mit Speck oder Schwein-Schmaltz, stecke ihr einen Spieß von hinten an bis durchs Maul, lege Stroh auf den Herd, oder wo sonst Gelegenheit darzu ist; Zünde das Stroh an, halte die Spansau drüber, und drehe sie fein herum. Hernach reibe mit der Asche von Stroh die Spansau, bestreiche sie aufs neue mit Butter und continuire wie das erstemahl, so lange bis sie gäntzlich schwartz ist. Wenn sie nun sauber abgewaschen worden, so richte sie nach vorhergehender Beschreibung gantz in einem Potagen-Kessel ein, geuß Wein, Eßig und Wasser dran, wirff allerhand gantze Würtze und wohlriechende Kräuter darzu, und laß es also bis es gnug hat, sieden. Ist nun der Kessel vom Feuer; setze ihn an einen kühlen Ort, und laß es kalt werden. Wilt du solche Spansau brauchen, so richte dich nach der Zeit und Gelegenheit, welche Umstände bey dergleichen Essen allezeit zu observiren sind.

A la daube von einem Türckischen Hahn.

Der Türckische Hahn muß abgewürget, sauber geputzt, das Eingeweide heraus genommen, und reinlich ausgewaschen werden. Lege denselben hernach auf einen Tisch, decke ihm ein Tisch-Tuch über den Bauch und schlage mit einem Scheit Holtz, oder sonst mit einem Prügel, das herausstehende Bauch-Gerippe ein, damit er schön rund auf der Brust werde. Ferner blanchire ihn, wenn er erstlich gespreitet oder gezäumet worden, in siedendem Wasser, ziehe ihn wieder heraus, und laß ihn wohl trocknen. Hierauf must du den Hahn gantz mit starckem Speck spicken, darzu eine sonderliche grosse Spicke-Nadel erfordert wird, in welche der ungefehr eines Fingers dick geschnittene Speck kan eingeschoben werden. Ist selbigem nun mit dem Spicken sein Recht geschehen, must du ihn in eine Serviette wickeln, in einen Potagen-Kessel, (oder in Ermangelung dessen nur in einen andern Topff) thun, Wein, Wasser und Eßig drauf, und zwar gantz voll giessen, gantze Zwiebeln, wie auch gantze Würtze, als Muscaten-Blüten, Ingber, Pfeffer, Nelcken, ꝛc. ingleichen Saltz, so hierbey die allerbeste Würtze, hinein werfen, dieses zum Feuer setzen und allmählich kochen lassen, bis du meinest, daß es gnug sey. Endlich thue es vom Feuer, setze es an einen kühlen Ort, und laß es erkalten. Wilt du anrichten, nimm den Hahn aus der Sosse, wickle ihn aus der Serviette, lege ihn auf eine Schüssel, garnire mit Citronen und Gelée und giebs hin. NB. Ob gleich der Hahn gantz weich in der Serviette gekochet wird, kan er doch nicht zerfallen; Vielmehr bekommt er, nachdem er kalt worden, ein Ansehen, wie eine Gallerie, wird auch aufs neue gantz feste. Solte derselbe wieder von der Tafel kommen, so stecke ihn in seine vorige Sosse, auch ist ein solch Essen wohl über 6. Wochen gut zu behalten. Wer etwan einen Caupaun, Gans, Ente und dergleichen auf diese Art zurichten will, der gehe nur nach obiger Vorschrifft, er wird nicht irren.

A la Jacobine,

Was dieses für ein Essen sey, und wie es zugerich-

Digitized by Google

zugerichtet werde, lehret das Oeconomische Lexicon.

Alant,

Dieser Pflantze Natur und Eigenschafften sind im Natur- und *Oeconom. Lexic.* erkläret.

Alant-Bier und Wein, siehe Kräuter-Bier und Wein.

Albunea, s. Sibylla Tiburtina.

Alberta

Catharina, aus Böhmen, so um den Anfang des XVII Seculi gelebet, war M. Nicolai Alberti in Böhmen gelehrte Tochter, und war nebst ihrer Mutter-Sprache der Hebräischen, Griechischen und Lateinischen sehr kundig. G. Mart. a Baldhoven in Catalog. Virgin. Eruditar. Parthenic. Westhon. annexo.

Alberta

Joanna, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Albertini

Detta la Reggiana Giovanni. Eine Virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

d' Albuquerque,

Eine Spanische Fürstin, Wittwe des Duc d' Albuquerque, und erstere Cammer-Frau der Königin, eine Dame von grossem Geist und gelehrter Wissenschafft. Die Anonyma der Memoires de La Cour d' Espagne leget ihr ein grosses Lob bey P. II p. 98 & 99.

Alcanna, oder Hanna,

Ein Kraut, so in Arabien und angrentzenden Landen auf den Hochzeiten und Festins aufgesetzet wird, und mit welchem sich das Frauenzimmer sonderlich beym Schlafengehen zu färben pfleget. s. Natur-*Lexicon.*

Alceste,

Die Gemahlin des Thessalischen Königes Admetus, welche ihren Gemahl so getreu und beständig geliebet, daß, nachdem sie von dem Oraculo vernommen, daß ihr Gemahl anders nicht von der tödtlichen Kranckheit aufkäme, als wenn iemand vor ihn stürbe, sie solches in Ermangelung und Darbiethung eines andern, aus Liebe selbst auf sich genommen.

Alciftene,

War eine zu ihrer Zeit vortreffliche Mahlerin und Künstlerin.

Alcithoe,

Ein Thebanisches Weib, welche, weil sie dem Baccho nicht andern Weibern gleich opffern wolte, sondern bey ihrem Wollspinnen zu Hause verblieb, von dem erzürnten Baccho in eine Fleder-Maus verwandelt ward.

Alcmena,

Amphitruonis Weib, so in ihres Mannes Abwesenheit, der im Kriege war, mit dem Jupiter, in Meinung, daß es ihr aus dem Kriege kommender Mann wäre, sich ehelich vermischet, und daraus den Herculem gezeuget.

Alcove,

Ist eine unbewegliche Bettstadt, oder ein erhöheter und von dem übrigen Platz eines Schlaff-Gemachs in etwas abgesonderter und durch eine kleine Galerie oder andere Zierrathen abgesonderter Ort, dergleichen sich das Frauenzimmer in ihre Putz- und Schlaf-Cammern zum Staat anlegen läst. s. *Lex. Math.*

Aldegundis,

Die begeisterte, war eine Aebtißin, so im Jan. Anno 640 gestorben. In ihrem gantzen Leben wuste sie von nichts als lauter Visionibus, Gesichtern und Entzückungen zu reden, daher sie auch die begeisterte Aldegundis genennet ward. Sie soll sich ihrem Vorgeben nach, einesmahls recht sehr nach dem Tode gesehnet, auch deswegen bey einem ihr erscheinenden Engel beklaget haben, der ihr aber zur Antwort gegeben, es würde ihr natürliches Leben deswegen gefristet, damit ihr herrlicher Tugendschein noch länger leuchten möchte. Delrio in seinen Disquisit. Mag. l 4 P. II f. 151 erhebet sie ziemlich, und Huebaldus, der ihr Leben beschrieben, machet viel Wesens von ihr; allein Voetius nennet sie in seinem Vol. 2 Dissert. Select. pag. 1067 die unheilige und selbstgewachsene Heilige. Vid. Geieri Zeit und Ewigkeit, P. II p. 778, Sever. Exempl. Mor. p. 34.

Alecto,

Ist eine von den drey höllischen Furien.

Alemona,

War bey denen Alten die Göttin, so die Leibes-Frucht der schwangern Weiber, währender Schwangerschafft ernehrte und erhielte.

Aleotti

Vittoria, eine in der Music erfahrne Italiänerin, welche verschiedene Sachen componiret, davon ihr Vater Gio Battista Aleotti An. 1593, 21 mit Italiänischem Texte versehene Stücke von des Guarini Poesie, unter dem Titel: Ghirlanda de Madrigali à 4 voci, zu Venedig in 4to drucken lassen.

Alexia Drigea,

War eine berühmte Hexe und Zauberin, so der Satan auf keine andere Art auf seine Seite bringen konte, als daß er ihr drohete, wie er ihr die Mauer in ihrer Behausung einwerfen wolte.

Algasia,

Wohnete an den äusersten Grentzen Franckreichs, und lebte im IV Seculo. War ein in Theologischer Wissenschafft wohlerfahrnes Weib, hat auch einige Theologische Fragen an den H. Hieronymum nach Bethlehem, zur Auslegung und Beantwortung gesendet. Vide Centur. Magdeburgic. Centur. IV c. X p. 778.

Alida Ambrosia,

Eine Engelländische Quäckerin, so aller erschrecklichen Leibes-Strafe ungeachtet, eine Quäckerische Versammlung dennoch nach der andern angestellet, wodurch sie viel Leute theils verführet, theils geärgert, auch durch keine Züchtigung, weil sie in Erduldung aller Marter gantz erhärtet und fühllos war, von ihrem abergläubischen Vorsatz können abgezogen werden. Vid. Croesi Histor: Quaker. p. 451 Edit. Germ. & p. 429 Edit. Latin.

Aliorumnæ,

Waren gewisse zauberische Weiber und Hexen, in Scythien, so der Gothen-König Filimerus deswegen in die äusserste Wüsteney vertreiben ließ, allwo sie von denen bösen Geistern kleine wilde und unflätige Leute gebohren; Vid. Remig. Dæmonolatr. P. I p. 23.

Alkonora,

Eine Königin in Engelland, Königs Johannis, so ums Jahr Christi 1199 gelebet, und An. 1216 in Kummer gestorben, Mutter, ist ein sehr gelehrtes Weib gewesen, hat etliche Episteln an Pabst Cœlestinum III, der An. 1198 nach einer 6 jährigen Regierung gestorben, geschrieben; anderer, so sie an andere geschrieben, zu geschweigen. Absonderlich werden die Briefe gerühmet, so sie an den Kayser Henricum VI geschrieben. Vid. Matthæum Parisiens. Joh. Baleum & Vossium, so Hendreich in seinen Pandect. Brandenb. allegiret.

Alleschengs,

Ist ein Essen aus wilden Enten und Gänsen, so gebraten von Bratenwender abgenommen, in der Brust eingekerbet, mit gefüllten Spitz Morgeln, wie auch dergleichen wohl gereinigt und ausgefüllten Zwiebeln, in den eingekerbten Brust-Schnitten ausgestopffet, darauf mit allerhand köstlich Gewürtz und klein geschnittenem Schincken in ein Casserol gethan, mit ein wenig gebranntem Mehl überstreuet, und in einer Citronen-Brühe wohl ausgekochet wird. Es ist eines der delicatesten Essen, und kan auch mit zahmen Enten und Gänsen, wie auch mit Calecutischen Hähnen, wenn sonderlich die Fülle von schönen Sachen zugerichtet, und an stat der Citronen, Indianische Ananas, so wie Citronat oder Citrullen schmecken, mit Pommes de Sina Safft vermenget dazu genommen worden, tractiret werden.

Almaithea,

War ein in Philosophischen Wissenschafften sehr gelehrtes und in Sprachen wohlerfahrnes Weib, dannenhero sie auch billig von Joh. Frauen-Lob in seiner lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 2 gerühmet und unter das gelehrte Frauenzimmer gesetzet worden. Vid. Menagium in Histor. mulier. Philosoph. p. 64.

Almosen-Frau,

Ist ein in die Hospitäler gehöriges altes Weib, so vor denen Kirch-Thüren nach geendigtem

Digitized by Google

endigtem GOttesdienst mit der Büchse zu stehen und das Almosen von denen Herausgehenden einzusammlen pflegt.

Aloe,

Dessen Natur, Eigenschafft und verschiedene Arten sind im Natur- und *Oeconom. Lexic.* weitläufftig beschrieben, auch zugleich ihr medicinischer Gebrauch bey weiblichen Kranckheiten berühret worden.

Aloysia Sigæa, siehe Sigæa.

Alpaides,

Eine Jungfrau, so die Heil. Schrifft gründlich verstanden, ward nach angenommener Christlicher Religion mit dem Frantzösischen Affter- und Neben-Könige Pipino vermählet, mit welchem sie den tapfern Carolum Martellum gebohren. Weisius R. Z. in seinem Anhang des Politischen Nach-Tisches. Baldhoven in Catalog. Doctar. Virg.

Alp oder Nacht-Männlein,

Auch Schrötlein genannt, ist ein alter Weiber Aberglaube, da die Weibes-Bilder in dem irrigen Wahn stecken, ob wäre der Alp, so sie des Nachts über, ihrer Meinung nach, braun und blau offtmahls im Schlafe drückte, ein besonderer Spiritus, Gespenste oder Geist, welches doch nur bloß von dem üblen und schwartzen Geblüte, so ihnen mannichmahl zu Hertzen steiget, oder von einer Unverdaulichkeit des Magens, auch geschwächter Bewegung der zur Respiration dienenden Organorum herrühret. s. Natur- und *Oeconom. Lexic.*

Alraunen, Altunen,

Waren bey den alten Teutschen Wahrsager-Weiber, von denen Herr Wachter in Glossario Linguæ Germanicæ und das Natur-Lexicon nachzusehen.

d'Alsinoes, s. Valentine d' Alsinoes.

Alltags-Kleider,

Oder Wochen-Kleider, heissen dem Frauenzimmer diejenigen Kleider, so sie die Woche über zum Ausgehen pflegen anzulegen. Sie seynd nicht nur von schlechterer Sorte und Zeugen als die Sonn- und Festtags-Kleider, sondern auch mehr nach der commodité als jene eingerichtet.

von dem Altar zuerst aufstehen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, so da meinen, daß diejenige Person, so von der Braut und Bräutigam bey der Trauung nach dem Niederknien zuerst vor dem Altar aufstünde, auch zuerst unter ihnen sterben müste.

Althea,

Eine Tochter des Thestii und Weib des Ætolischen Königs Oenei, sie zeugte den Meleager, welchen Sohn sie auf eine unvorsichtige Art verbrannte.

Alt-Fische oder Alte,

Alosa, Clupea, Alose, ein Fisch, den man in stillen Wassern, Seen, Flüssen, die viel Dümpfel und Austritte haben, und Teichen antrifft. Er schwimmet meistentheils in die Höhe, und fänget die Mücken und ander Ungeziefer, so auf dem Wasser schwimmet. Vor diesem wurden gedachte Fische nicht leicht auf Herren-Tafeln aufgesetzet, sondern nur vor eine Speise armer Leute gehalten, welches aus dem Ausonio abzunehmen, der Mosella v. 127 diese Fische obsonia plebis, ein Kost gemeiner Leute nennet. Heut zu Tage wird es so genau nicht genommen; Grosse Herren essen auch davon. Man hält die Alten vor gute Brat-Fische, sie werden mit grünen Fenchel oder Salbey-Blättern gespicket, und wenn sie in frischen Wassern gefangen worden, sind sie desto annehmlicher. Am besten schmecken sie entweder 1) gebraten mit einer Caper-Sosse oder 2) gebacken; oder 3) in zerlassener Butter. Sie sind in der Laichzeit, welche im May und Brachmonat einfällt, nicht so gut als ausser derselben. Sie werden mit Würmlein an der Angel, und auch mit Hamen gefangen.

Alt-Fisch gebacken.

Dieser wird gleich den folgenden gerissen, aber nur in Stücken zerschnitten und eingesaltzet; Doch muß er im Saltz eine gute Weile liegen, damit dasselbe recht eindringe. Darnach streiche ihn gantz trocken ab, lege ihn in eine mit vielen Grieß bestreuete Schüssel, wirff ihn darinnen offt

Digitized by Google

him und wieder, bis er gantz weiß werde. (NB In Ermangelung des Grieſſes kan auch nur weiß Mehl genommen werden.) Hierauf mache Butter in eine Pfanne oder Caſſerole übern Feuer heiß, thue den Fiſch, doch nicht zuviel Stück auf einmahl, in die heiſſe Butter, ſonſt kan er nicht ſauber gebacken werden. Denn ie weniger man auf einmahl heraus bäcket, ie ſchöner u. angenehmer er wird. Am beſten kanſt du dieſen Fiſch beym Anrichten entweder mit gebackener Peterſillie garniren, oder einen Meerrettig mit Mandeln und Milchrahm vermiſchet, darzugeben.

Alt-Fiſch gebraten mit einer Caper-Soſſe.

Wenn dieſer Fiſch groß iſt, verfahre mit demſelben alſo. Schuppe ihn ſauber, reiß ihn auf, thue das Eingeweide heraus, ſchneide über den gantzen Fiſch Kerben, ſaltze ihn ein, lege ihn in ein Geſchirr, darinnen er 1 Stunde, oder ſo lange es ſeyn kan, liegen muß. Man darf ihn aber NB. durchaus nicht waſchen. Ferner ſtreiff denſelben durch die Hand gantz trocken ab, und brate ihn, nachdem er vorher mit Butter beſtrichen worden auffm Roſt oder in Manglung deſſen im Ofen. Iſt er nun gar gebraten, kan die Soſſe auf folgende Art verfertiget werden. Setze eine Caſſerole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, laß ſelbe braun werden, rühre ein wenig Mehl darein, das mit der Butter gleicher Geſtalt bräunen muß. Denn geuß Wein-Eßig und Fleiſch-Brühe drein, wirff ein paar gantze Zwiebeln nebſt etlichen Lorbeer-Blättern, Ingber, Pfeffer, wie auch eine Hand voll Capern, Citronen-Scheler ꝛc. darzu, welches alles durch einander wohl kochen muß. Richte hierauf den Fiſch an, geuß die Soſſe drüber und beſtreue die Schüſſel mit Semmel. Iſts eine ſolenne Ausrichtung, kan es mit Citronen und Backwerck, welches darzu gemacht wird, garniret werden.

Alt-Fiſche mit zerlaſſener Butter.

Saltze Waſſer und ſetze es aufs Feuer, thue die Alte, wenn ſie vorher geſchuppet worden, darein und laß ſie ſieden. So bald dieſelbe gar geſotten, lege ſie auf eine Schüſſel und geuß nun zergangene Butter, welche du in einem Tiegel parat haben ſolt, drüber. Hierbey iſt zu mercken, daß der Fiſch immer muß warm gehalten werden. Streue endlich grüne gehackte Peterſillie und Muſcaten-Blüten über denſelben, ſo iſt er recht zubereitet.

Alvilda,

Eine Tochter der Gothen Königs, war nicht nur von ſonderbarer Schönheit, ſondern auch von recht heroiſchen und heldenmüthigen Geiſte. Sie hatte ſich anfangs mit Alfo des Dänniſchen Königs Sohn in ein Ehe-Verbündniß eingelaſſen, welches aber ihre Mutter wieder zurück trieb. Uber welche Begebenheit ſie ſich alſo entrüſtete, daß ſie ſich feſte entſchloß, ſich in Manns-Kleider zu werffen, auf das Kriegs-Weſen forthin ſich zu appliciren, und ihre Lebens-Zeit auf dem Meere mit Raub und Streiffereyen hinzubringen; auf welchem ſie auch eine lange Zeit ſich tapffer und Heldenmäßig gehalten. Als aber ihr vormahls geweſener Bräutigam Alfus, der gleicher Geſtalt auf dem Meer in Raub- und Kriegs-Schiffen herum kreutzte, von ohngefehr in denjenigen Hafen rücken wolte, den dieſe Alvilda kurtz vorher mit ihren Schiffen eingenommen, nicht wiſſend, daß er mit ſeiner Geliebte zu thun hätte, giengen ſie beyderſeits mit ſcharmutziren auf einander los, und ſuchte eines das andere aus ſolchem Hafen zu delogiren. Mitten aber im Treffen und Fechten, worinnen ſich Alvilda als eine rechte Heroinne ausführte, entfiel ihr von ohngefehr die Sturm-Haube von ihrem Kopffe, bey welchem Zufall Alfo ſie ſo gleich mit nicht geringer Gemüths-Bewegung und Verwunderung erkannte, die Waffen aus den Händen warff, ſeine ehemahlige Geliebte auf das zärtlichſte umarmete, und ſelbige auf ſolche Art anredete: Hat uns das widerwärtige Glücke auf ſolche Art zuſammen geführet, daß, da wir einander nicht in Liebe umfaſſen durfften, wir mit bewaffneter Hand auf einander los gehen müſſen? Was mir das widerſpenſtige Schickſal bey ſtillem Friede im Bette nicht gönnen wollen, das wiederfähret mir nunmehro auf dem wütenden Meer, mitten unter blutigen Krieges-

Waffen

Waffen. Kranz. Dan. L. II c. 5 p. 30. & Suec. Histor. c. 45 L. I p. 229.

Amage,

Des Sarmatischen Königs Medosaci Gemahlin, eine nicht nur tapffere und recht heroische, sondern auch auf Recht und Gerechtigkeit haltende Dame. Sie führte, weil ihr Gemahl das Scepter allzuschläfrig regierte, stat seiner das Regiment, schrieb ihrem Volcke Gesetze für, führte Kriege, thate ihren Feinden und deren Anfällen tapffere Gegenwehr, und ließ nichts vorbey, was die Nothwendigkeit eines klugen und behertzten Regentens erfordert. Denen Einwohnern in der Taurischen Insel Chersoneso, so von denen Scythen überfallen und überwältiget worden, kame sie in einer einigen Nacht mit nur wenigen Volck zu Hülffe, jagte die Feinde heldenmüthig wieder heraus, und erwürgte den feindlichen König selbst. Vid. Polyæn. in strategem.

Amalasuntha,

Eine Tochter, oder, wie einige wollen, Gemahlin des Gothischen Königs, Theoderici, so perfect Griechisch, Lateinisch, auch andere Sprachen mehr verstunde. Hat nach etlicher Meynung ums Jahr 420, nach anderer aber ums 520ste Jahr gelebet; sie regierte mit ihrem Sohne Athalarico acht Jahre gantz glücklich, nach dessen Tode sie ihren Anverwandten Theodorum zum Neben-Regenten annahm, der sie aber ins Elend stieß, und sie endlich gar An. 535 um das Leben bringen ließ. Vossius d. Philolog. c. 2 pag. 11 seq. Vid. Cassiodor. lib. 10 Epist. 2, 3, 4, & lib. 11 Ep. 13. s. Gelehrten-*Lexicon*.

Amalia Catharina,

Graf Philippi Theodori von Waldeck Tochter, und Graf Georgii Ludovici von Erpach Gemahlin, schrieb die A. 1692 zu Hildburghausen gedruckte andächtige Sing-Lust, sowol der Poësie als Music nach; sie starb den 4 Jan. 1696.

Amalthea,

Des Cretischen Königs Melissi Tochter, so die Amme des Jupiters gewesen, und ihn in seiner Jugend mit Ziegen-Milch aufgezogen. s. *Natur-Lexicon*.

Amata,

Des Königs Latini Frau, und Schwester der Göttin Veniliæ.

Amazoninnen,

Waren gewisse streitbare Weibes-Bilder in Scythien, so sonder Männer lebten, und berühmte Kriege führten, pflegten sich die rechte Brust abzubrennen, damit sie zum reiten und schiessen geschickt würden. Sie wurden von einer souverainen Königin regieret; diese tapffere Heldinnen sollen fast über tausend Jahr bis auf die Zeiten Alexandri M. floriret haben. Warum sie Amazoninnen genennet werden, lehret Laurembergius in Acerra Philolog. Cent. 2 p. 270. siehe Wachteri Glossarium.

Amazones Bohemicæ,

Oder Böhmische Amazonen, wurden diejenigen tapffern und Helden-müthigen Weibes-Bilder genennet, so An. 735 den Böhmischen Krieg angefangen, zeitwährenden selbigen viel Schlachten geliefert, und sich gantzer sieben Jahr über, recht tapffer und wundernswürdig gehalten, bis sie endlich, wiewohl mehr durch Betrug, als durch Macht und rechtmäßige Tapfferkeit überwunden wurden. Die Vornehmsten darunter waren, Malada, Nodra, Vorasta, Suetacia, Radga, Zastana, Tristona und Sarca. Ihre Anführerin war Valaska oder Wlaste, eine Dame von der Libussa. Vid. Æneam Sylvium in Histor. Bohem. siehe auch Hübners 4ten Theil der Historischen Fragen pag. 13. seqq.

Ambra,

Ambre, ist ein gelblichtes offt gesprenckeltes und mit schwartzen Adern durchlauffenes leichtes Hartz eines überaus wohlriechenden Geruchs, wird meistens aus Ost-Indien gebracht, allwo es in Klumpen von unterschiedener Grösse auf dem Meer treibend gefunden wird; weilen die so genannten Bienen in America ihr Wachs und Honig an die ausgehöleten Felsen der Indianischen See-Küsten legen, und selbiges hernach, wenn es die Sonne zerschmelzt, wegen seiner Schwere ab- und in das Meer fällt. Er wird eingetheilet, in gelben oder grauen, welches der

der beſte iſt, in ſchwartzen, der keine ſonderliche Krafft hat, und in Oſt-Indien an Königlichen Höfen zu Fackeln gebraucht wird, und in moſchadirten oder gemachten Ambra, ſo aus allerhand ſchönen Speciebus componirt wird. Der Ambra wird nicht nur wegen ſeines angenehmen Geruchs, den er bey ſich führet, ſondern auch deswegen, weil er die Lebens-Geiſter ſtärcken und erqvicken ſoll, von denen Köchen unter ihre Gelées genommen, um ſelbige dadurch deſto annehmlicher zu machen, wiewohl es nicht allezeit dienlich, maſſen ſich öffters bey denen Tafeln Perſonen, ſo wohl männlichen als weiblichen Geſchlechtes befinden, denen dergleichen Geruch von Natur zuwider iſt. ſiehe *Natur-* und *Oeconom. Lexic.*

Ambubajæ,

Waren gewiſſe Weibs-Perſonen, ſo aus Syrien nach Rom kamen, auf verſchiedenen Inſtrumenten ſpieleten, und junge Manns-Perſonen dadurch an ſich zogen, auch daher in nicht gar groſſer Renommée ſtunden.

Ameſia Sentia oder Sentiarea.

War ein hochgelehrtes und in weltlichen Rechten wohlerfahrnes Weib. Ward ſonſten wegen ihres behertzten Gemüths und herrlichen Verſtandes halber in Verhörung der Parteyen und Ausſprechung der Urteile Androgyne genennet. Valerius Maximus l. 8 c. 3 rühmet dieſe Römiſche Advocatin überaus. Vid. Paſch. in Gynæceo Docto p. 56.

Ammannati, Laura,

Johannis Antonii Battiferi Tochter, war an den berühmten Mahler und Architect, Bartholomæum Ammannati, zu Florentz verheyrathet, verſtand die Humaniora und Philoſophie, ſchrieb unterſchiedenes in Italiäniſchen Verſen, und ſtarb 1589.

Amme,

Heiſſet dasjenige Weibes-Bild unter dem Geſinde, welches das neugebohrne Kind im Hauſe mit ihren Brüſten zu ſäugen und zu ſtillen pfleget. Dergleichen Weiber fande man ſchon im alten Teſtamente; denn da hatte Rebecca eine Amme, Geneſ. XXXV v. 8. Moſes, Exod. II v. 7. Mephiboſeth, 2 Sam. IV v. 4. Joas, 2 Reg XI v. 2. Im geiſtlichen Verſtande nennet man nicht nur Fürſten, ſondern auch Lehrer und Prediger Ammen, Eſa. XLIV v. 23, 1 Theſſal. II v. 7. Heut zu Tage nimmt man insgemein diejenigen Dirnen zu dergleichen Amt, ſo zu Falle kommen oder geſchwächet worden.

Ammelthau, Sabina,

Aus Schleſien, verſtunde die Teutſche, Polniſche, Moſcowitiſche und Frantzöſiſche Sprache, ſie hatte keine Hände und konte doch ſehr viel Künſte.

Ammen-Hützſche,

Iſt ein kleines und niedriges höltzernes Fuß-Geſtelle, auf welches die Ammen, wenn ſie die Kinder ſäugen, die Füſſe zu ſetzen pflegen.

Ammen-Stühlgen,

Iſt ein kleiner, niedriger und weichgepolſteter Stuhl, worauf die Ammen in den Wohnſtuben zu ſitzen pflegen, wenn ſie die Kinder ſäugen.

Ammia,

Aus Philadelphia, war ein Weib vom Prophetiſchen Geiſte, und welches ihrer Offenbarungen und Weiſſagungen wegen ſo berühmt war, daß auch die alten Kirchen-Väter ſich auf ſelbige wider den Ruhm der falſchen Prophetinnen mit ihren Affter-Geſichtern und erdichteten Offenbarungen öffters beruffen haben. Vid. Euſeb. l. 4 Hiſt. Eccleſiaſt. c. 15.

Amœna Amelia,

Graf Arnolds von Bentheim Tochter, Ludwigs, Joachim Ernſt, Fürſtens zu Anhalt, Sohns, Gemahlin. Sie ſtarb An. 1625, den 8 Sept. war eine ſehr gelehrte Dame, und verſtunde Hebräiſch, Italiäniſch und Frantzöſiſch. Vid. D. Sagittar. Hiſtor. Anhalt. c. 42 p. 203.

Amphilochia,

Ariſtonis Tochter, ſo hernach des berühmten Jamblichi Sohn geheyrathet, war ein ſehr gelehrtes Weib, und in der Platoniſchen Philoſophie wohl erfahren. Menagius in Hiſtor. Philoſoph. pag. 28 num. 49.

Digitized by Google

Amphitrite,

Des Neptuni Weib, bedeutet in der Poeſie die Göttin des Meers.

Amſel,

Merula, Merle, iſt ein ſchwartzer Vogel, faſt ſo groß als eine Droſſel. Ihr Geſchlecht wird durch die Farben der Schnäbel unterſchieden Der Mann hat einen gelben und das Weiblein einen ſchwartzen Schnabel. Sie lernen allerhand ihnen vorgepfiffene Lieder nachpfeiffen. Dem Geſchmack und der Güte nach, werden ſie denen Droſſeln gleich geachtet, auch auf die Art, wie andere groſſe Vögel zubereitet. Davon an ſeinem gehörigen Ort. Von ihren Eigenſchafften, verſchiedenen Arten, Fange und andern ſehe man das *Oeconom. Lexicon* mit mehrern.

Anagalla oder Agalla,

Eine ſehr gelehrte Dame aus Corſica, lebte im Jahre der Welt 2445, diſputirte mit den gelehrten Leuten aus der Grammatic und ſchrieb auch Præcepta Grammatica.

Anagora,

Von Mileto, ſo iezt Milaſſo heiſſet, aus Natolien gebürtig, war ein gelehrtes Weib und ſehr gute Poetin. Vid. Tiraquell. p. 84 ad Leg. Connub. XI. ſie wird von etlichen auch Apagora genennet.

Anaſtaſia,

Des Kayſers Valentiniani gelehrte Tochter, hatte zwar in der Grammatica Martianum einen Novatianiſchen Prieſter zu ihrem Lehrmeiſter, war aber in der Lat. Sprache gelehrt und wohlerfahren. Vid. Joh. Frauenlob, in der Lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 3.

Anaſtaſia,

Eine berühmte Römerin, ſo dem Heyden Publico zum Weibe gegeben war, bekam nach ſeinem Tode durch des Märtyrers Chryſogoni, oder, wie ihn einige nennen, Chyrogoni eines Römers, Unterricht und Anweiſung ſo viel Licht, daß ſie nicht nur die Heilige Schrifft richtig erklären lernete, ſondern auch viel Troſt-Schrifften an die im Banden liegenden Märtyrer, als auch ein Buch Epiſteln an ihren Lehr-Meiſter ausſtellete; Nachdem aber ihr Lehr-Meiſter Chryſogonus hingerichtet worden, hat ſie gleicher Geſtalt, als man ſie auf Befehl des Wendiſchen Land-Richters Flori, an einem Pfahl gebunden und lebendig den 22 Decemb. verbrannt, ihren edlen Geiſt als eine Märtyrin aufgegeben. Vid. Santel. Annum Sacrum pag. 232 ſeq. L. 2. Lebbacus in Onom. Theol.

Anaſtaſia,

Eine ehemahlige Nonne und Poetin, welche die Evangelia in ſchöne Lateiniſche Verſe gebracht. Sie ſoll von denen andern nur die gelehrte Staſel genennet worden ſeyn. Paullin in ſeinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 17.

Anatiphila,

Cyrenenſis, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Anaxarete,

Eine Cypriſche Jungfer aus hohem Stamm, von auſſerordentlicher Schönheit und Geſtalt, in welche ſich ein gemeiner Jüngling Nahmens Iphis verliebt hatte; als er aber ſahe, daß er keine Gegen-Liebe erhielte, hing er ſich aus Schmertz vor ihre Thüre; Uber welchen Anblick Anaxarete ſo erſchrocken, daß ſie mit thränenden Augen zum Stein geworden.

Ancker,

Iſt ein von Gold mit Diamanten ausgeziertes und in Form eines Anckers ausgearbeitetes Gehencke, ſo das Frauenzimmer an dem Halſe zu tragen pfleget.

Andorn,

Von dieſes aus- und innländiſchen Krautes Natur, Eigenſchafften, verſchiedenen Arten und mediciniſchen Krafft ſiehe Natur- und *Oeconom. Lexicon.*

Andouilletten,

Heiſſet kleingehacktes Kalb-Fleiſch in Speck gewickelt.

André, de Saint,

Eine gelehrte Jungfer aus Franckreich und gute Poetin. Sie hat eine ſchöne Probe ihrer Poeſie in dem Gedichte erwieſen, ſo ſie in ihrer Mutter-Sprache geſchrieben,

ben, und zu Paris unter dem Titel Deſcription de la Chapelle de Seaux Pariſ. Der Abt Gallæſius hat ſolche mit recenſiret in dem Journal des Scavans A. 1677.

Andreas-Gebetlein,

Iſt ein den Mädgen und anderm Geſinde gebräuchliches abergläubiſches Reim- und Sprüchlein, vermöge deſſen ſie in der Heil. Andreas-Nacht um einen Mann eyfrig und inſtändig bitten, auch wenn ſie ſich gantz nackend darbey ausziehen, in denen abergläubiſchen Gedancken ſtehen, ob müſte ihnen des Nachts ihr Liebſter erſcheinen.

Andreæ,

Bettina, des um das Jahr 1335 berühmten und gelehrten Juriſtens Johannis Andreæ, gelehrte Tochter. Ihr Ehemann war ein Doctor Juris, Johannes de S. Gregorio genannt, welcher hernach Profeſſor in Leyden ward. Sie hatte eine ſolche wundernswürdige Wiſſenſchafft in Jure, daß, als ihr Mann wegen Kranckheit ſo wohl, als anderer unvermeidlicher Geſchäffte halben, ſeine Lectiones aufzuſchieben ſich genöthiget befand, ſie an ſeiner ſtat auf die Catheder getreten, und ihren Auditoribus in Erklärung der Legum ſolche Gnüge gethan, daß ſie ein ieder mit Erſtaunen angehöret; Vid. Hilar. de Coſte in Vit. Illuſtr. Fœmin. Tom. I part. 3 p. 522. Leander Albert. in Deſcriptione Romandiol. p 515. Ihre Schweſter hieß Novella, welche gleichfalls eine nicht geringe Wiſſenſchafft in der Jurisprudenz beſaß. Paſchius in Gynæceo docto p. 24.

Andreini

Iſabella, von Padua, eine zu ihrer Zeit ſehr bekannte und berühmte Poetin, und zugleich auch eine von denen beſten Comödiantinnen in Italien; Sie ſoll von beſonderer Schönheit ſeyn geweſen, weßwegen auch Ericus Puteanus ſie in einer Epiſtel vermahnet und ihr gerathen, daß ſie ſich ihr Geſichte mit Lorbeer-Blättern bedecken ſolte, damit wenn ihrer Wörter ſüſſer Nectar die Sinne der Zuhörer gantz daumlend machte, ihre ſtrahlenden und funcklenden Augen die Sinnen nicht zugleich rührten und verblendeten. Ihr Mann war Franciſc. Andreini. Sie ſtarb den 10 Jun. A. 1614 zu Lion, in dem 42ten Jahr ihres Alters, an einem unglücklichen Zufall, indem es ihr unrichtig gieng. Ihr Tod iſt von vielen bedauret, und ſo wohl durch Italiäniſche als Lateiniſche Federn beklaget worden, welche Epicedia an ihre Gedichte Edition. Milanenſ. A. 1605 mit angehenget worden. Ihre Briefe ſind zu Venedig An. 1610 und zu Turin An. 1618 heraus gekommen. Nicht nur Puteanus, ſondern auch Taſſo und Marini haben hin und wieder von ihr viel Weſens gemacht, und ihr kein geringes Lob beygeleget, indem ſie der erſtere Suadam ſuam Muſamque, ac Seculi noſtri Sulpitiam zu nennen pflegte. Bellarm. Epiſtol. 2. Auſſer der Poeſie hat ſie auch einige Wiſſenſchafft von der Philoſophie gehabt, auch Frantzöſiſch und Spaniſch reden können; ſie war auch ein Mitglied der Academia de' Intenti zu Pavia.

Andriene,

Iſt ein Kleid ohne Taille, vorne offen, mit Hülfe eines Steiffrockes die Groſſeſſe zu verdecken; wenn es vorne zu iſt, nennet man es einen Sac.

Androgyne, ſ. Ameſia.

Androgynus, Andria, Hermaphrodit,

Wird derjenige genennet, welcher männliche und weibliche Geburts-Glieder haben ſoll, ein Zwitter, Zwiedorn. Ob es aber dergleichen Perſonen wircklich gebe, daran zweiflen noch viele Gelehrten.

Andromache,

Eine Heroinne, des Hectors Weib, ſo von ſolcher Tapfferkeit und behertztem Muth geweſen, daß ſie ſich auch mit Männern zu kämpffen unterſtanden; ward nach der Zerſtörung Troja von dem Pyrrho nach Griechenland entführet, und dem Heleno zur Ehe gegeben.

Andromache,

Des Palladas böſes und zanckſüchtiges Weib, ſo er ſelbſt in dem Florilegio rariorum Epigrammat. L. I c. 17 n. 1 & II c. 10 ſchöne beſchrieben.

Andromeda,

Des Cephei und der Caſſiope Tochter, ward

Digitized by Google

ward wegen ihrer Mutter unbändigen Hochmuth von denen Nymphen an einem Felsen im Meere mit Ketten angeschlossen, damit sie das von dem Neptuno zur Strafe über den Hals geschickte See-Ungeheuer auffräße; ist aber von dem Perseus, der sie hernachmahls zum Weibe genommen, wiederum befreyet, und endlich unter die Zahl der Sterne am Himmel mit gesetzet worden.

Angebinde,

Ist ein præsent und Geschencke, womit der Mann sein Weib, oder die Mutter ihre Kinder, auch ein Bräutigam seine Braut an ihrem Gebuhrts- und Nahmens-Tage beschencket.

Angehencke,

Ist eine Art des Hals-Schmuckes bey dem Frauenzimmer, so bald in Anckern, Creutzen, Batzen u. s. f. bestehet, mit den schönsten Edelgesteinen versehen, und sauber ausgearbeitet ist. Ehemahls bediente man sich hierzu der gehenckelten Gold-Stücken.

Angela, siehe Angelia.

Angela Curionia,

Cœlii Secundi Curionis, eines Italiäners, und Margaritæ Isaciæ Tochter, legte sich von Jugend an auf die Studia und freyen Künste, worinne sie eine nicht geringe Wissenschafft erlangte, zumahl da sie Italiänisch, Teutsch, Frantzösisch und Lateinisch nette und zierlich sprach. Sie soll ein vortreflich und herrliches Ingenium, und alle Tugenden, so man nur von einem Frauenzimmer ersinnen kan, vollkommen besessen haben. Die damahls grassirende Pest rieb diese gelehrte Jungfrau in dem achtzehenden Jahre ihres Alters bedaurenswürdig auf. Ihre Eltern haben ihr ein schönes Epitaphium aufrichten lassen, es ist selbiges zu finden in des Nath. Chytræi Deliciis varior. in Europ. itin. pag. 441.

Angela Nugarola,

Des Antonii Nugarolæ zu Verona gelehrte Tochter, ist eine gute Poetin gewesen, und hat etliche wohlgemachte Eclogas geschrieben. Spangenberg in seinem Adel-Spiegel pag. 427. Le grand Dictionaire Historique par M. Moreri T. IV pag. 34. Sonsten gedencket auch Stengelius in Christi Stamm-Buch 3 Jan. einer Nonne dieses Nahmens von Fulginate, des dritten Ordens S. Francisci, so Anno 1308 gestorben, und Theologorum Magistra genannt worden, viel Erscheinungen hatte, auch verschiedene Bücher geschrieben, welche 1505 zuerst zusammen gedruckt worden. Poiret hat ihr Leben in der Theologia Crucis beschrieben.

Angelia, oder Angela, auch Hangela,

Des Böhmischen Königs Raymundi gelehrte Tochter, hat nach ihres Vatern Tode zu Tyro im gelobten Lande gelebet, und ein sehr strenges Leben geführet ums Jahr 1166 bis 1190, und in ihrer Einsamkeit Contemplationes de Christo, ingleichen, weil sie eine Prophetin gewesen, (vid. Wolf. Lection. Memorabil Cent. XII p. 332) Revelationes geschrieben. Vid. Hendreich in Pandectis Brandenburg. p. 183.

Angel,

Ist ein bekandtes Instrument, Fische zu fangen. Solte ein Frauenzimmer Lust bezeigen, sich einen Zeit vertreib damit zu machen, so beliebe solches nur das Oeconomische Lexicon nachzuschlagen, woselbst es hinlängliche Beschreibung und Unterricht finden wird.

Angelick, Engelwurtz, oder Heilige-Geist Wurtz.

Dieser Pflantze Beschreibung, verschiedene Arten, Wachsthum, Fortpflantzung und Nutzen in vielerley, auch weiblichen Beschwerden, kan im Natur- und Oeconomischen Lexico nachgeschlagen werden.

Angerona,

Die Göttin des Stillschweigens, ward mit verschlossenen und zugesiegelten Munde abgeschildert. Angerona wurde auch von denen Alten die Göttin Volupia genennet, so der Wollust und Freude gewiedmet ward, und der die Römer zu Ehren ihre Feste, Angeronalia genannt, anzustellen pflegten.

Angeronia,

Digitized by Google

Angeronia,

Ein gelehrtes und in denen Medicinischen Wissenschafften sehr erfahrnes Weib, so absondrliche Mittel wider das Gifft zu geben wuste. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber, und Cyriac. Spangenberg in seinem Adelspiegel p. 427.

Angiola Augusti,

Eine Virtuose und künstliche Sängerin in Italien.

Angioletta,

Eine berühmte Italiänische Sängerin im Hospital dell' Incurabili zu Venedig, die sowohl Opern- als andre Sängerinnen daselbst übertroffen, ist vor einigen Jahren an einen dasigen Kaufmann, Bianchi genannt, verheyrathet worden, siehe Nemeitz Nachlese p. 61.

Angla,

Aus Böhmen, so zu Schönau im Stifft Trier sich auf hielt, war ein sectirisches und verführerisches Weibesbild, so in Manns-Kleidern gieng, und darinnen viel lose Händel ausgeübet. Wie sie nicht weiter kommen konte, fiel sie auf allerhand Visiones und Entzückungen, wodurch sie viel abergläubische Articul, absonderlich die Messe und das Fege-Feuer, weil diese den Klöstern das meiste eintragen, behaupten wolte. Vid. Centur. Magdeburg. 12 cap. 11 p. 855.

Anis,

Ein bekanntes Garten- und Feld-Gewächs, von dessen Beschreibung, Eintheilung, Küchen- und medicinischen Gebrauch im Natur- und Oeconomischen Lexico Nachricht zu finden, und am letztern Orte auch ein guter Brantwein damit abzuziehen, angewiesen wird.

Anmachen,

Wird vom Biere gebraucht, wenn solches sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, daß man ihm mit ein und anderm dienlichen Mittel hilfft.

Anmelden,

Heisset, wenn ein Frauenzimmer vorher sich bey dem andern durch ihre Bediente melden, und ihm ansagen läst, daß es ihm eine Visite zu geben Willens sey. Siehe Stunden-Frauen.

Anna,

Ferdinandi des I Gemahlin, Uladislai in Ungarn Tochter, Römische Kayserin, war sehr gelehrt, fromm und gottselig, schrieb allerhand Gebets-Formuln in der Messe zu gebrauchen, und andere, so gedruckt sind zu Franckfurt am Mayn, unter dem Titel: Clypeus Pietatis in 8, Deutsch. Sie starb 1547. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna,

Königin in Polen, eine gelehrte und gottselige Dame, sie hat geschrieben Speculum Pietatis, oder Spiegel der Gottseligkeit, welcher das Leben der Königin in Polen in sich hält. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna,

Kaysers Maximiliani Tochter, und Kaysers Matthiæ Gemahlin, eine sehr devote und Christliche Dame, so viel Klöster gestifftet, und 1618 gestorben.

Anna,

Des Kaysers Alexii Tochter, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat 15 Bücher von den Thaten ihres Vaters geschrieben, und dieselbigen Alexiada betittelt.

Anna,

Hertzogin von Cleve, Gräfin zu Waldeck, war im 16 Seculo wegen ihrer Gelehrsamkeit und Wissenschafft in der Theologie sehr berühmt. Sie hat das Fürstliche Würtz-Gärtlein zu Arolsen, oder Confessionem Fidei, so mit einer Vorrede D. Jerem. Hombergeri Anno 1589 in 8 heraus gekommen ist, geschrieben. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna Askeve,

Ein gelehrtes und in der Heil. Schrifft wohlerfahrnes Weibes-Bild, aus Engelland. Sie lebte in dem XVI Seculo, legte sich nur auf Theologische Sachen, und starb als eine standhaffte und auf dem Scheiter-Haufen getroste Märtyrin in dem 25 Jahr ihres Alters, 1546. Horting. Histor.

Digitized by Google

Histor. Eccles. N. T. Secul. XVI f. part. 5 in dedicat. ad sereniss. Princip. Palat. Elisabetham. Sie hat 2 Theologische Bücher geschrieben, deren das erstere heisset: Examinationes Piæ, das andere aber handelt de Ultimo Conflictu, oder von ihrem letzten Kampff, den sie im Gefängniß mit den Feinden der Wahrheit gehalten, die hernachmahls der berühmte Engelländer Joh. Balæus mit Scholiis erkläret hat. Vid. Joh. Simleri Bibliothecam continuat. per Frisium p. 52.

Anna Bolenia,

Königs Henrici VIII in Engelland Gemahlin, war eine Dame von herrlichem Verstand und in allerley Arten der Music erfahren, gestalt sie nicht nur sehr lieblich sang, sondern auch fast alle Musicalische Instrumenta künstlich zu spielen wuste. Vid. Wolffgang Caspar Printzens Histor. Music. p. 174 c. 12. Nechst diesem meritiret sie wohl mit unter die Heroinnen und großmüthigen Damen gerechnet zu werden, gestalt sie einen heroischen Geist und eine ungemeine Großmuth bey ihrer Enthauptung öffentlich blicken lassen, da sie sich gantz unverzagt und sonder einige Verwandlung dargestellet, auch in der letzten Todes-Stunde ihren Königlichen und heroischen Geist nicht abgeleget. Vid. Gratian. in Calib. Viror. Illustr. p. 269. Sie war die Mutter der berühmten und gelehrten Königin Elisabeth in Engelland. Die Ursache ihrer Enthauptung war die ausschweifende und verborgene Liebe.

Anna Calstria,

War des gelehrten Lipsii ehrgeitziges und importunes Weib, so an seinen wunderlichen fatis gar viel Schuld und Antheil gehabt haben soll. Vid. Scaliger. Epistol. CXX p. 288. it. Les Eloges des hommes Scavans avec des additions par Mr. Teissier II Part. p. 386. Clarmund. in Vit. Cl. Viror. P. I p. 206.

Anna Comnena,

Des Griechischen Kayserß Alexii Comneni Tochter, und des Cæsaris Nicephori Bryennii Gemahlin, war ein in der Historie, Genealogie und Geographie wohlerfahrnes Frauenzimmer; sie hat ein Historisches Werck unter dem Titul Alexiada, worinnen sie ihres Vaters Historie verfasset, und die mit der Lateinischen Version und annotationibus P. Possevini S. I. & Glossar. zu Paris 1651 in fol. heraus gekommen, ediret. Vid. Zonaram, it. le grand Dictionaire Historique par M. Moreri p. 191 T. 1 Lambec. App. 4 Prior. cap. l. 2 Prodr. Histor. liter. Sciagraph. c. 28 f. 268. Hankius de Byzantin. Rer. scriptor. p. 1 c. 29 & Vossius de Histor. Græcis l. II c. 28.

Anna von Guise,

Hertzogs von Ferrara Tochter, eine vortreflich gelehrte, und in der Philologie wohl versirte Printzessin. Von dieser berichtet Cœlius Secundus Curio in seinem Buche de liberis pie educandis p. 61, daß er sie also in Lateinischer Sprache perorirren, Griechisch und Spanisch reden, des Ciceronis Paradoxa erklären, und auf alle ihr vorgelegte Fragen dermassen antworten hören, daß er kein gelehrtes Weibes-Bild von denen alten zu nennen wüste, dem diese Anna nicht gleich gewesen. Die Olympia Morata hat an diese gelehrte Printzessin Annam eine Epistel geschrieben, worinne sie selbige überreden will, daß sie die wahre Lutherische Religion annehmen möchte; Es ist solche Epistel zu finden in dem andern Buch ihrer Epistoln p. 130. Ihr Præceptor ist gewesen Johannes Sinapius, Medicin. Doctor und Profess. zu Tübingen, der An. 1561 gestorben. Vid. Christian Weisen im curieusen Anhange zum Politischen Nach-Tisch p. 325.

Anna Leja,

Conradi gelehrte Tochter, so aber gar jung gestorben. Posthum. Part. 2 Poem. p. 101.

Anna Maria,

Gebohrne Hertzogin von Braunschweig, Alberti Hertzogs in Preussen Gemahlin, war sehr verständig und gelehrt; Sie hinterließ ein Buch: Speculum Principum oder Fürsten-Spiegel in hundert Regeln abgetheilet, an ihren Sohn Albertum Fridericum, wovon noch ein geschriebenes Exemplar in der Bibliothec zu Königsberg, wie nicht weniger in des Hrn. Johann Ernsts Wallenrode Bibliothec zu finden ist. Sie starb den 20 Mertz 1568

Digitized by Google

mit ihrem Gemahl an einem Tage. Vid. D. Lœscher. in Bibliothec. Purpurat. § 32. Joh. Hallervord in Bibliothec. Curiof. p. 13.

Anna Maria,

Eine Italiänerin im Hospital alla Pietà zu Venedig, die auf der Violin ungemein wohl, so fertig, als delicat spielet. siehe Nemeizens Nachlese p. 61.

Anna Maria Ardoina, siehe Ardoina.

Anna von Palant, ſ. Palantia Anna.

Anna perenna,

War die Göttin der Jahre, und wurde ihr meistens in dem Monat Martio zu Rom von dem Volck geopffert.

Anna Rœmerin, ſ. Römerin, Anna Sophia,

Gebohrne Königl. Erb-Prinzeßin zu Dännemarck, Norwegen, ꝛc. ꝛc. mit Ihrer Durchl. Churfürst Joh. Georgio III vermählte Churfürstin und Hertzogin zu Sachsen, Jülich, Cleve und Berg, ꝛc. ꝛc. hat durch dero recht Königliches Gemüthe, durch die vortreffliche Wissenschafft so wohl in geistlichen als weltlichen Sachen, ausländischen Sprachen, worinnen Ihre Hoheit den Abgesandten Audienz und Antwort ertheilet, rühmenswürdiger Gottesfurcht sich bey der Welt in nicht geringe Verwunderung gesetzet. Sie starb den 1 Jul. 1717, im 70 Jahre ihres Alters. Vid. Weisens curiösen Anhang zum Politischen Nach-Tisch pag. 328 & seqq.

Anna Sophia,

Georg Land-Grafens zu Hessen Tochter, war des Dom-Capitels in Qvedlinburg Pröbstin, zuletzt aber auch 1680 Aebtißin, und hatte sich von Jugend auf, auf das Studium Theologicum geleget, so, daß sie die Erklärung der H. Schrifft, die Patres, die Morgenländischen und andere Sprachen, wie auch die Philosophos vortreflich verstande; auch in der teutschen Poesie wohl erfahren hieß. Sie hat ein geistlich Buch heraus gegeben, unter dem Titel: Der treue Seelen-Freund Christus JEsus, mit nachdencklichen Sinn-Gemählden, anmuthigen Lehr-Gedichten und neuen geistreichen Gesängen, Edit. Jen. A. 1658 und Leipzig 1675. Sie starb in Qvedlinburg den 13 Dec. 1683.

Annehmen,

Das Spiel, heisset im L'ombre-Spiel an des Spielers Stelle, welcher unglücklich gekaufft, und deswegen Gano gerufen, treten.

Anreihen,

Heist das Frauenzimmer, wenn es Perlen, Corallen und dergleichen, an einen starcken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen stat eines Halsbandes an den Hals zu binden; wozu die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden. Es wird auch von dem geschälten Obste gesagt.

Anreihe-Nadel,

Ist eine lange, dreyeckigt, spitzige, stählerne Nadel, mit einem langen Oehr, wormit das Weibes-Volck das geschälte Obst, so es zu treugen Willens ist, an lange Bindfaden und Reihen hänget.

Anrichten,

Heisset die weich gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen von dem Feuer hinweg nehmen, und selbige zierlich in die Schüsseln legen.

Anrichte-Löffel,

Ist ein grosser blecherner Löffel, wormit in denen Küchen die Speisen angerichtet werden.

Anrichte-Tisch,

Ist ein zu Anrichtung der Speisen absonderlich bestimmter Tisch in der Küchen, worunter insgemein die Speise-Köthen gebracht werden.

Ansagen,

Heisset nicht nur, wenn eine Frau ihres verstorbenen Mannes Tod durch die Bitt-Frau in den Gassen der Stadt ausruffen läst; sondern auch, wenn eine niedergekommene schwangere Frau ihren guten Freundinnen durch eine Muhme oder Magd ansagen läst, daß sie eines jungen Sohnes oder Tochter genesen.

Ansage-

Digitized by Google

Anſage-Geld,

Heiſſet dasjenige Trinck-Geld, ſo man denen Muhmen oder Ammen, welche der Sechs-Wöchnerin ihre glückliche Entbindung in ihrem Nahmen melden und zu wiſſen thun, zuzuſtellen pfleget.

Anſchlagen im Nehen,

Heiſſet dasjenige Stücklein Leinwand oder Coron, ſo man aufzuſetzen Willens iſt, vorher mit langen und weiten Stichen anſchlagen, damit ſich ſelbiges in dem Anſtechen nicht ſchiebet.

Anſtecken, oder Anzapffen,

Heiſſet den Zapffen aus dem Bier- oder Wein-Faß behutſam ſchlagen, und mit einer Geſchwindigkeit an deſſen Stelle den Hahn hinein ſtecken; wobey dieſer Vortheil zu beobachten, daß man das anzuſteckende Faß wohl voll fülle, und den Spunt oben zuſchlage.

Anſtellen,

Iſt eine nöthige Arbeit des Frauenzimmers, dadurch ſie dem Geſinde, Fröhnern und andern Arbeitern befehlen, was ſie von Zeit zu Zeit thun, arbeiten und verrichten ſollen. Es wird auch gebraucht, wenn man Brantewein, Schlag- und andere gebrannte Waſſer abziehen will, und einige Tage vorher die dazu gehörigen Species in Wein, Brantewein oder Waſſer erweichen läſſet, um ſolches entweder durchs Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu diſtilliren.

Anſtricken,

Heiſſet, wenn das Weibes-Volck die zerriſſenen Strümpffe oder Handſchuh unten her abſchneidet, und wieder etwas neues dran ſtricket.

Anſchüſſe der Brüſte,

Oder Nodi mammarum, ſind beſondere Zufälle der ſäugenden Weiber und Verſtopffungen derer Milch-Drüſen, von Gerinnung übel diſponirter Milch herrührend. Wann dieſes Ubel einreiſſet, können allerhand Gebrechen daraus entſtehen, als: Entzündungen derer Brüſte, Brüſt-Geſchwüre, kröpfigte Brüſte, auch endlich gar der Krebs.

Antevorta,

War bey denen alten Römern eine Göttin, ſo die zukünfftige Dinge vorher ſahe.

Anthea, ſ. Sthenobœa.

Anthuſa,

Aus Cicilien gebürtig, ein in der Philoſophie wohlerfahrnes Weib, hat abſonderlich viel auf das Wahrſagen gehalten, und durch Träume und Geſichter unterſchiedene Sachen, als eine Wahrſagerin zuvorhero ſagen können; ſie lebte zu Kayſers Leonis Zeiten, und wolte eine neue Art aus den Wolcken wahrzuſagen erfinden. Menagius in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. pag. 13 & 14.

Anthyſterica,

Werden die Artzney-Mittel wider die Mutter-Beſchwerung genennet, dergleichen ſind alle ſtarck ſtinckende Sachen, als Aſa fœtida, Caſtoreum &c.

Anticlea,

Die Mutter des Ulyſſes, ward, da ſie mit dem Laërta ſolte verehlichet werden, von dem liederlichen Siſypho des Æoli Sohne entführet und geſchwängert.

Antigone,

Die Schweſter des Priamus und Laomedontis Tochter, welcher die Juno, weil ſie ſich auf ihre Schönheit viel einbildete, und einen groſſen Hochmuth ſpüren lieſſe, in einen Storch verwandelte.

Antiope,

Lyci des Thebaner Königs Weib, welche der Jupiter, ſo ſich in einen Wald-Gott verſtellet, geſchwängert, nachdem aber Lycus ſolches vermercket, hat er ſie verſtoſſen, und an ihre Stelle Dircen genommen.

Antiope,

War die Königin der ſtreitbaren und heldenmüthigen Amazonen.

Antiqua,

Maria de la, aus Marchena in Andaluſien, eine Prophetiſche Nonne aus Spanien, hat weder leſen noch ſchreiben können, dennoch aber viel Sachen aufzeichnen laſ-

Digitized by Google

ſen, die ihr, wie ſie vorgab, von GOtt, mit dem ſie öffters ſelbſt geredet, eingegeben worden. Petrus a S. Cæcilio, in ſeinem noch nicht herausgegebenen Buche de Scriptoribus Ordinis B. Mariæ de Mercede meinet, es wären heutiges Tages noch faſt 3000 kleine Tractätlein von dieſer Maria de la Antiqua übrig, mit einer beſondern Lehre angefüllet, die allen ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen, geiſtlichen Standes dienlich wären. Bernardus de Corbera ſoll einmahl ihr Beicht-Vater geweſen ſeyn, hat auch dieſer Mariä Sachen zuſammen heraus zu geben verſprochen, ob es geſchehen, weiß man noch nicht. Sie iſt geſtorben den 22 Sept. 1617. Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 20. D. Feuſtking nennet ſie eine Betrügerin, und ſcheinheilige Nonne in Gynæc. Hæretic. Fanat. p. 136 ſeq.

Antonia,

Hertzogin von Würtemberg, eine gelehrte und fromme Princeſſin, und ein Muſter aller Tugenden, war denen Künſten und Sprachen ſehr ergeben, verſtund die Hebräiſche Sprache, abſonderlich die Cabalam der Jüden ſo wohl, daß ſie manchen damit beſchämen konte. Henning. Witte in Spicileg. poſt Meſſem ad An. 1679 Tom. 2 Diar. Biogr. annex. Ihr vortreffliches Stücke, der ſo genannte Turris Antonia, der ſie als eine Meiſterin erkennet, iſt in der Kirchen zur Heil. Dreyfaltigkeit zu Deynach, und wird nicht ſonder Verwunderung der Durchreiſenden angeſehen. Sie ſtarb 1679 in ihrem 66 Jahre den 1 Octob. Vid. Andr. Caroli Tom. 2 Memorabil. Eccleſ. Secul. 17 p. 2 l. 8 c. 70 & Imhofs Notit. Procer. p. 514.

Antoniana,

Margarita, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat ein gewiſſes Buch von Unſterblichkeit der Seelen geſchrieben, ſo zu Venedig An. 1555 in Druck heraus kommen. Hendreich in Brandenburg. Pandect. p. 213.

Antritt,

Wird im Oeconomiſchen Lexico als ein bewährtes Mittel wider die Mutter-Beſchwerung angegeben.

Anweiſen,

Bedeutet eben ſo viel im Hausweſen, als Anſtellen. Von dem kaufmänniſchen Verſtande dieſes Wortes kan das Handlungs-Lexicon nachgeſchlagen werden.

Anyta,

Ein aus der Inſel Morea in Epidauro gebürtiges und wegen ihrer Gelehrſamkeit und Poetiſchen Wiſſenſchafften ſehr berühmtes Weibes-Bild. Die eigentliche Zeit, darinnen ſie gelebet, kan man nicht wohl determiniren, obgleich Tatianus in ſeiner Oratione contra gentes pag. 168 die CXX Olympiadem benennet, und Plinius Hiſtor. Natur. 34. 8 das Zeugniß giebet, daß die Verfertigung ihrer Statue von dem Euthycrate und Cephiſodoro zur ſelbigen Zeit geſchehen. Sie iſt unter den neun berühmten Frauenzimmern, deren Carmina Fulvius Urſinus An. 1568 zu Antwerpen in 8 cum notis herausgegeben, die erſte, und wird man daſelbſt XIV Epigrammata von ihr finden. In Libris Epigrammat. Græcor. findet man auch einige Gedancken, ſo ſie an Themiſtoclem geſchrieben, wie Voſſius de Hiſtor. Græc. p. 85 Edit. Amſtelod. 1662 berichtet. M. Blum führet in ſeiner Diſputat. de Poëtriis Græcis noch vier inedita Epigrammata von ihr an. Pauſanias gedencket dieſer Anyte in Phocicis.

Anzapfen, ſiehe Anſtecken.

Anziehen,

Heiſſet, wenn eine neugemiethete Magd oder Geſinde in des Herrn und Frauen Dienſt tritt, und ihre Arbeit anhebet.

Apagora, ſiehe Anagora.

Apel de Sina, ſ. Pommerantze.

Apffel,

Malum, pomme. Aepffel ſind Baum-Früchte, von mancherley Gattung und Unterſcheid. Sie werden in zahme und wilde eingetheilet. Dieſe heiſſen Holtz-Aepffel, und ſind eines herben und ſauern Geſchmacks, haben eine zuſammenziehende Krafft, dienen auch zur Nahrung vor das Vieh, auch wohl vor die Menſchen, wenn ſie entweder gedörret, oder wo ſie in Menge

Digitized by Google

Menge zu haben, ein Tranck daraus gepresset wird. Sie machen harten Leib, und das Wasser davon dienet wider den Durchlauff und rothe Ruhr: jene gute Aepffel. Etliche Frantzösische Botanici haben schon über anderthalb hundert Arten derselben angemercket, so durch das Propffen und Peltzen täglich noch vermehret werden können, und deren Unterscheid theils aus dem Geschmack und Geruch; theils aus der Landes-Art und des Besitzers Boden, wo sie gewachsen, zu erlernen ist. An Gestalt sind sie rund, plat, länglich, rauh u. s. f. An Farbe grün, weiß, gelb, roth oder gemischet; An Geschmack süß, sauer, säuerlich, rauh, lieblich, ungeschmack. Sie werden entweder abgebacken oder frisch zum Gebrauch beybehalten; Wie denn vielerley Arten Aepffel sind, welche lange hinaus liegen, wenn man sie sonderlich bey vollkommener Reife abgenommen und reinlich verwahret hat. Wer die Aepffel gerne roh isset, hat zu mercken, daß die süssen weit gesünder seyn, als die sauren. Ingleichen, daß diejenigen Aepffel, welche eine Zeilang gelegen haben, besser zu verdauen sind, als die nur erst abgenommen worden. Absonderlich behalten diejenigen Aepffel den Preis, so nebst ihrem süssen Geschmack, wie die Borsdörffer, auch einen aromatischen lieblichen Geruch haben, als welche gute Nahrung geben, und den Leib öffnen. Die sauern kühlen und zertheilen den zehen Schleim im Magen, dienen in Fiebern mit Butter gekocht, die säuerlichen oder weinsauern bekommen dem Hertzen und Magen wohl, die rauhen oder herben kälten und ziehen zusammen. Es können zwar nicht alle Leute den Geruch der Aepffel vertragen. Ich habe gelesen, daß die Herren von Candales in Guienne, und alle von solchem Geschlecht können keine Aepffel riechen: Desgleichen hat auch Jean de la Chenaye die Aepffel so gehaßt, daß ihm alsbald von dem Geruch die Nasen geschweist. Allein das sind extraordinaire Exempel, dergleichen wenig anzutreffen. Wer die Aepffel mäßig braucht, sonderlich wenn sie gekocht und wohl zubereitet sind, dem schaden sie leichtlich nicht. In der Artzney haben die Aepffel auch ihren Nutzen, ein süsser Aepffel in Wegerich-Wasser gekocht, und mit Milch aufgelegt, heilet den Brand von angezündetem Pulver. In Apothecken wird davon bereitet ein Syrup, welcher in Fiebern wider den Durst, ingleichen in Hertz-Kranckheiten und Ohnmachten dient. Ein mehrers von ihrer Natur, Eigenschafften, verschiedenen Arten, Fortpflantzung, medicinischen und hauswirthlichen Gebrauch s. im *Natur-* und *Oeconomischen Lexico*. Man hat viele Arten die Aepffel zuzurichten ersonnen, es sollen aber hier nur folgende, als die besten, beschrieben werden. 1) Aepffel gebacken. 2) Aepffel auf eine andere Art gebacken. 3) Dito noch auf eine andere Art. 4) Aepffel geschrepfft. 5) Aepffel geschreckte. 6) Aepffel gefultzte. 7) Dito auf eine andere Art. 8) Aepffel gefüllte. 9) Dito auf eine andere Art. 10) Aepffel-Strauben. 11) Aepffel gedämpffte. 12) Aepffel-Mus. 13) Aepffel-Mus gebacken. 14) Aepffel-Aumelette. 15) Dürre Aepffel zu kochen. 16) Dito noch anders.

Apffel gebacken,

Schelet grosse saure Aepffel fein sauber, schneidet solche in vier Stücke, und iedes Viertel, wenn erst die Schelfen davon gethan worden, noch ein oder zweymahl von einander, leget sie auf eine Schüssel oder ander Geschirr, damit sie fein trocken bleiben. Darnach nehmet ein halb Nössel Wein, oder nach Proportion der Aepffel, so viel, als ihr selbe damit einzuweichen gedencket, qvirlt Mehl drein, und machet eine ziemlich dicke Klare, bald wie ein dünner Milch-Brey. Ferner stecket an ein spitziges Höltzgen ein Stück nach dem andern, thut es, wenn es vorhero in der Klare herum gezogen worden, in heiß Schmaltz, und last es backen. So bald die Aepffel gar, leget sie auf eine Schüssel, und reibet, weil sie noch warm seyn, gleich Zucker drüber. NB. Ihr müst euch hier mit dem Zucker nach der Klare richten, denn die ist etwas sauer. Auf solche Art backet eure Aepffel immer fort, bis ihr derselben gnug habt, nur vergesset nicht dieselben mit Zucker zu bestreuen.

Apffel auf eine andere Manier gebacken.

Wenn ihr die Aepffel sauber geschelet,

Digitized by Google

so schneidet sie als Thaler; machet mit einem darzu gehörigen Aepffel-Stecher mitten ein Loch durch, damit es wie ein Krantz werde, und last sie fein trocken im Geschirr liegen. Die Klare hierzu ist also zubereitet: Thut Mehl in Weiß-Bier, macht einen nicht gar zu starcken Teig, schlaget vier Eyer drein, und rühret es gantz klar ab; gehackte Muscaten-Blüten, und ein bisgen Zimmet müssen auch drunter kommen. Hierauf setzet Schmaltz übers Feuer, last es heiß werden, giesset desselben einen Eß-Löffel voll in die Klare, und rühret alles wohl unter einander. NB. Dieses bisgen Schmaltz machet die Klare lucker, daß sie nicht nur aufläufft, sondern auch hart anzugreiffen wird. Giesset endlich solche Klare auf die Aepffel, leget diese in das heisse Schmaltz, und zwar so viel, als ihr auf einmahl daraus zu backen vermeinet, fahret mit Backen fort, bis sie alle seyn. Beym Anrichten habt ihr zu mercken, daß die Aepffel sauber und ordentlich müssen auf eine Schüssel geleget, mit Zucker bestreuet, und mit allerhand Blumenwerck oder Lorbeer-Blättern bestecket werden.

Apffel gebacken noch auf eine andere Art.

Schelet und schneidet die Aepffel nach euren Gutdüncken, und bereitet darzu folgende Klare. Schlaget vier Eyer in einen Tiegel, schüttet so viel Mehl darein, damit die Eyer als ein starcker Brey können gerühret werden, giesset ein wenig gute Milch darzu, thut auch etwas geriebenen Zucker hinein, und wie vorher gemeldet worden, ein wenig Schmaltz. Leget hierauf die Aepffel, nachdem sie in der Klare gewesen, Stückweise in das heisse Schmaltz, last sie fein Gold-gelb backen, und continuiret damit, bis ihr der Aepffel satt habt.

Apffel geschrepffte.

Hierzu gehen zwar alle Aepffel an, iedoch, die säuerlichen Geschmacks sind, taugen am allerbesten. Schelet solche Aepffel, schneidet sie in vier Stücke, hacket mit dem Messer gantz subtile Strichlichen drauf, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn nun die Schüssel voll überleget worden, so giesset Wein drüber, last sie auf dem Kohl-Feuer kochen, streuet kleine geschnittene Citronen-Scheller, wie auch klar gemachten Zucker darzu, welches alles wieder durch einander kochen muß; letztlich thut kleine Rosinen, die sauber gewaschen und gelesen worden, hinein; Da auch die Aepffel weich seyn, nehmet selbige vom Feuer, streuet Zucker und Zimmt darüber, und gebet sie hin. Mercket hierbey, daß dieses Gericht warm und kalt kan genossen werden.

Apffel geschreckte.

Die Zubereitung dieser Aepffel ist wie die vorige; nur wenn man sie anrichten und hingeben will, wird braune Butter drüber gebrannt, und dieses heisset geschrecket.

Apffel gesultzte.

Man schelet Borsdorffer-Aepffel fein sauber, und läst die Stiele dran bleiben. Darnach wird in einem Einmach-Kessel etwas Wasser, und ein halb Pfund Zucker gethan, welches auf dem Feuer durch einander kochen muß, auch ein wenig Wein dran gegossen, ingleichen Citronen-Scheller, und geschnittener Zimmt hinein geworffen. Hierauf werden die Aepffel drein gesetzet, welche durch einander dämpffen müssen, bis man es gnug zu seyn vermeinet. Sind die Aepffel gar, so richtet man sie auf einer Schüssel oder porcelainen Schale ordentlich an, geust die Sauce drüber her, streuet Zimmet drauf, und läst sie erkalten. Beym Anrichten soll man sie mit Citronen belegen, und mit geschnittenen Citronen-Schellern bestreuen.

Apffel gesultzte auf eine andere Art.

Hierzu gehen alle Aepffel an, doch sind die Borsdorffer die besten. Diese müst ihr schelen und den Kriebs oder Kern heraus stechen. Setzet rothe Weinbeeren mit rothem Wein zum Feuer; last selbige kochen, und streichet sie hernach durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet hierauf die Aepffel stat des Kriebses mit eingemachtem Citronat, setzet diese in die vorbenannte Brühe, last sie kochen, thut viel Zucker drein, sonst gestehet es nicht. Wenn sie nun gar, müsset ihr solche mit einer Schaum-Kelle heraus auf eine Schüssel legen,

Digitized by Google

legen, diese Brühe drüber gieſſen, auch klein geſchnittene Citronen-Scheller oben her ſtreuen, und ſo es erkaltet, auftragen laſſen.

Apffel gefüllte.

Die Aepffel müſſen vorher, ehe du ſie ſcheleſt, ausgehölert werden, auf daß ſie nicht zerſpringen. Aus andern Aepffeln ſolt du auf folgende Art eine Fülle machen; hacke dieſelben klein, röſte ſie ein wenig in Butter, ſchneide abgezogene Mandeln, Piſtacien, Citronen-Scheller, kleine Roſinen und Zimmt drunter, miſche dieſes alles mit Zucker wohl unter einander, und feuchte die Fülle mit gutem Wein an. In die ausgehöleten Aepffel thue alsdenn die Fülle, ſetze Wein und etwas Waſſer aufs Feuer, in welchen Zucker und Zimmet muß geſchüttet werden. Wenn es kocht, ſetze die Aepffel ordentlich hinein, und laß ſie alſo kochen, bis ſie weich ſind; Doch NB. dürfen ſie nicht zerfahren. Faſſe letztlich die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle fein gantz an, ſetze ſie ordentlich in die Schüſſel hinein, geuß die Brühe drüber, laß es noch ein wenig auf einem Kohlfeuer ſieden, ſtreue Zucker und Zimmt drein; denn können ſie zu Tiſche getragen werden.

Apffel gefüllte auf eine andere Art.

Man ſchneidet von ſauber geſchelten Aepffeln oben die Deckel weg, machet ſie hohl, füllet ſolche mit einer Fülle, die aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet und ein Ey vermiſchten Aepffeln zubereitet werden, und decket ſie mit dem Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare nur von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem ſie geſchwinde durch die Klare gezogen worden, ins heiſſe Schmaltz geworffen, darinne ſie gehling ein wenig anlauffen müſſen. Wenn man nun dencket, daß ſie gnug haben, können ſelbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüſſel geleget, Wein dran gegoſſen, Zucker, Zimmt und kleine geſchnittene Citronen-Scheller darüber geſtreuet, und auf ein Kohlfeuer geſetzet werden, woſelbſt ſie ein wenig kochen müſſen, bis ſie weich werden. Beym Anrichten wird wieder von neuen Zucker und Zimmt drüber geſtreuet, auch die Garniture nach der Zeit und eines jeden Gelegenheit eingerichtet.

Apffel-Strauben.

Wenn geſchelte Aepffel in Stückgen geſchnitten worden, machet man darzu folgende Klare: Wein und Mehl ſind alſo durch einander zu vermiſchen, daß es nicht gar zu dicke als ein Brey werde; ſolches geuß in eine Schüſſel oder Tiegel, wirff die Aepffel alle hinein, und rühre es wohl durch einander. Ferner thue mit einem ſpitzigen Holtz etliche Stücke von ſolchen Aepffeln, (nachdem man die Strauben groß haben will) und etwas von der Klare in eine Kelle, ſetze ſelbige in heiß gemachtes Schmaltz, ſtreiche mit einem höltzern Spane diejenigen Aepffel, ſo in der Kelle geweſen, ins Schmaltz, damit ſie alle fein zuſammen kleben, mit welcher Arbeit ſo lange anzuhalten, bis deren gnug ſeyn. Mercke aber hierbey, ſo bald ſie aus dem Schmaltz kommen, muß gleich Zucker, weil die Klare zu ſauer iſt, darüber gerieben werden; alsdenn kanſt du ſie ſauber und ordentlich anrichten, mit ſchönen Blättern und Blumenwerck zieren und hingeben.

Apffel gedämpffte.

Die Kriebſe muſt du erſt aus denen Aepffeln heraus ſtechen; Hernach laß ein wenig Butter in einen Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar zu braun werden, ſetze die Aepffel drauf, mache oben und unten Feuer, welche ſo lange dämpffen müſſen, bis ſie gnug haben. Thue ſie hierauf in eine Schüſſel, geuß Wein drauf, ſtreue Zucker und Zimmt drüber, ſo ſind ſie fertig.

Apffel-Mus.

Geſchelte und klein geſchnittene Aepffel thut man in einen Topff, geuſt ein wenig Waſſer darzu, und läſt ſie kochen; wenn ſolche bald gar, müſſen ſie klein gerieben, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet und ein Stückgen ausgewaſchene Butter dran gethan, und alles wohl durch einander gerieben werden. Auf einer Schüſſel wird dieſes Eſſen fein ordentlich angerichtet, mit Zucker und Zimmet beſtreuet und hingegeben.

Apffel-Mus gebacken.

In einen Topff oder Hafen werden geſchelte

schelte Aepffel gethan, Wasser und Wein darauf gegossen, und zum Feuer gesetzet. So bald solche weich gekocht seyn, muß man sie durch einen Durchschlag in einen Reibasch treiben, ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, auch Zucker und Zimmt dran thun, und alles wohl durch einander rühren. Wenn dieses geschehen, sollen noch von 4 Eyern die Dotter, und 3 gantze Eyer drein geschlagen, und selbige gleicher Gestalt fein untergerühret werden. Nun ist auch zu sorgen für einen feinen Krantz, welchen man von gutem Teig um eine Schüssel machen kan. Es dienet aber auch dabey dieses zur guten Vorsorge: Damit der Teig, weil er dünne ist, nicht in die Schüssel lauffe, so muß von einem harten Teig ein Ränd̃gen, das etwas hoch und sauber gewinckt ist, inwendig um die Schüssel geleget, das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das Abgerührte hinein gegossen, und solches in einen geheitzten Back-Ofen gesetzet werden. Nachdem das Mus gar gebacken und fertig, soll man es mit Zucker bestreuen und aufs beste auszieren.

Apffel-Aumelette siehe Aumelette von Aepffeln.

Apffel dürre zu kochen.

Nehmet geschelte dürre Aepffel, giesset Wein und Wasser drauf, und lasset sie eine Stunde darinne weichen. Hernach setzet selbige mit dem darauf gegossenen Wein und Wasser zum Feuer, wovon sie nur dämpffen müssen. Wenn sie weich sind, so richtet solche an, streuet Zucker und Zimmet darüber, und gebet sie hin.

Apffel dürre zu kochen noch anders.

Setzet geschelte Aepffel nur mit Wasser ans Feuer; so sie bald gar, lasset Butter heiß werden, thut ein wenig Mehl drein, und rühret's durch einander, bis es braun wird: Dieses Mehl brennet hernach an die Aepffel, rüttelt solche wohl durch einander, damit sich das Mehl nicht auf einer Seite anlege. Wenn sie angerichtet werden, so streuet Zucker drüber ꝛc.

Apffel-Compôte, siehe Compôte.

Apffel-Kammer,

Ist ein in Leipzig bekanntes und also genanntes Gefängniß, worein die liederlichen Weibes-Personen und die mit einander sich rauffende und zanckende Mägde beygestecket werden.

Apffel-Pflücker,

Ist ein Instrument, damit man die Aepfel von den Bäumen herunter langet, dessen Beschreibung und Zeichnung im Oeconomischen Lexico zu finden.

Aphrodite,

Ein Zunahme der Venus, weil sie von dem Meer-Schaum soll herkommen seyn.

Aphthæ s. Schwämmchen.

Apollonia,

Eine fromme und Gottesfürchtige Jungfrau, so unter dem Tyrannischen Kayser Deciano A. C. 253 in Alexandria als eine Märtyrin lebendig verbrannt ward. Sie soll selbst mit Freuden in den Scheiter-Hauffen gesprungen seyn. Euseb. Cap. 12 Lib. 6 Hist. Eccles.

Apollonia,

Eine gelehrte Schwester des Cornelii van Veen. Sie wird wegen ihrer herrlichen Wissenschafften und vortrefflichen Verstandes sehr gerühmet. Barlæus schreibet viel gutes von ihr in seiner 332 Epistel an ihren Bruder; hat ihr auch über ihr Bildniß ein schönes Epigramma zu Ehren aufgesetzet. Vid. Sauerbrey Dissert. d. Fœm. Erudit. §. 1 in Not. Lit. K.

Appelfeldin,

Anna Margaretha, eine gelehrte Priesters-Tochter aus der Schweitz, war absonderlich in der Historie und Matheſi, worauf sie sich sehr geleget, wohl erfahren, hat auch verschiedene historische und mathematische Schrifften herausgegeben. Vid. Paullin. hoch- und wohlgelehrtes Frauenzimmer p. 21.

Apricosen, s. Marellen.

Aquavit,

Selbigen, als ein dienliches Haus- und Artzney-Mittel, zuzubereiten, lehret das Oeconomische Lexicon, s. auch Natu. Lexicon.

Arachne,

Digitized by Google

Arachne,

Eine künſtliche Lydiſche Jungfer, ſo gar unvergleichlich ſticken und nehen können. Als ſie ſich aber in dieſer Kunſt der Pallas ſelbſten vorziehen wolte, und mit ſelbiger ſich in einen Wett-Streit einließ, nahm die Pallas dieſer ihre Arbeit und zerriß ſie in tauſend Stücken, worüber Arachne aus Zorn ſich erhencket, welche hernach die Pallas in eine Spinnewebe verwandelt.

Aramena,

Eine unter dieſem maſquirten Nahmen verſteckte gelehrte und ſehr kluge Princeſſin, aus einem der älteſten und berühmteſten Häuſer Teutſchlandes. Sie iſt nicht nur in der Hiſtorie wohl erfahren, ſondern auch eine vortreffliche Poetin, wie die von ihrer hohen Poetiſchen und ſinnreichen Feder entworffene Proben, ſo man zu Zeiten einzeln erblickt, deutlich ausweiſen.

Arbelle, oder Arabella

Stuart, eine Tochter Carl Stuarts, ward mit deſto gröſſerer Sorgfalt erzogen; weil ſie ihres Vaters einziges Kind war, wodurch ſie nebſt ihrem vortrefflichen Naturell ſich eine ſonderbare Gelehrſamkeit erwarb, deren Ruhm durch ihren Verſtand und groſſe Tugenden ſehr vermehret ward. Weil ſie ſich aber wider Wiſſen und Willen der Königin Eliſabeth, kurtz vor deren Tode, an den Ritter Seymour vermählet hatte; ward ſie zwar ins Gefängniß geſetzt, aber bald wieder freygelaſſen, welche Freyheit ſie iedoch nicht lange genoſſe, indem ſie einer Conſpiration beſchuldiget, und deßwegen wieder gefangen genommen wurde, in welcher Gefangenſchafft ſie den 25. Dec. 1615 ſtarb.

d' Arc, Johanna, ſ. Johanna d' Arc.

Archidamia,

Die vornehmſte unter denen Spartaniſchen Weibern, eine heldenmüthige und mit einem heroiſchen Geiſte begabte Dame. Als die Stadt Lacedæmon von dem Epirotiſchen Könige Pyrrho hefftig gedruckt ward, wurde endlich von denen Spartanern beſchloſſen, alles Weibes-Volck aus der Stadt nach Cretam zu ſchaffen, um der Feinde letzten Sturm abzuwarten. Worauf dieſe heldenmüthige Dame, nachdem ſie das ſämtliche Weibes-Volck zuſammen geruffen, und ein Schwert um ihre Lenden gegürtet, öffentlich vor dem Rath und Gerichte trat, und ihre gantze Zunfft folgender Geſtalt behertzt anredte. Schämet euch, ihr feigen Männer, meinet ihr nicht, daß, wenn die Stadt Lacedæmon übergegangen, und alle Männer gleich niedergefallen, dennoch die Spartaniſchen Weiber noch wohl ſiegen können? Welcher Zuruf und behertzter Vortrag ſo viel gefruchtet, daß die Männer zu Sparta nicht nur wiederum friſchen Muth und Hertze bekommen, ſondern auch durch Hülffe der Weiber und Jungfern, ſo ſich in groſſer Anzahl dargeſtellet, die bedrängte Stadt tapffer defendirten. Vid. Polyæn. in Strateg. l. 8 Plut. in Lycurg. & Joh. Boter. de Polit. illuſtr. l. 9.

Ardoina, Anna Maria,

Eine Tochter Pauli Ardoini, Fürſtens zu Paliconia, Principis Palicii, und Marcheſens zu Fioreſta in Sicilien, zu Meßina gebohren, und an den Italiäniſchen Fürſten von Piombino vermählet, hat ſich zu Rom aufgehalten, und nicht nur die Muſic und Mahler-Kunſt trefflich verſtanden, ſondern auch die Philoſophie, Rhetoric und Poeſin excoliret, auch unterſchiedene Gedichte nebſt andern Schrifften in Lateiniſcher und Italiäniſcher Sprache heraus gehen laſſen. Worunter das Buch: Roſa Parnaſſi, welches dem Kayſer Leopoldo und deſſen Gemahlin Eleonoræ Magdalenæ dediciret worden, 1687 zu Neapolis in 4to gedruckt worden. Sie ſtarb 1700 d. 29 Dec. zu Neapolis.

Areta oder Arete,

Des weltweiſen Ariſtippi, ſo ein Schüler des Socratis war, grundgelehrte Tochter. Dieſe hatte ſich durch ihre ausbündig groſſe Gelehrſamkeit in gantz Griechenland ſo ſignaliſiret, daß man öffentlich vorgab, es müſte des Socratis Seele ohnfehlbar in dieſe Arete gefahren ſeyn. Sie hat ſolche Wiſſenſchafft von ihrem Vater dem berühmten Athenienſiſchen Philoſopho, der der Cyrenæiſchen Secte zugethan war, bekommen, und ihre Wiſſenſchafften in denen Wäldern und Athe-

Digitized by Google

nienſiſchen Academien über 25 Jahr lang öffentlich ihren Zuhörern, worunter ihr eigener Sohn Ariſtippus geweſen, mitgetheilet, auch nach ihres Vaters Tode hundert und zehn Auditores in der Natural- und Moral-Philoſophie von ihm zu perfectioniren übernommen. Doch hat ſie nicht nur allein mündlich gelehret, ſondern der Welt auch in die 48 Bücher von unterſchiedenen Materien, worunter die vornehmſten ſind 1) vom Leben Socratis, 2) von der Kinder-Zucht, 3) von der Athenienſer Kriegen, 4) von der Unglückſeligkeit der Weiber, 5) von dem Acker-Bau der Alten, 6) von den Wundern des Berges Olympi, 7) von der Bienen Kunſt, 8) von der Eitelkeit der Jugend, 9) von der Mühſeligkeit des Alters, u. d. g. m. hinterlaſſen. Endlich iſt ſie in dem 77 Jahre ihres Alters geſtorben. Die Athenienſer haben ſie mit folgender Grabſchrifft beehret, welche aus der Welſchen Sprache etwan alſo überſetzet lautet:

Areten trifft man hier, der Griechen Zierath an,
Von welcher man mit Recht und ſicher glauben kan,
Es hätt ihr Ariſtipp den Kiel, Homer den Geiſt,
Die Helena den Glantz, der wunderswürdig heiſt,
Und Tirma nach dem Tod die Vorſchrifft keuſch zu leben,
Hingegen Socrates die Seele wohl gegeben.

Arethuſa,

Des Nerei und Doridis Tochter, eine Jagd-Nymphe und Gefehrtin der Dianæ, welche, als ſie der Alpheus verfolgte, und ihr überall nachgieng, von der Diana in einen Brunnen verwandelt worden.

Aretophila,

Von Cyrene, ein ſehr gelehrtes und beredtes Weib, hat ſo vortreffliche Worte führen können, daß ſie, wie Plutarchus rühmet, mit dero Lieblichkeit des grauſamen Tyrannens Nicoſtrati Zorn ſtillen und beſänfftigen können, auch ſonſten durch ihre Geſchicklichkeit und Tugenden ſehr viel Gutes ausgerichtet. Vid. D. Joh. Esber. Mulier. Philoſophant. lit. c. 2 b.

de Areuſo,

Alfiere Catharina, eine recht Heldenmüthige und Heroiſche Jungfer, ſie war von Biscaja, ſprang aus einem Kloſter, und machte ſich an den Spaniſchen Hoff, allwo ſie ſich lange Zeit in männlichen Kleidern aufgehalten, bis ſie ſich endlich unter die Miliz begab, viele und groſſe Schlachten mit Ehren halff, und allezeit darinnen victoriſiret. Sie ſoll ſehr groß von Leibe geweſen ſeyn, und zu einer Weibes-Perſon viel zu ſtarcke Glieder gehabt haben, und zwar alſo, daß man ſie eher vor eine Manns- als Weibes-Perſon angeſehen. Ihre Bruſt ſoll gleich und eben wie eines Mannes geweſen ſeyn, welche ſie, wie ſie ſelbſt dem Petr. Du Vall, der ſie zu Rom geſprochen, geſtanden, mit einem gewiſſen Pflaſter, ſo ihr von einem Italiäner gegeben worden, ausgetrocknet und gleich gemacht. Ihr Habit iſt allezeit ein Spaniſches Manns-Kleid geweſen, und ſoll ſie ihrem Geſichte und gantzen Weſen nach mehr einem Verſchnittenen als einem Weibes-Bild gleich geſehen haben. Vid. Petr. Du Vall. Itiner. T. IV Epiſt. 171.

Argentaria Polla,

Des vortrefflichen Spaniſchen Poetens Lucani Ehe-Weib, eine gelehrte Poetin, ſo wegen ihrer Erudition und Schönheit ſehr berühmt war. Sie ſoll ihrem Mann Lucano in ſeinen Pharſaliis nicht allein geholffen, ſondern auch die erſten drey Bücher, die ihre völlige Approbation noch nicht gefunden, mit einem gleichmäßigen netten und pathetiſchen Stylo verbeſſert haben. Überdieß iſt ſie in Epigrammatibus ſehr glücklich geweſen; Baptiſt. Fulgoſ. L. 8 c. 3. Papinius Statius hat ihr in einem gewiſſen Carmine ein groſſes Lob beygeleget, L. II. Sylv. Genethl. Lucan. it. Martialis Lib. X epigram. 64. Nach dem Tode ihres Lucani, dem der Tyranne Nero die Adern ſchlagen lieſſe, ſoll ſie ſich, wie einige wollen, an den Statium verheyrathet haben. Sidonius Apollinaris ſcheinet darauf zu zielen. Vid. Carm. XXIII.

Argia,

War des Adraſti, der Argiven Königs Tochter, ſo er mit der Polynice erzeuget, ſo von dem Tyrannen dem Creonte, als ſie

Digitized by Google

ſie ihren in Krieg erſchlagenen Mann begraben wolte, getödtet ward.

Argia Coronia, ſ. Coronia.

Argiel,

Anna von, eine gelehrte Gräfin aus Spanien, ſie hat in ihrer Mutter-Sprache ein Buch geſchrieben, welches betittelt wird: El alma de incomparable S. Auguſtini, Sacade del cuerpo de ſus Confeſſiones, zu Antwerpen An. 1622. Hendr. in Pandect. Brandenburg. pag. 264 ſeq.

Ariadne,

Die Tochter des Minois Königs in Creta, von ſehr ſchöner Geſtalt, gab dorten dem Theſeus, welcher in dem Labyrinth geworffen wurde, aus Liebe einen langen Faden, durch deſſen Hülfe er ſich glücklich wieder heraus half. Nachdem er aber ſelbige entführet, ließ er ſie, ſolcher Wohlthat vergeſſend, auf der Inſel Chio ſitzen; zuletzt hat ſie der Bacchus noch geheyrathet.

Arien-Buch, ſiehe Singe-Buch.

Arignote, oder Arignete,

Von Samus, ein Schülerin Pythagoræ Majoris und der Theano. Zwingerus in Theatr. Vit. Hum. T. V l. 1 p. 1197 b. Uber ihre Philoſophiſche Wiſſenſchafft, die ſich abſonderlich in der Pythagoriſchen Secte hervor gethan, iſt ſie auch eine vortrefliche Poetin geweſen; Denn, wie Suidas berichtet, hat ſie Bacchica oder de Cereris myſteriis Epigrammata, wie auch Initia Bacchi geſchrieben. Menagius in Hiſtor. Mul. Philoſoph. p. 53. Sie hat auch des Dionyſii res geſtas heraus gegeben. Clem. Alexandr. l. 4 Stromat. p. 381.

Arioſti,

Magdalena Salaroli, eine Gräfin aus Italien und gute Poetin, hat geſchrieben ein welſches Gedichte: La Converſione di S. Maria Magdalena diviſo in canti quattro genannt, und ſolches der berühmten Poetin Lauræ dediciret. Laurentius Legatus hat es unter ſeinen Wercken mit heraus gegeben, wie Gregor. Leti in ſeinen l'Italia regnante, P. III L. II pag. 182 berichtet.

Ariſtarete,

Des Nearchi künſtliche Tochter, eine vortrefliche Mahlerin ihrer Zeit, ſo einen künſtlichen und Wunderns würdigen Æſculapium verfertiget. Vid. Lotichii Gynæcolog. p. 128 & Sandrarts deutſche Academie T. II L. 1 c. 7 p. 46.

Ariſtoclea, ſ. Themiſtoclea.

Arm-Band,

Iſt eine von goldnen Ketten, Perlen oder rothen Corallen an einander geſetzte und hengende Schnure, einfach oder doppelt, auch mehrfach, ſo das Frauenzimmer um die Hände zu binden pfleget. Dergleichen Schmuck war ſchon im alten Teſtamente bekannt, und wurden die Arm-Bänder nicht nur von denen Weibes-Bildern, ſondern auch von dem Manns-Volck, als von dem Saul und andern Vornehmen im Lager, Num. XXXI v. 50 getragen. Alſo dräuete dort der Herr denen Weibern ihre Arm-Spangen oder Arm-Bänder wegzunehmen. Eſai. XII, v. 19.

Arm-Ketten, ſiehe Ketten.

Arm-Schnällgen,

Seynd kleine von Gold und Silber zierlich gearbeitete und mit Diamanten oder andern Edelſteinen verſetzte Schnallen, mit dem darzu gehörigen Vor-Riegel, werden insgemein auf ſammetne Bänder geſetzet und um die Hände angeſchnallet.

Armer Mann,

Heiſſet ein Eſſen, ſo aus Butter und Brot beſtehet. Man reibet nehmlich altgebacken Brot, und gröſchet ſolches in Butter, da iſt das Eſſen fertig.

Armuſin,

Iſt ein Frantzöſiſcher ſeidener Zeug, von gedreheten runden Faden, glatt und ohne Muſter, von unterſchiedener Güte, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Arrhia,

War ein gelehrtes Weib, ſo in der Medicin wohl erfahren geweſen, hat den Platonem fleißig geleſen, und unter dem Römiſchen Kayſer Alexandro Severo gelebet.

Menag.

Digitized by Google

Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 20 n. 47. Galenus in seinem Buch de Theriaca rühmet selbige sehr.

Arria,

Eine edle und beherzte Römerin, des Cæcinæ Pæti Weib, welche, als ihr Mann zum Tode verurtheilet wurde, aus Liebe zu ihm sich vorher den Stahl durch die Brust stach, und nachdem sie selbigen heraus gezogen, dem Manne übergab, mit der Vermahnung und dem beherzten Zuruf, er solte nach ihrem Exempel tapfer sterben.

Arsinoë,

Des Ptolemæi Lagi Tochter, und Gemahlin des Macedonischen Königs, war die schönste Dame zu ihrer Zeit, so den Lysimachum und Philippum gebohren. Ihr Bruder Philadelphus bauete ihr zu Ehren eine Stadt, so er nach ihrem Nahmen benennete.

Artemisia,

Ein in der Artzney-Kunst sehr gelehrtes Weibes-Bild, von welchem der Beyfuß seinen Nahmen bekommen, und welche auch eine Dialecticam geschrieben. Vid. Lotichium von Perfection des Frauenzimmers pag. 133. Hiernechst hatte sie einen rechten heroischen Geist. Denn als sie dem Xerxes wider die Griechen zu Hülfe kam, war sie selbst diejenige, so in der Schlacht den ersten Angrif thate; Daher auch Xerxes hernach gesagt: Die Männer wären bey der Schlacht Weiber, die Weiber aber Männer gewesen. Vid. Justin. L. II c. 12, Polyæn. l. 8. Sie war des Mausoli der Carier Königs Gemahlin, welche ihren Mann so übernatürlich geliebt, daß sie nicht nur mit ihm wider seine Feinde in Krieg gezogen, und tapfer mit gefochten, sondern auch nach seinem Absterben, seinen zu Pulver und Asche verbrannten Leib täglich in Weine getruncken, ihm auch überdiß ein solch kostbares und prächtiges Grabmahl aufrichten lassen, daß noch heute zu Tage alle Grab-Mähle, so prächtig erbauet sind, nach ihres verstorbenen Mannes Nahmen Mausolea genennet werden. Plinius l. 36 Histor. Natural, c. 5 & Gellius lib. 10 Noct. Attic. c. 18.

Artemisia,

Gentilesca, von Neapolis, war eine vortrefliche Virtuose und Künstlerin in Mahlen, so viel schöne Stücke verfertiget. Vid. Sandrarts teutsche Academie T. II l. 2 c. 22 p. 203.

Artemisia,

Des berühmten Philosophi Diodori Coronis gelehrte Tochter, die der H. Hieronymus sehr rühmet. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 35 N. 60. Siehe Coroniæ.

Artemisia,

König Xerxis Gemahlin, ein solch hoch verständiges und erfahrnes Weibs-Bild, daß der König, wenn er im Rath eine wichtige Sache abhandeln wollen, sie allezeit darzu erfodern lassen, und ihr Gutdüncken iedesmahl vor das beste gehalten. Vid. Joh. Frauenlob in der Lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 5.

Artischocke,

Cinara, Artichaud, ist ein bekannt Garten-Gewächs. Man findet deren dreyerley Sorten, die grosse Englische, dann die gemeine glatte, und die gemeine stachlichte. Die ersten beyde sind grün, die letzte bräunlich: Die erste ist die beste, und die dritte die geringste. Diese Frucht stehet aus wie ein Distel-Kopf, träget eine Purpurfarbene rötlichte Blume, fast wie der wilde Safran, auf einem hohen Stengel, und will ein sehr warmes und darbey nitröses Land haben. Delicate Mäuler machen sich viel draus, und halten selbige vor eine gesunde und angenehme Speise. Sonst schreibet man ihr diese Krafft zu, daß sie Venerem stimuliren, und renes & vesicam vom Schleim purgiren sollen; zu dem Ende werden sie in Franckreich, wenn nur die fäserichte Substanz weggeschnitten worden, des Morgens nüchtern, mit Saltz und Pfeffer bey einem Glas Wein roh genossen. Weil selbige auch in dem regard ein Antiscorbuticum mit abgeben, bedienen sich die Frantzösischen Chirurgi solcher bey denen Gonorrhæisten beyderley Geschlechts mit grossem Nutzen. Ist also Schade, daß sie von Medicis nicht fleißiger zur Artzney, als zur Mahlzeit gebraucht werden. Ein mehrers von den Artischocken kan im Natur- und Oeconomischen Lexico nachgesehen werden. Unsere Köche richten sie unterschiedlich zu: 1) Mit Muscaten-

Digitized by Google

Muscaten-Blüten, 2) mit Spargel-Brüh, 3) mit grünen Erbsen, 4) gefüllet, 5) gefüllt auf eine andre Art, 6) dergleichen noch auf eine andere Art, 7) gebacken, 8) mit Möhren und grüner Petersillie, 9) roh zubereitet.

Artischocken mit Muscaten-Blüten.

Es müssen denen Artischocken der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten werden. Darnach setzet Wasser in einen Topf oder Kessel aufs Feuer, wenn es siedet, werfet ein wenig Saltz hinein, leget die Artischocken auch darzu, und lasset selbige so lange sieden, bis sie die Blätter, welches die rechte Proba ist, fahren lassen, nehmet sie wieder aus dem Kessel, und leget sie in kaltes Wasser. Setzet hierauf in einer Casserole oder Tiegel Fleisch-Brüh (ists beym Catholischen, Petersillien-Wasser) übers Kohl-Feuer, streuet klar geriebene Semmel drein, thut ein viertel Pfund rein gewaschene Butter darzu, würtzet sie auch mit Muscaten-Blüten, und etwas weissen Ingber ab, leget die Artischocken in die Brühe, und lasset es fein gemählig unter einander kochen. Es soll aber vorhero denen Artischocken das inwendige weisse harichte Zeug genommen werden. Meinet ihr nun, daß die Artischocken bald genung gekochet haben, und es Anrichtens Zeit ist, so setzet die schönste in die Mitte, leget die Blätter, welche denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schneidet die untersten Böden würflich, und streuet sie auf die Artischocken, giesset auch die Brühe drüber und gebet sie hin. Wann die Artischocken auf solche Art abgesotten werden, bleiben sie schön grün: denn eben das Saltz in siedendem Wasser erhält ihnen die grüne Farbe. Solte man es aber versehen, und sie mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, ehe und bevor es im Sud, würde ihre natürliche grüne Farbe bald verlohren gehen und sie gantz blaß aussehen. Und dieser Vortheil ist nicht nur bey denen Artischocken, sondern auch bey allen andern grünen Garten-Gewächsen glücklich zu practiciren.

Artischocken mit einer Spargel-Brüh.

Kochet die Artischocken auf die vorher beschriebene Art ab, thut 3 bis 4 Eyerdotter, nachdem der Artischocken viel oder wenig seyn, in eine Casserole, werfft eine Messer-Spitze weisses Mehl drein, und menget es wohl unter einander, giesset auch guten Eßig darzu, ingleichen Wasser oder Fleisch-Brüh, und rühret es fein klar ab. Darnach thut ein gutes Stück Butter und Gewürtz hinein, rühret es abermahl fein durch einander, setzet es übers Feuer, und giesset mit einer Kelle so lange, bis es anfängt dicke zu werden: Wenn es nun sieden will, so tröpflet etliche Tropfen kaltes Wasser drein, sonst rinnt es zusammen. Setzet endlich die Artischocken nach vorigem Bericht ordentlich auf die Schüssel; Die Schüssel aber, wenn die Brüh erst drüber gegossen worden, auf einen Dreyfuß, und unter selbigen nur etwas heisse Asche, damit es sich durch einander erwärme, sprenget auch ein wenig abgeklärte Butter oben her, so ist es fertig. NB. Unter den Dreyfuß darf man kein Feuer thun. Denn wenn es solte zum Sud kommen, würde es gleich zusammen rinnen. Die Garniture betreffend, kan selbige nach Gelegenheit der Zeit eingerichtet werden.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Denen Artischocken werden die Blätter etwas kürtzer, als denen vorhergehenden, abgeschnitten, damit man solche wie Pasteten bereiten kan. Ist vollends das inwendige fäsichte aus selben heraus, ähnlen sie kleinen Pasteten ohne Deckel. Habt ihr nun die Artischocken recht abgesotten, setzet sie alsdenn in eine Casserole: zu gleicher Zeit thut auch ein Stück Butter in einen Tiegel, lasset grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, giesset Brühe drauf, welches alles zusammen fein kochen muß. Stosset ferner etwas von denen Erbsen mit einem Stückgen ausgewaschener Butter und Muscaten-Blüten in Mörsel, giesset die Brühe von den andern Erbsen auf die gestossenen, rührets durch einander, streicht es durch ein Haartuch, und schüttet es über die grünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet. Setzet hierauf die Artischocken hinein, lasset es durch einander kochen: Wenn soll angerichtet werden, so setzet sie in die Schüssel, füllet die Erbsen drein, oder wie am zierlichsten damit kan verfahren werden. Es ist

gewiß

gewiß ein gut Essen, das leicht niemand verachten wird.

Artischocken gefüllet.

Die Artischocken werden wie vorige zu Pastetgen gemacht, auch eben also gekocht. Darnach nehmet Krebse 1 Schock, aus einem halben Schock schneidet das bittere heraus, stosset solche im Mörsel, giesset auch, wenn sie klein genug gestossen, 1 Nössel Rahm oder gute Milch darauf, streichet es zusammen durch ein Haar-Tuch in eine Casserole, welche so lange muß übers Feuer gesetzet werden, bis es alles zusammen läuft. NB. Vergesset ja das umrühren nicht, sonst brennet es an. Hierauf schüttet es in einen Durchschlag, daß das wässerichte alles davon laufe. Das zusammen geronnene thut in einen Reibasch nebst Gewürtz, Muscaten-Blüten, ingleichen in Milch eingeweichte Semmeln, so aber erst gantz treuge muß abgetrocknet werden, schlaget auch 8 Eyer, iedoch nur die Helffte gantz, von denen übrigen nur das Weisse drein, rühret alles durch einander, habt Krebs-Butter fertig, und mischet diese ebenfalls drunter, so wird eine Krebs-Farce draus. Siedet ferner das andere halbe Schock Krebse nach gemeiner Façon ab, brechet diese aus, und ziehet das schwartze Aedrigen, so durch den Hals gehet, heraus, schneidet sie als Nudeln; die Scheeren können auch ausgebrochen, und das Fleisch zu dem vorigen von Hälsen gethan werden. Endlich blanchirt Kalbs-Milch in heissem Wasser, schneidet die gleich den Krebsen, und thut selbige nebst der Kalbs-Butter, Krebsen, wie auch abgezogenen und klein geschnittenen Pistaches in einen Tiegel, passiret es durch einander, schneidet Citronenscheller und Muscaten-Blüten ꝛc. drunter, und drückt von einer oder mehr Citronen den Safft drein, so ist das Ragout fertig. Nun müssen mit der vorbeschriebenen Krebs-Farce die Artischocken inwendig, als wie mit einem Teig beleget, von der Fülle drein gethan, oben drüber ein feiner proportionirlicher Deckel aus der Farce gemacht, dann mit Krebs-Butter bestrichen, so viel Artischocken, als man nötig hat, zubereitet, selbige in einer Torten-Pfanne gesetzet, im Ofen gebacken, auf einer Schüssel sauber angerichtet und trocken hin gegeben werden.

Artischocken gefüllet auf eine andere Art.

Die Zubereitung der Artischocken geschicht auf vorige Art. Darnach wird Kalb-Fleisch aus der Keule genommen, und würflich geschnitten, auch Trufes in Kalbfleisch-Brüh eingeweichet. Ferner setzet man Butter in einem Casserole oder Tiegel über Kohl-Feuer, thut das zugerichtete Kalbfleisch hinein, läßts passiren, schüttet klein geschnittene Citronenscheller, Muscaten-Blüten, Ingber ꝛc. hinzu, geust auch endlich ein wenig Coulis drauf, thut die eingeweichten Trufes drunter, welches also mit einander wohl dämpffen muß. Ferner macht man eine Klare an, lässet Schmaltz in einem Casserole auf dem Feuer recht heiß werden, wirfft die Artischocken, nachdem sie erst von aussen herum in die Klare getaucht worden, ins Schmaltz und bäcket sie heraus. Man kan auch wohl durch Hülfe eines Pinsels die Artischocken-Blätter mit der Klare bestreichen, denn so werden sie desto reinlicher. Setzet endlich in eine Anricht-Schüssel die gebackenen Artischocken, welche als kleine Pastetgen aussehen, drücket vorher in ihre Hölen Citronen-Safft, füllet sie drauf recht sauber mit vorbesagter Ragout, und last sie hurtig auftragen, damit sie fein warm können genossen werden.

Artischocken gefüllet noch auf eine andere Art.

Beschneidet und kochet die Artischocken, wie vorher gemeldet worden, nehmet von einer gebratenen Kalbs-Keule etwas derb Fleisch, schneidet dieses zum Hachis und hacket Nieren-Talg oder Rinder-Marck klein. Darnach habt Semmel in Milch liegen, drücket diese fein aus, damit sie nicht so naß bleibe, schüttet solche in einen Casserole oder Tiegel, reibet alles zusammen, thut Gewürtz hinein, schlaget 6 Eyerdotter drunter, doch so, daß nur die Helffte vom Eyweiß darzu genommen werde; rühret dieses alles wohl durch einander, und giesset guten Rahm drein, denn es muß bald so dicke als ein Milch-Mus werden, wiewohl es ohnedem, wenns in Ofen kömmt, von dem Fett ziemlich weich wird. Machet endlich einen Krantz um eine Schüssel, wie eben beym Aepfel-Mus beschrieben worden

Digitized by Google

den, ſetzet die Artiſchocken in ſelbige, und gieſſet ſo viel von der abgerührten hinein, daß man von den Artiſchocken nur etwas zu ſehen bekömmt, ſchiebet ſie in Ofen und laſt ſie backen. So bald ſolche fertig, müſſen ſie zur Taffel getragen, und gantz warm genoſſen werden. Kalt zu eſſen taugen ſie nicht. Denn wenn das Fett gelieffert, wirds gantz hart und unangenehme.

Artiſchocken gebacken.

Schneidet von den Artiſchocken-Blättern die Spitzen ab, und denn ſelbige der Länge nach durch 4 bis 5 Stück. Kochet ſie wie die andern Artiſchocken, bis ſie weich werden, leget ſolche heraus, damit ſie abtrocknen. Gieſſet hernach in einen Caſſerole, darinne Mehl iſt, Milch, rühret es fein klar ab, als ein Milch-Mus, ſchlaget 4 Eyer drein, nachdem man viel Artiſchocken hat, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüten drunter. Laſſet ferner Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gieſſet einen Eßlöffel voll von dem Schmaltz in die Klare, menget es wohl durch einander, thut die Artiſchocken in die Klare, leget ſie drauf ins heiſſe Schmaltz, und backet ſie fein Goldgelb. NB. Man kan auch die Helffte der Artiſchocken nur unten in die Klare einweichen, damit die obern Spitzen heraus ragen, und alſo backen, ſo ſehen ſie oben grün und unten Goldgelbe.

Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſillie.

Das Abkochen und Ausputzen der Artiſchocken, iſt ſchon aus vorhergehender Beſchreibung bekannt. Nun müſt ihr die Möhren fein rein ſchaben, und in kaltes Waſſer werffen, hernach ſelbige klein, wie Nudeln ſchneiden, heiſſes Waſſer drauf gieſſen, damit der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und das Waſſer wieder abſeigen. Thut ferner in eine Caſſerole oder Tiegel ein Stück Butter, Muſcaten-Blüten, und alsdenn die Möhren, paſſiret ſie ein wenig, werffet gepflockte Peterſillie, wie auch eine Hand voll gantz klar geſiebte Semmel drein, gieſſet guten bouillon oder Rindfleiſch-Brühe darzu, (beym Catholiſchen wird am Freytag Peterſillien-Waſſer, ſtat der bouillon genommen) laſt es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken drein, und wenn ſelbige in der bouillon wohl gekocht haben, können ſie bekannter maſſen angerichtet, und aufgetragen werden.

Artiſchocken rohe.

Waſchet die Artiſchocken erſt ſauber, und ſchneidet darnach die Spitzen von denen Blättern ab. Ihr müſt auch, nachdem ſie groß ſind, iegliche auf acht Stücke, ingleichen das faſigte mit einem Meſſer heraus ſchneiden, ſelbige dann auch auf einer Schüſſel oder nur Teller anrichten, und nichts, als Saltz und Pfeffer darzu geben.

Artiſchocken en blanc & en jûs gras,

Werden mit einer weiſſen Butter und fetten Fleiſch-Brühe angerichtet.

Aſch, oder Napff.

Iſt ein hart gebranntes, tieff rundes, irden Gefäß, ſo in der Küchen und Haushaltung zu vielerley Dingen kan gebrauchet werden.

Aſche,

Thymus, (Thymallus) Thym, ein Fiſch, der im Teutſchen deswegen dieſen Nahmen bekommen, weil er faſt Aſchenfarbig ausſehen ſoll. Etliche geben vor, ſein Fleiſch rieche nach Thymian, und daher ſey die Lateiniſche Benennung entſtanden. Ich halte es aber vor eine Unwahrheit, geſtalt bey vielfältiger Zubereitung dieſer Fiſche, dergleichen guten Geruch ich niemahls empfunden. Vielmehr mag der Lateiniſche Nahme auf die Güte dieſer Fiſche abzielen, weil ihr Fleiſch nicht nur annehmlich, und mit den Forellen um den Vorzug ſtreitet, ſondern auch das Schmaltz, als ein treffliches Remedium zu dem Brand und böſen Augen, auch Sauſen der Ohren ausgeſchrien wird, davon Joel in Praxi nachzuſchlagen. Vom Mertz an bis in den Herbſt-Monat ſind ſie am beſten zu verſpeiſen; ſie halten ſich gerne in den Flüſſen auf, ſo aus felſigten Gebirgen ihren Urſprung haben. Man fänget ſie mit Angeln, Reuſſen und Fluß-Garne. Ein mehrers von ihnen ſ. Natur- und Oeconomiſches Lexicon. Man bereitet

reitet sie auf verschiedene Arten zu, als: 1) gesotten, 2) mit einer Butter-Brüh, 3) mit Butter-Brüh und Eyern abgezogen, 4) mit einer Sardellen-Brüh, 5) mit einer Citronen-Brüh, 6) mit einer Caper-Sosse 7) gebacken, 8) marinirt.

Asche gesotten.

Nachdem die Aschen auf die Manier wie die Forellen gerissen, sauber ausgewaschen, und Wein-Eßig drüber gegossen worden, können selbige in einem Kessel, darinne nicht gar zu starck gesaltzen Wasser nebst etwas Wein und Eßig seyn muß, aufs Feuer gesetzet, etwas Zwiebeln und Kräuter darzu geworffen, und wenn es siedet, die Asche hinein geleget werden. Haben sie gesotten, muß man sie herunter nehmen, auf einen Bogen Pappier legen, und ein wenig kaltes Wasser drauf spritzen. Man kan sie warm oder kalt essen, darzu aber allezit frische Butter und Eßig aufzusetzen ist.

Asche mit einer Butter-Brüh.

Es werden die in Saltzwasser gesottene Aschen in eine Schüssel geleget, geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, und klein gehackte grüne Petersillie drüber gestreuet, ein gut Theil ausgewaschener Butter drauf geleget, Petersillien-Wasser nach Nothdurfft darzu gegossen, und solche in eben dieser Schüssel, welche mit einer andern Schüssel zugedecket ist, auf ein Kohl-Feuer gesetzet, darinnen sie nicht nur kochen müssen, sondern auch unterschiedliche mahl mit der Schüssel umzurütteln sind, damit alles durch einander sich vermischen, auch die Brühe fein dicke werden, und einen guten Geschmack bekommen möge. Wenn sie sollen aufgetragen werden, bestreuet man sie mit Semmel, bey Ausrichtungen aber geschicht die Garniture mit Citronen und Backwerck.

Asche mit einer Butter-Brühe und Eyern abgezogen.

Wenn die Aschfische abgesotten worden, so thut sechs Eyer-Dotter, ein Stück ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten und klein geschnittene Petersillie in einen Topf oder Tiegel, giesset etwas von der Brühe, darinne ihr die Asche gesotten, darzu, rühret es über dem Feuer, bis es anfängt dicke zu werden. Auf der Schüssel, welche ihr zu Tische wolt tragen lassen, richtet darnach die Asche an, giesset die Brühe drüber, und last sie auf einem gelinden Feuer durchwärmen, nehmet hierauf von ein wenig zerlassener Butter oben das Klare weg, sprenget es auf die Fische, und bestreuet sie mit geriebener Semmel.

Asche mit einer Sardellen-Brühe.

Es haben zwar die Asche gantz kleine Schuppen; Dennoch müssen sie bey dieser Zubereitung bessern Geschmacks willen, geschuppet und wie die vorigen abgesotten werden. Hierauf weichet etliche Sardellen ins kalte Wasser, ziehet ihnen, wenn sie erst sauber ausgewaschen worden, das Fleisch herab, damit die Gräten heraus kommen, hacket selbiges klein, und thut es nebst fünf bis sechs Eyerdottern, einem guten Theil gewaschner Butter, ingleichen Muscaten-Blüten, und weissen Ingber zusammen in eine Casserole oder Tiegel, giesset Wein, Wasser und etwas von der Brühe, darinne die Aschfische gesotten werden, hinein, rühret dieses auf dem Feuer ab, bis es dicke wird, und drücket von einer Citrone den Safft drunter. Richtet hernach die Fische in einer Aufsetz-Schüssel an, giesset die Brühe drüber, und verfahret ferner mit der Butter- und Eyer-Brüh, wie im vorhergehenden gelehret worden.

Asche mit einer Citronen-Brüh.

Leget diese Fische nebst ausgewaschener Butter in eine Casserole oder Tiegel, streuet geriebene Semmel drauf, schneidet Citronenscheller und Muscaten-Blüten drein, wie auch von einer Citronen die Scheiben, aus welcher vorhero die Kerne müssen gethan werden, giesset drauf Wein und Wasser, und last alles mit einander kochen. Wenn etwa die Brühe nicht dicke genug wird, so nehmet ein paar Eyerdotter, und ziehet die Brüh damit ab, das geschicht also: schlaget die Eyerdotter in ein Töpffgen, sprenget etliche Tropffen Eßig oder Wein darzu, qvirlt es klar ab, und schüttet die Brüh von denen Aschen drunter; es muß aber NB. immer gequirlt werden, und giesset endlich die Brüh über die Aschen. Wer sie will piquant haben, der

Digitized by Google

der werffe nur ein wenig Zucker hinein. Bey dem Anrichten sollet ihr dieses beobachten: Wenn die abgezogene Brüh mit denen Eyern über die Asche gegossen worden, dürffen sie nicht wieder kochen, sonst würde alles zusammen rinnen, welches dem Geschmack hernach unangenehm vorkommen möchte.

Asche mit einer Caper-Sosse.

Diese sind nach vorher beschriebener Art zu tractiren, nur daß man der Säure was abbricht, weil ohnedem die Capern sauer genug seyn.

Asche gebackene,

Wenn die Asche geschuppet, gekerbet, und auf 2, 3 bis 4 Stücke, nachdem selbe groß, geschnitten seyn, muß man sie einsaltzen, und eine Stunde im Saltze liegen lassen. Hernach werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, mit Mehl bestreuet, und damit um und um gantz weiß gemacht. Letztlich legt man sie in eine Pfanne, darinne heiß Schmaltz, und bäcket sie fein frisch und Goldgelb heraus. Das Anrichten kan nach eines jeden Belieben geschehn.

Asche marinirt.

Wie dieselben sollen zubereitet und eingeleget werden, ist hier unnöthig anzuführen. Wer dergleichen Fische zu mariniren Lust hat, darff sich nur in allen richten nach derjenigen Beschreibung, welche oben beym Aal ausführlich ist abgehandelt worden.

Asche,

Ist dasjenige, was vom Holtze und andern verbrennlichen Sachen, wie sie vom Feuer gäntzlich verzehret worden, zurück bleibet. Von dessen Nutzen siehe Oeconomisches Lexicon.

Aschern Garn,

Heisset den gesponnenen und in Strehne geweifften Flachs oder Werck in einem grossen Kessel über dem Feuer mit Lauge, Asche, Unschlitt und Hafer-Stroh sieden und kochen.

Asja, s. Adschiar.

Aspasia,

Des Axiochi, oder wie einige wollen, des Pythagoræ gelehrte Tochter von Mileto aus Asien. Diese war so erfahren, daß sie den Periclem in der Rhetorica, den Socratem aber in der Philosophie unterwiesen, welches ihr so viel Ruhm und Ehre erworben, daß sie Sophistria und Eloquentiæ Magistra genennet ward. Hiernechst hatte sie einen vortrefflichen Geist zur Poesie, wovon Herodicus Cratetius sehr viel an das Licht gebracht. Diese ihre vortreffliche Wissenschafft und Beredsamkeit hatte den berühmten Fürsten und Redner Periclem endlich so weit gebracht, daß er sich mit selbiger in ein Ehe-Bündniß eingelassen. Es hat aber solche Heyrath denen Peloponnesern und Samiern gar unglückliche Fata zuwege gebracht, weil Pericles auf der Aspasia schmeichelndes Zureden, selbige mit einem harten Kriege überfallen. Die grösten Philosophi selbiger Zeit beworben sich um ihre Freundschafft, ja der König Cyrus hielte sie wegen ihrer vortrefflichen Qualitæten so hoch, daß er einer von seinen Maitressen, die er vor allen andern liebte, den Nahmen Aspasia beylegte. Ihre Apophthegmata und Chrien sind in beyden Sprachen, nehmlich Griechisch und Lateinisch, A. 1556 in 8 an das Tage-Licht kommen. Plutarchus in Pericle rühmet sie sehr. Vid. Lotich. d. Nobilitat. Fœm. p. 126. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 6, 7 & 8.

Asseburgia, Rosemunda Juliana,

Ein Adel. Fräulein, A. 1672 gebohren, so ihrem Vorgeben nach, mit allerhand unmittelbaren Erleuchtungen, göttlichen Gesichtern, und himmlischen Offenbarungen begabet gewesen. Es sind ihre so genannten Bezeugungen durch D. Petersen, unter dem Titel: Send-Schreiben an einige Theologos und Gottesgelehrte, betreffend die Frage: Ob GOtt nach der Auffahrt Christi nicht mehr heutiges Tages durch göttliche Erscheinungen den Menschen-Kindern sich offenbaren wolle, und sich dessen gantz begeben habe? A. 1691 heraus gegeben worden, worinnen zugleich ihr Lebens-Lauf enthalten. Sie soll drey Haupt-Visiones gehabt haben, die erste A. 1679 im siebenden Jahre ihres Alters, da sie Christum in Gestalt einer Jungfer erblicket; Die andere A. 1684 im

zwölften Jahre ihres Alters, da sie Christum, bald als einen Gecreutzigten, bald als einen zur Herrlichkeit des Vaters erhöheten JEsum gesehen, in welchem Gesichte ihr auch das Erlösungs-Blut JEsu gezeiget worden; und die dritte An. 1687 im funfzehenden Jahr ihres Alters, da GOtt der Vater sich ihr auch offenbaret gehabt, doch mit verdecktem Gesichte. Ihre Lehren sind dem Chiliasmo, Indifferentismo und Naturalismo zugethan gewesen. Ihr gantzes quackerisches Wesen, hat Johann Winckler in Hamburg, in seiner Schrifft wider die Asseburgischen Bezeugungen widerleget, D. Feustking aber hat ihr völliges Portrait in seinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 141 seqq. weitläufftig aufgewiesen.

Assemblée,

Heisset eine Versammlung oder Zusammenkunfft, so bey den Höfen oder vornehmen Ministern, auch Privat-Personen angestellet wird, allwo sich die Dames und Cavalliers im Tantzen, Spielen oder andern Lustbarkeiten zu divertiren pflegen.

Assiete,

Ist ein tieffer Teller, auf welchem die Sallate oder eingemachten Dütschen aufgesetzet werden.

Assisinas, Agnes,

Eine gelehrte teutsche Jungfrau, war eine Nonne S. Claræ, lebete im 13 Seculo ums 20 Jahr, und hinterließ Episteln ad S. Claram & ad Collegium suorum. Sie starb den 27 Aug. 1254. Vid. Henrici Villot Catalog. & Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 312.

Astarte, s. Ostra.

Asterie,

War eine Tochter des Cei, mit welcher der Jupiter buhlete. Sie ward von selbigem, als er in Gestalt eines Adlers zu ihr kommen, geschwächet, und gebahr ihm den Herculem. Endlich aber ist er ihrer überdrüßig worden, und als sie seinen Haß vermerckte, auch deswegen vor ihm flohe, ward sie durch Hülffe der Götter in eine Wachtel verwandelt.

Ast-Loch,

Heissen diejenigen kleinen Löcher in der Leinwand, Coton, Nesseltuch oder Schleyer, so bey Webung dessen wegen des gerissenen oder knötigten Fadens verursachet werden.

Astræa,

Des Jupiters und der Themis Tochter, ward wegen der Billigkeit, so sie im Richten verspüren ließ, zur Göttin der Rechte und Gerechtigkeit ernennet. Sie wird abgemahlet mit verbundenen Augen, in einer Hand haltend ein Schwert, in der andern aber eine Waage.

Astyanissa,

Der schönen Helena Aufwärterin, eine zwar kluge, doch ertzgeile Weibes-Person, ist die erste gewesen, so ein gantzes Buch von allerhand geilen Posituren und Arten der Liebes-Schulen geschrieben. Vid. Henrich Kornmann in monte Veneris c. 48 p. 270.

Atalanta,

So auch nach ihrem Vater Jasis benennet ward, eine Jungfer in Arcadien und flüchtige Jägerin, hat dem grossen Schwein, so in Ætolien übel hausiret, den ersten Fang gegeben, weswegen des Königs Oenei Sohn Meleager sie lieb gewonnen, und wircklich geheyrathet.

Athalia,

Ahabs Tochter, Jorams Eheweib und eine Mutter Ahasja des Königs in Juda, war ein tyrannisches, herrschbegieriges und ertzverführisches, abgöttisches Weib, suchte sich durch List und Gewalt in das Reich einzudringen, ward aber zuletzt durch einen Aufruhr auf Befehl des Priesters Josada, in dem Hofe von dem Volck erschlagen. 2 Reg. XI, 3.

Athanasia,

Aus der Insel Ægyna gebürtig. Ihr Vater hieß Nicetas, und ihre Mutter Irenes, hat nur sechzehen Tage im Ehestande gelebet, als sie aber eine Wittwe geworden und zum andernmahl einen Mann, Nahmens Andronicum, nehmen müssen, hat sie ihn beredet, daß er ein Mönch geworden, hernachmahls ist sie gleichfalls auch ins Kloster gegangen, und eine Aebtißin geworden. Sie hat gelebet im IX Seculo um das Jahr 50, oder wie einige

Digitized by Google

nige wollen, um das Jahr 1050, war eine gelehrte, fromme, und Gottesfürchtige Frau, absonderlich in der Heil. Schrifft wohl verfiret, und konte den gantzen Psalter auswendig hersagen. Vid. Mart. Zeiler. im Historischen Anzeiger gelehrter und berühmter Leute p. 65 seqq. Weswegen man sie auch nach voriger Zeiten Gewohnheit in den Calender versetzet, und ihr den 27 Febr. zugeeignet hat. Vid. Santelii Ann. Sacr. T. I p. 91.

Athenais, s. Eudoxia.

Atheſtina,

Sabina, von Padua aus Italien gebürtig, war ein in allen Wissenschafften, absonderlich in der Poesie sehr verfirtes Weibes-Bild, hatte grosse Freundschafft mit dem grossen Poeten, Marco Valerio Martiali. Dieser hatte nicht allein sehr viel von ihr gehalten, sondern ihr gar sein nenntes Buch Epigrammatum, worinnen er überaus glücklich gewesen, und deswegen bey dem Kayser Ælio Vero in solcher Gnade gestanden, daß er ihn nur seinen Virgilium hieß, mit einem schönen Epigrammate an Clementem Poetam Patavinum, so vielleicht ihr Mann gewesen, zu recognosciren übersandt. Vid. Hendreich. in Pandect. Brandenb. p. 5.

Athyrtia,

Aus Egypten des Königs Sesostris Tochter, eine vortrefflich gelehrte, und in der Astronomie wohlerfahrne Princeßin. Vid. Frauenlob in der Lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 5.

Atlas,

Ist ein einfärbigter glatt gewebter gantz seidener Zeug, von ungedrehetem Drat, sonder Blumen und Streiffen, und von einem vortrefflichen Glantz und Spiegel, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung bedienet; Der schlechte oder geringe Atlas wird Bällgen-Atlas, auch Satin benennet.

Atoſſa,

Ein in denen Sprachen, absonderlich der Griechischen wohlerfahrnes und gelehrtes Weibes-Bild. Sie hat in Griechenland regieret, und wird eine Königin in Persien genennet. Der weise Socrates ist ihr Schüler gewesen. Tatianus meldet von ihr, daß sie zu allererst ἰατρικὰς συντάξεις gelehret. Vid. Lambec. App. 4 Cap. XI f. 209. Clem. Alexand. lib. 1 Strom. Tiraquell. Tom. 2 in XI Leg. Connub. gloss. prim. part. XI.

Atropos,

Ist eine von denen drey Parcen und Lebens-Göttinnen.

Attavveyin,

Jana, eine Quäckerin und schwärmerisches Weib aus Pomonia, so unter andern närrischen und gifftigen Lehren, dieses zugleich mit vorgegeben, daß sie nimmermehr sterben, sondern lauter JEsus-Kinder zu Jerusalem zeugen, daselbst Christo entgegen gehen, sich sichtbarlich mit ihm vereinigen, und in Ewigkeit, als eine Königin, mit GOtt regieren würde. Vid. Ernesti Amphitheat. cap. 5 p. 123. & Starkium d. Viribus Imaginat. pag. 13.

Attich,

Ein bekanntes Gewächse, von dessen Beschreibung, Nutzen, Gebrauch und andern das Oeconomische Lexicon ausführliche Nachricht ertheilet.

Auberi, Louiſe,

Eine Tochter des berühmten Benjamin Auberi, gebohren 1614 im Haag, hatte die General-Staaten von Holland zu Pathen, welche ihr an stat des Pathen-Geldes eine jährliche Pension von 500 Pfunden gaben, die sie auch 60 Jahr genossen. Sie heyrathete den Herrn d'Ardenay au Maine, und hernach Benjamin Pierre Bouffiere, Marquis von Chambret; besaß so ein treffliches Gedächtniß, daß man sagt, sie hätte das alte und neue Testament, wenn es verlohren gegangen, wieder herstellen können; hatte eine ungemeine Wissenschafft in der Historie, und war von sehr angenehmem Umgange.

d' Aubeſpine, Magdalena,

Eine Frau von Villeroi und Claudii von Aubespine Tochter, an den Staats-Secretarium Neufville vermählt, ist wegen ihrer Schönheit und Verstandes sehr berühmt gewesen, und hat verschiedene Schrifften in gebundener und ungebundener

dener Rede, und unter andern eine Uberſetzung der Briefe des Ovidii verfertiget. Sie ſtarb 1596 im Monat May.

d' Auchy

Burggräfin, eine gelehrte und in der Theologie wohl-verſirte Dame. Sie hat über die Epiſteln Pauli an die Römer und Hebräer gelehrte Homilias geſchrieben; von welchen du Boſc in ſeinem Tractat: L'Honneſte Femme, genannt, P. I p. 120 ſehr viel rühmens macht. Es iſt ſolches Raiſonnement in Junckeri Centur. Illuſtr. Fœminar. pag. 129 & 130 zu finden.

Auerhahn,

Urogallus, Coq de bruyere, ſoll im Teutſchen ſo viel heiſſen, als ein groſſer Hahn, ſein Kopf iſt ſchwartz, der Schnabel kurtz und gebogen, der Hals iſt Aſchfarbig mit ſchwartzlichen Flecken, die Bruſt und der Bauch ſchwartz, die Schwingfedern in den Flügeln ſchwärtzlich, die kleinen dunckelbraun, die unter den Flügeln weiß, der Schwantz gantz ſchwartz, die Hüffte mit weiſſen, die Schenckel bis an die Zehen mit dunckeln Federn bekleidet. Seine Länge vom Schnabel bis zum unterſten Fuß träget nicht über fünf Spannen aus, ſeine Schwere auch niemahls über 14 Pfund. Er hält ſich in dicken Wäldern, Gebürgen, ſonderlich in ſumpfigten Orten, wo es ſtarcke rothe Buchen giebet, auf, dahero etliche Autores ihn einen Wald-Hahn zu nennen pflegen. Im Mertz tritt er auf die Faltz, wenn er faltzet, gehet er auf den dicken Aeſten der Bäume hin und her, ſpreitzet die Flügel niederwerts, und ſtreubt die Federn auf den Rücken und im Schwantz wie ein Calecutiſcher Hahn, macht auch ein faſt gleiches kollerndes Geſchrey, welches aber länger anhält. Solch Faltzen fängt nach Mitternacht an, und währt bis gegen den Tag. Indem er alſo faltzet, höret er nicht, wiewohl er ſonſt ein leiſes Gehör hat, und ſo ſchüchtern iſt, daß er von dem geringſten Geräuſche aufſtöſſet und davon fleugt. Und obgleich der Schütze unter wehrendem Faltzgeſchrey einen Fehlſchuß thäte, ſo mercket er doch ſolches nicht. Sein Gegräſe oder Nahrung ſind im Sommer Wacholder-Heydel-Brom- und andere Beere, oder auch das Kraut; im Winter roth buchene Knoſpen, und fichtene Nadeln. Sein Fleiſch iſt trocken, ſchwartz und hart. Es macht auf Herren-Tafeln dieſes Feder-Wildpret nicht nur eine Parade, ſondern ſchmecket auch ſehr wohl, zumahl, wenn es entweder recht ausgebraten, oder in einer Paſtete aufgeſetzet wird. Ein mehrers von den Auerhähnen ſehe man im Natur- und Oeconomiſchen Lexico.

Auerhahn oder Auerhenne gebraten,

Wenn der Auerhahn gerupffet worden, werffet ſelbigen ſauber aus und klopffet ihn, damit er mürbe werde. NB. Ein Auerhahn hat ſolch zähe Wildpret, daß auch ein Braten von einem alten Hirſch eher zu zwingen; Dahero muß man, ſolchen Hahn recht mürbe zu braten, fleißig Achtung geben. Iſt er nun wohl geklopfft worden, waſchet ihn aus, ſetzet auch eine Caſſerole mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es im ſieden, haltet den Auerhahn hinein, laſſet ihn ein wenig anlauffen, und leget ihn wiederum in kaltes Waſſer. Hernach müſſet ihr ſolchen ſauber ſpicken, einſaltzen, an einen Spieß ſtecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gehling, legen. NB. Sehet wohl zu, daß er nicht von auſſen her brate, inwendig aber roh bleibe; je gemählicher er am Feuer tractiret wird, je beſſer er ausbratet. So bald er anfängt zu braten, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter; machet ferner Pappier übern Auerhahn, begieſſet daſſelbe auch mit Butter, und da es braun wird, ſtürtzet noch einen Bogen drüber. NB. Er muß in die drey Stunden braten, und wird er bey hartem Holtz oder Kohlen am mürbeſten, weil die Hitze noch eines ſo ſtarck als bey dem weichen Holtz. Wann er nun fertig und bald ſoll angerichtet werden, ſo ziehet ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, die vorher mit Blumen und Blättern auf das ſchönſte auszuzieren iſt, gieſſet die abgetroffene Brüh unten unter den Hahn, und oben drauf ein wenig braune Butter, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, beleget es ſauber mit ausgeriſſenen Citronen, und laſt dieſen gebratenen Hahn zur Taffel tragen.

Digitized by Google

Auerhahn oder Hüner auf eine andere Art gebraten.

Ihr müsset den Hahn wie vorigen bereiten, erstlich mit Nelcken und Zimmet, hernach drüber mit Speck spicken, einsaltzen und ein paar Stunden liegen lassen. Hierauf stecket ihn an, und sorget, damit er gantz gemählich brate, verwahret ihn mit Pappier, begiesset ihn auch sehr offt mit Butter, weil er dadurch kan mürbe gezwungen werden. Meinet ihr nun, daß er bald gebraten, und wollet ihn anrichten, so verfertiget folgende Sauce: Machet ein Stückgen Butter übern Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß, giesset die Jus aus der Braten-Pfanne darzu. Item, thut Wein, etwas Eßig, Citronen, nebst dergleichen Scheler und Gewürtz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es süsse und säuerlich durch einander schmecke. Diese Sauce schüttet in eine zu recht gemachte Schüssel, leget den Hahn über die Sauce, giesset oben braune Butter drüber, garniret selbigen auf das zierlichste, und lasset ihn auftragen.

Auerhahn in einer Pastete.

Rupffet den Hahn, und werffet ihn aus, klopfet ihm mit einem Scheit Holtz oder sonst einem guten Knüttel alle Gebeine entzwey, saltzet ihn hernach ein, schneidet Zwiebeln drüber, spritzet ein wenig Eßig drauf, und last ihn über Nacht also stehen. Hierauf zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kömmt, stosset ihm einen Spreil durch den Leib, legt ihn auf den Rost woselbst er ein wenig anlauffen muß setzet ihn in ein Geschirr und giesset Eßig drauf, so kan er wohl ein halb Jahr liegen und wird nicht zu schanden. Wolt ihr nun eine Pastete draus machen, so schneidet erstlich Speck gantz grob als ein Finger dicke, und drey qver Finger lang, leget den geschnittenen Speck auf eine Schüssel, streuet drauf Saltz, Pfeffer, Ingber, Nelcken, und mischet alles wohl durch einander. Mit diesem Speck spicket den Hahn, nachdem ihr ihn aus dem Eßig genommen, und machet einen gebrannten Teig darzu, wie folget: Thut auf den darzu bereiteten Back-Tisch so viel Mittel-Mehl als ihr meinet, daß es gnug sey, den untern und obern Teig eines Fingers dicke daraus zu verfertigen; streuet eine Hand voll Saltz daran, brennet das Mehl mit siedendem Wasser, (denn eben darum heist dieser Teig der gebrannte Teig) durchmischet es so zähe und feste, als es immer seyn kan, wircket die Helffte dieses Teiges klar ab, treibet ihn mit einem Walger oder Back-Holtz aus, daß er ohngefehr eines Fingers dicke bleibe, leget denselben auf Pappier, und bestreichet ihn mit Eyern: Hierauf nehmet ein wenig Teig, schneidet Ringen als wie Rosteisen draus, leget solche auf den ausgetriebenen Teig in der Form eines Rosts herum. NB. Dieses heisset eben bey den harten Pasteten der Rost, und zwar nur so weit, als der Auerhahn zu liegen kömmt; thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nelcken und klein geschnittene Citronen-Scheller drüber, setzet Lorbeer-Blätter hinzu und leget den Hahn drauf. Darnach rollet ein Stück Teig mit denen Händen lang, gleich einem Strick aus, schneidet solchen in der Mitte entzwey, und umziehet unten am Teig den Auerhahn, daß er geraum, doch den Umzug nicht berührend, darinne liegen kan, und streuet nur ietztgemeldtes Gewürtze oben über denselben. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, so treibet die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an dem aufgesetzten Rand feste und fein proportionirlich zusammen, nehmet ein Pasteten-Band, (wird von vielen ein Gurt, auch eine Form genannt) drücket den Teig drein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band, ein paar qver Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Krantz unten herum und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel und setzet den Auerhahn also, damit auf dem obern Ort der Pastete dessen Kopf und unten die Füsse kommen. Diese verfertigte Pastete lasset in einem heissen Ofen backen; wird sie etwas zu braun, so leget einen Bogen Pappier drauf, und wenn sie halb gar gebraten, müsset ihr auch nachgesetzte Brüh darzu machen: Vermischet Butter

Digitized by Google

und Mehl in einem Casserole übern Feuer, bis es braun werde; giesset Brüh, Wein und Eßig drein, und lasset es einen Sud thun: nehmet hierauf die Pastete aus dem Ofen, schneidet in selbige oben ein rundes Loch, füllet durch einen Trichter diese Brüh hinein, setzet sie wieder in den Ofen, darinne sie wohl noch zwey Stunden kochen muß. Ist sie nun fertig und soll angerichtet werden, so nehmet sie aus dem Ofen, bestreichet sie mit Speck, putzet sie aufs sauberste zu und lasset sie auftragen. NB. Etliche Köche schneiden sie in der Küche auf, es ist aber besser über der Tafel; so kan auch diese Pastete warm oder kalt verspeiset und lange Zeit gut erhalten werden.

Auerhahn in einer Pastete auf eine andere Art.

Der Auerhahn, Teig und Pastete müssen nach voriger Beschreibung bereitet, und gedachtes Gewürtz darzu gebraucht werden. Nur könnet ihr, wenn der Hahn auf dem ausgewalzten Teig geleget worden, die Pastete anders formiren und diese Sauce darzu machen: Schüttet gebranntes Mehl in einen Casserole, giesset Wein, Eßig und Brühe drein, leget etliche gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Capern und ein paar gehackte Sardellen darzu, und lasset es durch einander kochen. Wenn nun die Pastete im Back-Ofen oben erhärtet ist, so stechet mit einem Holtz ein Loch darein, welches lüfften heisset, ausser diesen Vortheil zerspringt sie gerne; hat sie eine weile gestanden, setzet einen weiten Trichter auf das Loch, füllet die verfertigte Brüh mit ihren Speciebus (nur die Zwiebeln müssen erst daraus genommen werden) in die Pastete, und lasset es noch eine Stunde im Ofen durch einander dämpfen. Nehmet sie endlich heraus und richtet an; sie kan nach Belieben entweder warm oder kalt hingegeben und ebenfalls wohl drey bis vier Wochen davon gespeiset werden.

Auerhenne,

Urogallina, Gelinote de bois, ist kleiner als der Hahn. Jedoch gröſſer als eine grosse Haushenne. Der gantze Leib ist bunt wie eine Schnepfe, aber mit schwartzen Flecken hin und her besprenget, das übrige sonderlich unter dem Hals bis an die Brust ist fahlroth, und am Bauche viel weisses. Die Füsse und Zehen sind wie an dem Hahne. Sie nistet auf Schlägen, wo Zimmer- und Wellen-Geniste sich finden, leget von sechs bis zwölf Eyer und brütet sie in vier Wochen. Sie muß ebenfalls beym Feuer wohl gebraten werden, wenn sie anders den Apperit vergnügen soll. Ihre Zubereitung geschicht wie beym Hahn.

Auffodern,

Heisset, wenn ein Frauenzimmer bey der Hochzeit oder einem andern Balle ein Manns-Volck aus der Compagnie mit einer tiefen Vorbeugung zum Tantz aufrufet.

Auffüllen,

Ist in den Kellern eine nöthige Verrichtung bey Wein und Bier, so auf dem Lager liegen, und nicht zu Zapfen gehen, da solche Fässer immer voll gefüllet, und darbey um den Spunt wohl abgewischet und rein gehalten werden müssen. Wie dergleichen Auffüllen geschehe, wird im Oeconomischen Lexico angewiesen.

Aufgebot,

Oder Bannum Nuptiale, so der erstern Kirche gantz unbekandt war, massen erst im neunten Seculo dergleichen Aufgebot eingeführet worden, heisset die zu dreyen unterschiedenen mahlen von dem Priester auf der Cantzel öffentlich geschehene Abkündigung und Denunciation der zwey verlobten Personen, mit Ablesung ihrer beyden Nahmen und Titel, nebst angehengter Clausel, daß, wofern iemand wider solches instehende Verbündniß etwas zu erinnern hätte, sich binnen solcher Zeit des Aufgebots melden, oder hernach nach Vollziehung dessen, schweigen solle. Zuweilen wird dergleichen Aufgebot bey vornehmen Frauenzimmer durch erlangte Permission vom Hofe gar weggelassen, oder es geschiehet nur solche zusammen ein einiges mahl.

Aufgelaufene Köche,

Sind eine Art von Torten. Es wird aus gewissen Dingen, zum Exempel: Aus Mandeln, Reiß, Zimmet, Aepfeln, Semmeln,

Digitized by Google

meln, Rindermarck ꝛc. davon ſie auch den Nahmen bekommen, vermittelſt vieler Eyer und klar geſiebten Zucker ein zarter Teig gemachet, den man hernach in einen hierzu verfertigten blechern Reif thut, und im Backofen wohl ausbacken läſſet. Soll aber ein ſolcher Koch nicht ſitzen bleiben, ſondern wohl auflaufen, muß man bey Bereitung deſſelben unterſchiedliche Vortheile gar wohl beobachten, die unſer Küchenmeiſter aufrichtig entdecket, und zugleich beſchreibet. ſiehe Oeconom. Lex 1) Der aufgelaufene Mandel-Koch. 2) Der aufgelaufene Reiß-Koch. 3) Aufgelaufener Zimmet-Koch. 4) Aufgelaufener Grieß-Koch. 5) Aufgelaufener Aepfel-Koch. 6) Dito auf eine andere Art. 7) Aufgelaufener Koch von Rindermarck. 8) Aufgelaufener Eyerdotter-Koch. 9) Aufgelaufener Semmel-Koch. 10) Aufgelaufener Koch von Kälber-Lebern. 11) Aufgelaufener Erbſen-Koch. 12) Aufgelaufener Krebs-Koch. 13) Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter. 14) Aufgelaufener Möhren-Koch. 15) Aufgelaufener Quitten-Koch.

Aufgelaufener Mandel-Koch.

Setzet ein oder zwey Pfund Mandeln, nachdem der Koch groß werden ſoll, mit Waſſer zum Feuer, laſſet ſie einen Sud thun, und ziehet ſie ab. Werft ſelbige hierauf in kalt Waſſer, dürfen aber nicht gar zu lange drinne liegen bleiben, ſtoſſet ſie in einem Mörſel nicht gar zu klein ab, ſprenget unter währendem Stoſſen ein bißgen lautere Milch, doch ja nicht zu viel, darein; denn wenn die Mandeln zu feuchte werden, bleibt der Koch ſitzen. Etliche nehmen beym Abſtoſſen Roſen-Waſſer, welches aber viel Leuten zuwider iſt. Rühret darnach die geſtoſſenen Mandeln in einem Reibaſch, mit zwey oder drey Eyern klar ab; Nach dem Abrühren ſchlaget wieder zwölf Eyer gantz hinein, und 15 Dottern noch drüber, daß alſo auf ein Pfund Mandeln 15 Eyer geſetzet werden, und miſcht ſolches wohl durch einander, thut ferner in einen Eß-Löffel ein wenig Safran, rühret ihn mit ein wenig Milch auch ab, und gieſſet ſolchen unter die Mandeln. Es müſſen aber die Mandeln gerühret werden; wann ſie dann ſchön aufgelaufen, ſo thut ein Pfund feinen klar geſiebten Zucker hinein, und haltet mit dem Rühren immer an. Beſtreichet hierauf einen blechernen Reifen, der zu ſolchen Köchen gemacht worden, mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reifen auf einen blechern Teller, ſtreichet unten um den Reifen mit Eyern, leget auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget ihn (den Reifen) damit keine Luft heraus kan, und beſtreichet den Teller inwendig auch mit Butter. Iſt dieſes alles geſchehen, ſo gieſſet den abgerührten Mandel-Teig hinein; ſetzet ihn in einen Ofen, da vorhero ſchon einmahl heraus gebacken worden, denn gar zu heiß darf er nicht ſeyn, und laſſet ihn backen. Damit ihr aber wiſſen möget, ob der Koch fertig ſey oder nicht, ſo ſtecket ein Höltzgen in denſelben, iſt dieſes, wenn ihrs wieder heraus ziehet, trocken, könnet ihr abnehmen, der Koch ſey recht ausgebacken. Wann er ſoll angerichtet werden, müſſet ihr den Teig unten vom Teller wegſchneiden, den Reifen abziehen, und den Koch aufs prächtigſte garniren und beſtecken. Gewißlich ein Eſſen, das delicat ſchmecken und ſchön ausſehen wird.

Aufgelaufener Reiß-Koch.

Laſſet Milch ſieden, thut ein halb Pfund rein ausgeleſenen Reiß, wenn derſelbe erſtlich mit heiſſem Waſſer gebrennet worden, hinein: er muß darinne nur halb ausgeſchwellen und das anbrennen zu verhüten, fleißig umgerühret werden; werfet auch, weiln er noch warm, ein Stück Butter dazu, ſchüttet alles zuſammen in einen Reibaſch, reibet es mit einer Reibe-Keule gantz klein, ſchlaget zehen gantze Eyer und ſo viel Dotter hinein, und rühret es immer auf eine Seite, wie den vorhergehenden Mandel-Koch. Nachdem nun eine halbe oder drey viertel Stunden gerühret worden, thut ein halb Pfund geſiebten Zucker hinein, und rühret ſolches zum drittenmahl wohl durch einander, ſetzet, wie beym Mandel-Koch, den Reifen auf einen blechern Teller, ſchüttet den abgerührten Reiß hinein, laſſet ihn etwas ſcharf backen, er wird ſo ſchön als der Mandel-Koch werden. Das Anrichten iſt nach voriger Art anzuſtellen.

Aufgelaufener Zimmet-Koch.

Reiß ein halb Pfund muß wie vor in

Milch geqvellet, in einem Reibasch ohne Butter abgerührt, mit zwantzig Eyern, iedoch nur mit der Helffte des Weissen, nebst ein halb Pfund Zucker und drey Loth gestossenen Zimmet vermischet, und alles aufs beste durch einander gerühret werden. Hernach kan man diesen Teig in den Reifen, der eben also wie die vorigen aufzusetzen, schütten, und gemählig backen, auch, wenn solcher Koch fertig, wie die vorigen anrichten und auftragen lassen.

Aufgelaufener Grieß-Koch.

Thut feinen und in Milch halb ausgeqvollenen Grieß nebst einem Stücke Butter in den Reibasch, rühret es wohl durch einander, schlaget zwölf Eyer, oder wenn es zu dicke ist, noch acht Eyer-Dotter drunter; rühret es abermahl fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey Viertel-Pfund geriebenen Zucker darzu. Giesset hierauf in den zu recht gemachten Reifen das abgerührte, lasset es im Backofen wohl backen, davon denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen den Ausschlag geben kan; richtet solchen Koch an und gebet ihn hin.

Aufgelaufener Aepfel-Koch.

Lasset Aepfel im Backofen gar braten, ziehet ihnen die Haut herunter, und nehmet alles Fleisch bis auf den Kriebs herab, thut solches nebst geriebener und in Butter fein goldgelb gerösteter Semmel in einen Reibasch, rühret es wohl unter einander, schlaget auch zehen Stück Eyer, und eben so viel Dotter von andern Eyern darzu. Wenn ihr dieses alles aufs beste nochmahls zusammen gerühret habt, so mischet drey Viertel-Pfund Zucker und ein Loth Zimmet drunter, giesset die abgerührten Aepfel in den zu rechte gemachten Reifen, backet sie im Backofen gar aus, streuet Zucker und Zimmet drüber, so ist dieser Koch fertig. NB. Die Semmel wird zu dem Ende drunter gethan, damit sie den Aepfeln die Feuchtigkeit hinweg nehme. Denn wenn diese bleibt, kan ein solcher Koch niemahln auflaufen; Daher muß man bey allen aufgelaufenen Köchen die Feuchte wegzubringen sorgen, welches gewiß der wahre Grund solcher Essen ist.

Aufgelaufener Aepfel-Koch auf eine andere Art.

Ihr müsset ein wenig Butter in einem Casserole übers Feuer setzen, darinne geschelte und klein geschnittene Aepfel gantz trocken rösten, geriebene und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinein thun, solches wohl zusammen rühren, auch drey Viertel-Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darzu schütten, und alles recht mit einander vermischen. Hierauf nehmet von 16 Eyern das Weisse, schlaget oder peitschet dasselbe in einer höltzernen Mulde oder Schüssel, mit einem darzu gemachten abgeschelten birckнen Besen-Reißig so lange, bis alles ein Schnee wird. Wenn nun die Aepfel mit dem Zucker wohl gerühret sind, schüttet den Schnee hinein, und rühret es wieder fein durch einander; Thut diese Mixtur in den zu recht gemachten und mit Butter fett geschmierten Reifen, lasset es im Backofen oder einer Torten-Pfanne backen, und wenn es bald gar, so schlaget noch ein wenig solchen Schnee, überstreichet etwa eines kleinen Fingers dick den Koch damit, streuet bunten Zucker drauf, und richtet ihn so gut an, als es euch möglich.

Aufgelaufener Koch von Rinder-Marck.

Schneidet Rinder-Marck ein Pfund, oder auch noch mehr, gantz klein. Machet darnach zehen Stück gerührte Eyer. NB. Die Eyer müssen sehr hart gerühret werden, thut selbige mit dem Rinder-Marck in einen Reibasch, und reibet beydes klar durch einander; schlaget hernach noch ungefehr zwölf Eyer drein, welche unter vorige Masse wiederum aufs beste zu rühren sind, schüttet sauber ausgewaschene kleine Rosinen, abgezogene Mandeln, auch viel Citronen-Scheller, beyde Sorten klein geschnitten, darzu, und wenn dieses unter einander wohl gemenget worden, müsset ihr zuletzt ein halb Pfund gesiebten Zucker drüber streuen, und solches alles noch eine Viertel-Stunde aufs fleißigste unter einander rühren. Ist dieses vollbracht, so giesset die abgerührte Materie in vorgedachten und zu rechte gemachten Reifen, und backet sie im Backofen oder in einer Torten-Pfanne, da unten und oben Feuer ist.

Digitized by Google

ist. Dahin müsset ihr aber sehen, daß dieser Koch recht warm zu Tische gebracht werde: ihr könnet auch im Rahm eingeweichte und wiederum rein ausgedruckete Semmel drunter thun, wornach sichs besser heben wird.

Aufgelaufener Eyer-Dotter-Koch.

Rühret drey Viertel-Pfund schöne frische ausgeschmeltzte Butter in einem Reibasch also, daß sie wie ein Schnee werde. Schlaget hierauf immer einen Eyerdotter nach dem andern hinein, und rühret so lange bis ohngefehr ein Schock solcher Dottern sich drinne befinden, thut auch ein halb Pfund gesiebten Zucker darzu, giesset endlich dieses abgerührte in einen darzu gemachten Reifen, lassets in einer Torten-Pfanne, welches besser als im Backofen, backen, und zieret es beym Anrichten so gut, als euch möglich. NB. Der Reifen zu aufgelaufenen Köchen muß also gemacht seyn, daß er könne eng und weit gemacht werden, weil ein Küchenmeister sich iedesmahl nothwendig nach der Tafel zu richten hat. Man findet dergleichen Reife, die sich wohl vier mahl verkleinern und vergrössern lassen.

Aufgelaufener Semmel-Koch.

Schneidet von schöner weisser Semmel die Rinde herunter, lasset sie in guter Milch recht durchweichen, drucket selbige wiederum rein aus, setzet sie in einem verzinnten Casserole auf Kohl-Feuer, damit sie trocken werde. NB. Ihr müsset aber solche Semmel fleißig umrühren, sonst möchte sie sich anlegen. Wenn sie nun bald trocken, schlaget fünf bis sechs Eyer hinein, menget es wohl durch einander, und lasset die Eyer unter der Semmel gar werden. Darnach rühret solches in einem Reibasch gantz klar ab, schlaget wiederum zehen Eyer, und zwar nicht auf einmahl, sondern eins um das andere hinein, schüttet geschnittene Muscaten-Blüten und etwas Cardamomen mit bey, incorporirts wohl mit dem vorigen, und thut ungefehr acht Dottern darzu, die ihr abermahl glatt rühren müsset. Letztlich mischet ein halb Pfund Zucker, oder drey Viertel-Pfund, wenn der Koch groß ist, nebst etwas Saffran, gedachten Koch gelb zu machen, drunter, und wenn ihrs noch eine Viertel-Stunde gerühret habt, giesset solchen Teig in den zubereiteten Reifen, lasset ihn im Backofen oder in einer Torten-Pfanne gantz gemählich backen, und bedienet euch hierbey obgedachter Proba zur Nachricht. Dieser Koch kan nach Belieben angerichtet, und staffiret werden.

Aufgelaufener Koch von Kalbs-Lebern.

Lasset zwey schöne Kalbs-Lebern am Feuer gar kochen, und wenn sie wieder kalt, auch auf einem Reibeisen gantz klar gerieben worden, so thut sie in einen Casserole, schlaget etliche Eyer dran und rühret solche durch einander auf dem Feuer ab, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner rühret dieses mit zwölf Eyern in einem Reibasch auch wohl ab, lasset zergangene Butter drunter laufen, und rührets wieder glatt ab: NB. Ihr dürft euch des vielfältigen rühren nicht verdriessen lassen, wenn ihr anders dergleichen Koch gut und schön haben wolt. Darnach schlaget wohl noch zehen bis zwölf Dotter hinein, rühret es wiederum eine Viertel-Stunde, werfet Gewürtz und sechs Viertel-Pfund Zucker dazu, und rühret es abermahl noch eine weile. Meinet ihr nun, daß es gnug gerühret worden, so thut es in den aufgesetzten Reifen, den ihr vorhero mit Butter starck habt beschmieren sollen, denn sonst möchte der Koch vom Reifen nicht ablassen: streichet den Koch oben fein glatt zu, backet ihn fein gemählich im Ofen oder in einer Torten-Pfanne, bis er gnug hat. NB. Dieser Koch muß sehr warm auf die Tafel gegeben werden, denn so bald er erkaltet, wird er harte und unangenehm zu essen.

Aufgelaufener Erbsen-Koch.

Schöne und sauber gelesene Erbsen müssen im Wasser beym Feuer halb gar gekocht und wieder trocken gemacht, vorher aber die Haut, welche sich selber ablöset und oben auf dem Topfe lieget, davon genommen werden. Darnach stosset sie in einem Mörsel gantz klein und glatt, reibet in einem Reibasch unter selbige ein Stück Butter, ingleichen in Butter geröstete Semmel, schlaget zehen Eyer dran, und rührets wohl durch einander, thut

auch Gewürtz darzu, und rührets immer gantz zart und glatt ab; setzet noch acht Eyer-Dotter bey, welche ihr gleichergestalt wohl einrühren müsset. Endlich schüttet ein halb Pfund gesiebten Zucker hinein, und haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart und glatt wird, thuts in den oftbesagten und mit Butter wohl ausgeschmierten Reifen, und backet es im Back-Ofen oder in der Torten-Pfanne. Wenn er fertig, richtet ihn fein zierlich an und gebts warm hin. Mercket hierbey alle dergleichen fett abgemachte Köche müssen warm gegessen werden, kalt schmecken sie gar nicht.

Aufgelaufener Krebs-Koch.

Nehmet ein Schock, auch wohl ein und ein halb Schock Krebse, stechet ihnen vorn am Kopf das gelbe und bittere heraus, thut selbige, wenn sie erst klein gestossen worden, in eine Kanne gute Milch oder Rohm, rühret sie wohl durch einander, streichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Casserole, und last es übern Feuer zusammen laufen. Nach dem Zusammenlaufen schüttet dieses in einen Durchschlag, daß das Nasse davon kömmt, und wenn es gantz trocken, rühret es in einem Reibasch, bis es recht klar wird, wohl zusammen, reibet ein gut theil Krebs-Butter, die ihr schon parat haben müsset, drunter, schlaget acht gantze Eyer und 14 Dottern hinein, und reibet dieses gleichfalls fein glatt zusammen. Schüttet ferner abgezogene und gantz klein geschnittene Pistaches, ingleichen in Rohm geweichte und sauber ausgedruckte Semmel darzu, und continuiret mit dem Reiben. Rühret letztlich klein geschnittene Citron-Schalen, Muscaten-Blüten und drey Viertel-Pfund gesiebten Zucker unter diesen Teig. NB. Dieser Koch muß sehr fett mit Krebs-Butter abgemachet werden, schüttet solchen in den mit Krebs-Butter sehr starck bestrichenen und zu rechte gesetzten Reifen, bestreichet auch den Koch oben auf mit Krebs-Butter, setzet ihn in Ofen oder eine Torten-Pfanne, und wenn er fertig, lasset ihn warm auftragen.

Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter.

Lasset ein Kuh-Euter am Feuer weich kochen, und wenn solches wieder kalt worden, reibet es auf einem Reibeisen, schüttet das geriebene in ein Casserole und verfahret ferner damit, wie die gegebene Nachricht beym Leber-Koch es erfordert.

Aufgelaufener Möhren-Koch.

Rein geschabte gelbe Möhren dürfen nicht erst ins Wasser geleget, sondern gleich auf einem Reibeisen recht klar gerieben werden. Weil sie nun viel Safft bey sich haben, müsset ihr solche in einem Casserole aufn Feuer gantz trocken abrühren, darnach fünf Eyer dran schlagen, und mit dem Rühren so lange anhalten, bis sie durch und durch treuge. Hierauf rühret sie in einem Reibasche gantz glatt ab, thut etwas Butter, so übern Feuer erst zergangen, ingleichen zehen Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Schlaget ferner noch zehen Dottern, etwas eingeweichte, und wieder wohl ausgedruckte Semmel, auch drey Viertel-Pfund Zucker darzu, welches alles eine Viertelsstunde aufs fleißigste unter einander muß gerühret werden. Schüttet es in den darzu bereiteten Reifen, setzet selbigen in einen Backofen oder Torten-Pfanne, und lasset es fein gemählich backen. Dieser Koch wird wie andere Köche angerichtet, und ist er warm besser, als kalt zu essen.

Aufgelaufener Qvitten-Koch.

Aus schönen geschelten Qvitten schneidet die Kriebse heraus, lasset sie im Wasser auf dem Feuer gar kochen, schabet selbige darnach gantz klar, und reibet sie in einem Reibasch aufs zärteste. Machet ferner aus dem Weissen, etwan von acht Eyern, vorbeschriebener massen einen Schnee, rühret solchen drunter, reibet ein halb Pfund Zucker drein, und rühret alles wieder aufs beste. NB. Gar zu viel Qvitten dürft ihr nicht nehmen, denn es muß nur als ein Faum werden. So bald nun das meiste abgerieben worden, sollet ihr noch von acht Eyern Schnee schlagen, und wenn ihrs in den Reifen schütten wollet, so thut den Schnee vollends hinein, setzet es so gleich in Backofen, damit es backe, solcher Koch wird alsdenn recht schön und gantz lucker seyn.

Aufhängen

Digitized by Google

Aufhängen, Wäsche,

Heist die rein gewaschene, ausgespülte, ausgerungene und aufgeschlagene Wäsche über die Wasch-Leinen, entweder auf dem Treuge-Platz, oder bey nassem Wetter auf dem Boden schlagen und hengen, damit selbige treuget.

Aufliegen,

Heisset, wenn das Gesinde eine Zeitlang ausser Diensten sich aufhält, und für sich allein lebet.

Aufräumen, Aufputzen,

Heisset die Zimmer und Gemächer bey vermuthendem Besuch und Zuspruch rein zu saubern, iedes Ding an seinem Ort zu setzen, und alles in gehörige Ordnung zu bringen.

Aufsatz, siehe Fontange.

Aufsatz,

Zum Confect, ist ein von Holtz verfertigtes und mit runden Stüfgen spitzig zu abgetheiltes Gestelle oder Postement, worauf bey den Hochzeiten oder andern Banquetten und grossen Gastereyen das Confect zierlich geleget und angeputzet, oder auch das Eingemachte in kleinen Schälgen gesetzet wird.

Aufsatz,

Auf Thresor und grosse Schräncke, heissen allerhand Zierrathen, Töpfe und Geschirr von Porcellain, Terra Sigillata, Gips und anderer Materie, so das Frauenzimmer oben auf das Gesimse der grossen Schräncke und Köthen stat einer Zierrath zu stellen pfleget.

Aufsatz von Bande, s. Haar-Kopf von Bande.

Aufsätzlein, s. Bündlein.

Aufsatz-Nadel, s. Schleif-Nadel.

Aufschlagen, Wäsche,

Heisset die ausgerungene Wäsche Stückweise über einander breiten, ehe man selbige zum treugen aufhenget.

Aufschnitt am Brote, s. Ranft.

Aufschürtzen,

Heisset, wenn sich die Mägde bey dem scheuren oder waschen mit einem Schurtz-Bande den Rock hinauf binden, damit ihnen selbiger in der Arbeit nicht beschwerlich und hinderlich sey. Die Bäuerinnen pflegen insgemein aufgeschürtzet zu gehen.

Aufschwäntzen, Fische,

Heisset die Hechte oder andere Fische, so sich darzu schicken, auf dem Rücken aufschlitzen, selbige zusammen krümmen und den Schwantz durch das Maul ziehen.

Aufsetze-Spiegel, s. Spiegel auf den Nacht-Tisch.

Aufsetzen,

Im Nehen, heisset die Bündlein auf die eingefaltenen Manchetten, Hemden, Ermel oder Hals anschlagen, und selbige auf beyden Seiten anstechen und einnehen.

Aufsetzen oder coëffiren,

Heisset bey dem Frauenzimmer die Haare von vornher in Püffe aufziehen, und die Fontange darauf setzen; da nicht ein Nest, wie ehemahls, gemacht, sondern die Haare auf dem Kopfe ordentlich abgetheilet, über einander geschlagen, und oben auf dem Wirbel dergestalt zusammen gesteckt werden, daß sie auf der Seiten und in dem Nacken, der dadurch sehr hoch wird, überall recht glatt anliegen, und oben auf dem Wirbel keine besondere und abgesetzte Erhöhung, wie sonst das Nest, ausmachen.

Aufspülen,

Heisset das abgewaschne und rein gescheuerte Küchen- und Tisch-Geräthe in dem Spül-Fasse aus reinem Wasser abspülen.

Aufstechen s. Aufstecken.

Aufstecke-Kleid, s. Manteau.

Aufstecken, Aufstechen,

Ist eine Kunst der Wäscherinnen, dadurch sie zarte weisse Spitzen, nachdem sie solche das erste mal waschen, sonderlich am Rande, nach ihrem Zäckgen-Muster wieder durchstechen und ausplatten, daß sie für neue Spitzen paßiren.

Digitized by Google

Aufſtecken das Kleid,

Iſt eine Arbeit vor die Schneider oder ihre Weiber, welche das gantze niedergelaſſene Hintertheil an denen Frauenzimmer-Aufſtecke-Kleidern in eine gehörige Zuſammenfaltung, nach vorher untergelegten ſtarcken Pappier, von beyden Seiten bringen, ſelbige mit groſſen Nadeln befeſtigen, und den Schweif oder die Schleppe davon entweder inwendig hinein, oder an die Seite ſtecken, oder gar frey laſſen, daß er, wie bey Standes-Perſonen, nachgetragen werden muß.

Aufſtoſſen,

Wird vom Biere geſagt, wenn es in den Faſſen, und alſo zum zweyten mal gähret. Solches zu befördern, darf man nur etliche Kannen von demſelben Biere warm machen, und wieder ins Faß gieſſen, ſo ſtöſſet es auf. Wer mehr Mittel wiſſen will, kan ſich in dem Oeconomiſchen Lexico deßfalls Raths erholen.

Aufſtoſſen, oder Aufſtößig werden,

Wird vom Weine gebraucht, wenn er ſeine gute Eigenſchaft und Beſchaffenheit ändern und zum Verderben neigen will. Darwider darf man nur von den Stengeln abgeſtreifte Rosmarin-Blätter in das Faß werfen.

Aufſtürtzen,

Heiſſet das aufgewaſchene Küchen- und Tiſch-Geräthe, als Töpfe, Schüſſeln, Teller u. d. g. wieder an ſeinen Ort und Stelle ſetzen und ſtellen.

Auftrennen,

Heiſſet dasjenige, was das Frauenzimmer nicht recht genehet, oder ſonſten nicht mehr zu gebrauchen iſt, mit dem Trenne-Meſſer wieder auflöſen und anders machen.

Aufwaſchen,

Heiſſet das über der Mahlzeit und in der Küchen eingeſchwärtzte Küchen- und Tiſch-Geräthe wiederum ſcheuern und reine machen.

Aufwinden oder Aufwickeln

Wäſche, heiſſet die abgetreugte Wäſche bey dem Rollen über das Mangel-Holtz oder Waltze Stückweiſe ſchlagen, und ſelbige derb und ſtraf anziehen, damit ſie ſich im währenden Rollen nicht ſchiebet.

Aufzurathen geben, ſ. Rätzel.

Auge,

Soll nach des Stephani und Gyraldi Bericht eine gute Griechiſche Poetin geweſen ſeyn. Vid. M. Blum. Diſſertat. d. Poetriis Græcis §. 12 p. 18.

Augenbraunen-Kämmlein, ſiehe Kämmlein zum Augenbraunen.

Augentroſt,

Ein bey Augen-Gebrechen ſehr nützliches wildes Heilkraut, deſſen Geſtalt, Wachsthum und Nutzen im Oeconomiſchen Lexico erkläret iſt.

Auguſtæ,

Wurden der alten Kayſer Gemahlinnen bey Lebzeiten genennet, wenn ſie aber ſturben, hieſſe man ſie Divas oder heilige Göttinnen. Dergleichen des Auguſti ſeiner Liviæ, Agrippæ Agrippinen, des Galbæ ſeiner Lepidæ und andern mehr beygelegt wurde.

Auguſta Magdalena,

Land-Gräfin zu Heſſen, Ludovici 17 Land-Grafens zu Heſſen-Darmſtadt kluge und gelehrte Princeßin; Sie hatte eine groſſe Geſchicklichkeit zur Poeſie, wie ihr Buch, ſo ſie die Thüre zur teutſchen Poeſie betittelt, und welches voller geiſtreichen moraliſchen und anderer herrlichen Gedancken iſt, klärlich darſtellet. Dieſe kluge Princeßin ward A. 1657 den 6 Martii gebohren, ſtarb aber den 1 Septemb. 1674.

d' Aulnoi,

Marie Catherine le Jumel de Berneville, eine Gräfin, und gelehrte Dame in Franckreich, heyrathete Franciſcum de la Mote, Grafen von Aulnoi, begleitete die Prinzeßin von Orleans, als Königs Caroli II in Spanien Braut, und ſtarb im Jan. 1705. Ihre Schrifften ſ. unter d'Aunoy.

Aumelettes,

Sind gar dünne Pfannenkuchen, faſt wie die Plintzen, ſo mit einer gewiſſen Fülle hernach überſtrichen, zuſammen gerollet,

Digitized by Google

let, und in einer Brüh übern Kohlfeuer gekochet werden. Man kan sie zwar aus vielen Dingen bereiten; es werden aber als was sonderliches gerühmet die Aumelettes 1) von Kirschmus, 2) von gehacktem Fleisch, 3) von Aepfeln.

Aumelettes von Kirschmus.

Man rühret schön Mehl mit Milch und Eyern, wie einen dünnen Brey, saltzet es ein wenig, und thut gantz klein geschnittene Muscaten-Blüten drunter: hierauf lasset ein Plintzen-Eisen, oder sonst eine eiserne platte Pfanne heiß werden, bestreichet sie mit Butter, giesset von vorbesagter Klare drauf, und zwar so viel, damit es über das gantze Geschirr laufe, es muß unten braun, und oben trocken werden; auf den Plintzen-Eisen könnet ihr sie umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, auch derselben so viel verfertigen, als ihr nöthig brauchet. Nunmehro solst du Kirschmus mit Zucker, Zimmet, Nelcken, und klein geschnittene Mandeln vermischen; ists noch zu trocken, so giesset ein wenig Wein drunter, überstreichet mit dieser Fülle die gebackenen Flecke, rollet sie zusammen, und leget sie ordentlich auf diejenige Schüssel, darauf ihr anrichten wollet. Rühret zuletzt Kirschmus und zwar so viel, als ihr zur Brüh nöthig zu haben vermeinet, wohl durch einander, thut Zucker, Zimmet, und klein geschnittene Citronenscheller darzu, giesset diese Brühe über die Aumelettes, lasset sie oben zugedeckt auf einem Kohlfeuer kochen, so laufen sie auf und sind zu verspeisen fertig. Ehe sie aufgesetzet werden, müsset ihr Zucker drüber streuen, und sie hingeben.

Aumelettes von gehacktem Fleisch,

Das Anmachen der Klare und des Abbackens ist im vorhergehenden deutlich genug beschrieben worden. Die Zubereitung der Aumelettes ist diese: Man schneidet unten gantz klein gehackten Kalbs-Braten, auch eine vorher abgebratene fette Kalbs-Niere, vermittelst eines Schneidemessers, vermischet es mit kleinen Rosinen, Citronenscheller, Gewürtz, Saltz und zween Eyerdottern, (ein wenig geriebene Semmel darzu gethan, schadet auch nicht.) Und damit diese Masse nicht zu spröde werde, muß man ein wenig Wein drauf giessen. Diese Fülle streichet auf die Aumelettes, rollet solche zusammen, und leget sie auf eine mit ausgewaschener Butter angestrichene Schüssel. Machet ferner folgende Gelée, stosset etwas von dem gehackten Braten, mit einem Stück gewaschener Butter und ein wenig Semmel in einem Mörsel wohl ab. (NB. Wer gerne würtzen will, kan nur Muscaten-Blüten nehmen; denn zu dergleichen Essen gehören gar keine scharfen Gewürtze.) Das abgestossene thut in einen Topf, schüttet gute Bouillon drauf, lasts ein wenig kochen. Darnach streicht es durch ein Haartuch, giest diese Gelée über die Aumelettes, setzet sie aufs Kohlfeuer, und wenn es durch einander gekochet hat, müssen sie gleich angerichtet, und auf die Tafel gegeben werden.

Aumelettes von Aepffeln.

Du must geschelte und auf einem Reibeisen geriebene Aepffel, nebst zwey hart gesottenen Eyerdottern in einem Reibasch durch einander klar abreiben, und Zucker, Zimmet, kleine Rosinen, wie auch Citronenscheler drunter mischen, welches die Fülle ist. Zum Aumeletten-Teig wird in ein halb Nössel Milch Mehl gerühret, sechs Eyer hinein geschlagen, und alles wohl durch einander gequirlt, damit es als eine sonst gewöhnliche Klare werde. Hierauf bestreiche eine flache Pfanne oder Plintzeneisen mit Butter oder Speck; Wenn solches über dem Feuer heiß worden, so geuß von der abgerührten Klare etwas drauf, und laß es herum lauffen, auf daß es gar dünne die gantze Pfanne oder Plintzeneisen überziehe; setze selbiges alsdenn aufs Feuer, damit es unten braun und oben gantz trocken werde, und continuire so lange, bis du wohl 30 oder 40 Stück habest; bestreiche endlich eine Schüssel mit Butter, und das Gebackene mit der Fülle fein dünne über und über, rolle solches als eine Wurst zusammen, lege es auf eine Schüssel, mache sie gantz voll, gieß auch Wein darzu, streue Zucker, Zimmet, Citronenscheller zur Gnüge drauf, setze es über ein Kohlfeuer, und laß sie also fein gemählig kochen. Wenn sie eine Weile gekocht haben, gieb sie hin.

Du

Digitized by Google

Du muſt aber vorhero Zucker drüber reiben, auch die überbliebenen Blätter, wovon die Aumelettes gemacht worden, wie Nudeln ſchneiden, und den Schüſſel-Rand damit garniren.

d'Aunoy,

Sie ſchrieb anfangs mit Verſchweigung ihres Nahmens in Frantzöſiſcher Sprache, 1) Memoires de la Cour d'Eſpagne, und 2) Relation du Voyage d'Eſpagne. Weil aber dieſe beyden gelehrten Bücher, wegen ihrer raren Sachen, ſo ſie in ſich begriffen, und der in der Erzehlung gebrauchten wahrhafften und getreuen Aufrichtigkeit, wohl verdienten, daß ſie auch von denen Teutſchen, ſo der Frantzöſiſchen Sprache unerfahren, geleſen würden, kamen ſie beyderſeits mit Vorherſetzung ihres Nahmens in teutſcher Sprache heraus. Das erſtere unter dem Nahmen: der Gräfin von Aunoy Beſchreibung ihrer Reiſe nach Spanien mit Kupffern, Leipzig An. 1696 in 12, welche teutſche Uberſetzung vollſtändiger als die Frantzöſiſche iſt, weilen in ſelbiger viel Kupffer zu finden, ſo in der Frantzöſiſchen Edition nicht ſeyn; das andere kam unter dem Titel: Reiſe durch Spanien, beſchrieben von der Gräfin d' Aunoy, Leipzig An. 1695, in 12, und 1696 wieder heraus, gleichwie auch ihr erſteres A. 1703 Leipzig in 12, unter dem Nahmen: Spaniſche Staats-Geſchichte, beſchrieben von der Gräfin d'Aunoy, benebenſt einem Anhang, die nach Abſterben Königs Carln des Andern erfolgte groſſe Revolution in Spanien betreffend, ſich wieder an das Licht ſtellete. Man findet auch dieſer Frantzöſiſchen Gräfin Lebens- und Liebes-Beſchreibung, worinnen ihre unglücklichen Begebniſſe eröfnet werden, Franckf. und Leipz. An. 1698 in 12. Juncker in ſeiner Centuria fœminarum p. 85 legt ihren Schrifften ein groſſes Lob bey, und dieſes nicht nur wegen ihrer netten Schreib-Art, ſondern auch wegen derer gar häuffig hin und wieder zu findenden raren und ſpecialen Sachen. Ihre übrigen Schrifften ſind: Memoires de la Cour d'Angleterre; Hippolite Comte de Duglas; Hiſtoire de Jean de Bourbon, Prince de Carency; le Comte de Warwick; Contes de Fées und andere. Siehe oben d'Aulnoi.

Aurelia,

Cæſaris M. erſtere Gemahlin, ein gelehrtes und ſehr keuſches Weib, ſie ſoll eine vortrefliche Rednerin geweſen ſeyn, und das herrlichſte und reineſte Latein geſprochen haben, wie Jacobus de Strada in Epit. Theſaur. Antiq. p. 3 meldet.

Aurietta,

Des Catalufii Gemahlin, ein ſtreitbares und recht heldenmüthiges Weib. Denn als Amurath mit einer ſtarcken Türckiſchen Flotte die Inſel Lesbus belagerte, und die Inwohner der Stadt wegen Mangel des Proviants und Munition alle Augenblicke der Ubergabe ſich befürchteten, kam dieſe heroiſche Dame, in Abweſenheit ihres Gemahls denen bedrängten Lesbiern mit bewafneter Hand zu Hülffe, that ſelbſt den erſten Anfall auf die Türcken, ſchlug ſelbige glücklich, und befreyete alſo durch ihre tapffere Hand die belagerte Inſel. Vid. Ubert. Fogliette in Elogiis. Conf. Schönb. Advocat. Armat. c. VII.

Aurinia,

War bey denen alten Heydniſchen Teutſchen eine wahrſagende Göttin; Von welcher einige muthmaſſen, daß das alte teutſche Wort, Haure, oder Hure herſtammet, weil die alten Teutſchen gewohnet waren, die Nahmen ihrer Götter und Göttinnen in ſchimpfliche Schelt-worte zu verwandeln, nachdem ſie von dem heidniſchen Aberglauben ab, und zu der Chriſtlichen Religion ſind bekehret worden, wie wir davon an dem Krodo, Thor und vielen andern dergleichen Nahmen wahrſcheinliche Exempel haben.

Aurora oder Matuta,

Des Titans und der Erden Tochter, iſt eine Vorgängerin der Sonne, und wird unter dem Bilde der Morgenröthe entworfen; und bedeutet denen Poeten in ihren Gedichten nichts anders als die Morgenröthe.

Ausflechten,

Heiſſet dem Frauenzimmer die in die Haarbänder eingeflochten geweſenen langen Haare wieder auflöſen.

Digitized by Google

Ausflicken,

Spitzen, heisset dem Frauenzimmer, die zerrissenen und schadhaften Spitzen an Riegeln, Grund und Rangage verbessern und wieder ersetzen.

Ausgeberin, s. Haus-Jungfer.

Ausgeben,

Heisset in einer Haushaltung dem Gesinde aus dem vorhandenen Vorrathe so viel von Zeit zu Zeit einhändigen, als die wirthschaftliche Nothdurft erfordert, z. E. der Köchin täglich vor der Mahlzeit dasjenige aus der Speise-Cammer, so sie bey Kochung und Abwürtzung der Speisen nöthig hat, als Butter, Eyer, Würtze, Mehl, getreugt Obst, u. d. gl. herausgeben. Diejenige Person, so solches verrichtet, wird entweder eine Ausgeberin oder Haus-Jungfer genennet.

Ausgeschnitten Pergament,

Ist das von Pergament formirte Laubwerck und abgetheilten Figuren, worüber das Weibs-Volck mit Gold oder Silber oder auch Seide zu sticken pfleget.

Ausgeschnittene Nath,

Ist eine Art die Blumen-Blätter, so auf die Bündlein genehet werden, mit einem zarten Messer subtil aus der Leinwand oder Coton heraus zu schneiden, und an dessen stat saubere Spitzen-Stiche einzusetzen, und selbige Löcher dadurch wieder zuzufüllen.

Ausheben,

Heist, wenn man aus einem noch nicht angesteckten Wein- oder Bier-Fasse durch das Spuntloch vermittelst eines Hebers einen frischen Trunck herausziehet.

Auskehren,

Heist, wenn die Magd die Zimmer früh Morgens mit einem Besem oder Borstwisch säubert und von dem Koth und Staub rein machet.

Auskehricht,

Heist derjenige Unflat, den das Gesinde früh Morgens aus denen Zimmern mit dem Besem oder Borstwisch kehret.

Ausklopfen,

Heist, wenn die Junge-Magd aus der Frauen ihren Kleidern, sonderlich denen, so aus Rauchwerck bestehen, oder aus denen gepolsterten und überkleideten Stuben, Stühlen, Polstern und Teppichten den Staub und Koth mit einem kleinen Stäblein klopfet und heraus schläget.

Auslesen, s. Aussuchen.

Ausmachen,

Schoten, Castanien, Nüsse u. d. gl. ist, wenn man den Rips und den Kern aus den Schaalen schliesset, und selbige in den Koch-Topf sammlet.

Ausnehmen,

Heist das vorher gebrühete oder gerupfte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingeweide heraus nehmen; wird auch von Fischen gesaget, welche nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

Auspaucken,

Oder austrommeln, ist eine an etlichen Orten eingeführte Strafe und Beschimpfung derer geilen und liederlichen Dirnen, welche des Marckt-Tages durch des Nachrichters Knecht mit einer ausserordentlichen Trommel, und zwar nur mit einem Klöppel öffentlich durch die Stadt gepaucket, zum Thore hinaus geführet, und des Landes verwiesen werden.

Auspfeifen,

Ist eine gar gemeine und gewöhnliche Beschimpfung der liederlichen Vetteln und verdächtigen Weibesbilder, wenn nehmlich die Gassen-Jungen dergleichen liederliches Gesinde auf denen Strassen inne werden, und ihnen öffentlich auf eine bekandte Art und gewissen Ton so lange nachpfeifen, bis sie selbige aus dem Gesichte verlieren.

Auspressen,

Heist den Saft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelst einer Maschine, so man eine Presse nennet, oder auch sonsten mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiben

Das Haar mit Poudre, heisset, wenn die

die Umbinde-Frau dem Frauenzimmer das aufgeflochtene und aufgelockerte Haar mit frischem Poudre wieder aufreibet, und den alten herab kämmet.

Ausreiben die Kleider,

Heisset, wenn das Gesinde aus der Frau ihren Kleidern den Koth, der sich unten um den Saum geleget, und angedorret ist, wieder heraus reibet, und mit der Kleider-Bürste rein auskratzet.

Ausringen, Wäsche,

Heisset aus der reingewaschenen und ausgespülten Wäsche das Wasser durch Zusammendrehung eines ieden Stückes heraus winden und bringen.

Ausspannen,

Heisset dem Weibes-Volck die fertig gencheten Sachen aus dem Nehe-Rahm, worein sie straff gezogen waren, wieder auflösen und heraus nehmen.

Ausspülen, Wäsche,

Heisset die aus Seiffen-Erlet warm gewaschene Wäsche wieder aus kaltem Wasser waschen, damit die Seiffe nicht darinnen hengen bleibet.

Ausstattung, siehe Mitgift.

Auster,

Ostrea, Huitre, ein Meerfisch in zwey Schalen, deren eine dünn und platt, die andere dicker, und auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl. In solcher Schalen ist nun der Wirbel, welcher angewachsen, das zarte Fleisch, welches gegessen wird, und der Bart, so dieses Fleisch umgiebet. Sie werden an dem Ufer der Nord-See und andern häuffig gefunden, und sind so wohl der Grösse als Landes-Art nach unterschieden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Flißingen und Middelburg gefangen werden; Aber noch mehr die Englischen von Glocester, welche klein und delicat. Die bey der Insel Heiligenland, und die Hollsteinischen sind etwas gröſſer. Man fänget sie beym Auslauf der See mit Netzen, und scharrt sie mit Schauffeln aus dem Strandwasser. Sie haben keine andre Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser als ihre Nahrung an sich zu ziehen, und sich fest wieder zuzuschliessen. Man fängt sie beynahe das gantze Jahr, aber sie sind im Herbst und Winter, wie auch im Früling am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Monden. Man will sie zwar unter die gesundesten Speisen nicht zehlen, weil ihr Fleisch kalt, feucht und unartig; gleichwohl aber ist nicht zu leugnen, daß sie ein gutes Mittel, die scorbutischen Feuchtigkeiten gelinde abzuführen, wie schon oben beym Aal ist angeführet worden. In denen See-Städten isset man bey einem Glas Wein sie gern roh, dabey Citronen- oder Tamarinden-Saft, Jngber, Pfeffer gebrauchet wird; iedoch sind die gebratenen wohl die annehmlichsten, wer Unverdaulichkeit liebt; am besten und gesundesten aber die rohen, wobey das Salz-Wasser den Leib öffnet, da das Feuer daran nichts verderbet. Ein mehrers kan man im Natur- und Oeconomischen Lexico nachschlagen. Ein Koch hat sich nach dem Appetit des Liebhabers zu richten, und kan er seinen Küch-Zettel also machen, daß er die Austern bald roh, bald auf eine andere Art zubereitet, auftragen lasse. Unser Küch-Meister lehret 1) Austern zuzurichten, 2) selbige roh zu geben, 3) Austern zu vermehren, 4) Austern wie Gänse-Lebern zu machen, 5) Fäßel-Austern zuzurichten, 6) Austern mit Sauerkraut zubereiten.

Austern zuzurichten,

Nehmet frische Austern, wie sie von Jtaliänern oder aus dem Faß kommen, klopffet das garstige Zeug mit einem starcken Messer herunter. (NB. Etliche waschen die Austern, so aber nicht rathsam; Denn weil manche unterweilen offen, kan das Wasser hinein bringen, wodurch der Auster-Geschmack verderbet wird,) machet solche auf, wie sie sich denn durch das Messerklopffen schon ein wenig öffnen werden, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet sie in die tieffe Seite der Schale, denn eine Schale ist tieff, die andere gantz platt. Wenn ihr nun mit dieser Arbeit fertig, und wollet die Austern braten, so leget selbige auf den Rost, lasset aber erst frische und wohl ausgelassene Butter zergehen, giesset in iede Schale, darinne die

Digitized by Google

Auster lieget, einen kleinen Eß-Löffel voll, nachdem die Auster-Schale groß, solcher Butter, streuet auch in iede ein wenig gestossene Muscaten-Blüten und klein geschnittene Citronenscheller, setzet den Rost mit denen Austern aufs Kohlfeuer, habt aber darbey wohl acht, daß keine unterm braten sich an die Schale henge,, sonst springet sie in die Lufft. Streuet endlich, wenn sie bald gar gebraten, ein wenig klar geriebene Semmel drüber, setzet beym Anrichten halb geschnittene Citronen darzu, und gebet sie hin.

Austern roh zu geben,

Die Austern müssen wie vorige aufgemachet, auf einer Schüssel angerichtet, und mit halb geschnittenen Citronen. Pfeffer, Jngber, Weineßig und Saltz aufgetragen werden, welche hernach ein ieder nach seinem goût zubereiten und essen kan.

Austern zu vermehren,

Schneidet aufgemachte Austern halb entzwey, und leget sie in die Schalen. Blanchiret hierauf Kalbs-Milch in heissem Wasser, putzet selbe hernach sauber aus, thut sie in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden. Hernach schneidet solche in feine förmliche Stückgen, leget zu ieder Auster derey eines, ingleichen Butter, Muscaten-Blüten, und klein geschnittene Citronenscheller darzu, lasset sie, wie schon gemeldet, braten. Drücket endlich Citronen-Saft drein, und gebet solche nebst beygelegten Citronen auf die Tafel, aufdaß sie mit Citronen-Saft nach Belieben können sauer gemachet werden.

Austern wie Gänse-Leber zu machen,

Leget die Austern, wenn sie aufgebrochen worden, in eine Schüssel, damit der Safft nicht davon laufe. Thut hierauf in eine Casserole ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Citronenscheller, nebst einer gantzen Zwiebel, werffet die Austern drein, und passiret sie ein wenig. Schüttet ferner ein bißgen guten Wein und Citronen-Safft darzu, wie auch ein wenig klar geriebene Semmel, last es durch einander auf gelindem Feuer, doch also sieden, damit die Austern etwas saftig bleiben. Beym Anrichten drucket ein wenig Citronen-Saft drein, decket es fein zu, aufdaß der Brodem nicht davon komme und lasset es auftragen.

Austern, so in Fässeln, zuzurichten,

Wässert dergleichen Austern über Nacht im frischen Wasser, thut solche mit recht rein ausgewaschener Butter zusammen in ein Casserole oder Tiegel, und lassets aufn Feuer passiren. Streuet ferner geriebene Semmel, klein geschnittene Citronen und Muscaten-Blüten drein, giesset ein wenig Wein und Bouillon darzu, welches mit einander kochen muß. Beym Anrichten drücket Citronen-Saft hinein, und gebets hin.

Austern mit Sauer-Kraut,

Anfangs müssen eben solche Fässel-Austern über Nacht eingewässert, und drauf in gewaschner Butter, wie vorige passiret, zugleich auch auf einem Teller Rindermarck scheiblicht geschnitten werden. Hierauf kochet Sauerkraut am Feuer nur halb gar, schneidet selbiges mit dem Schneide-Messer nicht gar zu klein; setzet in einem Casserole ein Stück Butter aufs Feuer, thut das Kraut hinein, und lasset solches ein wenig schweissen; giesset darnach eine Kanne dicken sauern Rahm drunter, welches zusammen durch einander dämpfen muß. Nach diesem nehmet eine Schüssel, darauf soll angerichtet werden, machet um dieselbe einen sauber gezwickten Krantz, schmieret sie mit Butter an, überziehet die gantze Schüssel mit dem Kraut; leget alsdenn eine Lage Austern, und von dem scheiblicht geschnittenen Rindermarck, und denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr Wechselsweise so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist; doch muß das oberste Sauer-Kraut seyn. Giesset letztlich ein wenig zerlassene Butter oben drüber, streuet geriebene Semmel drauf, und last es im Ofen backen, es wird gewiß einen recht guten Geschmack überkommen. Soll nun angerichtet, und dieses Essen etwa bey grossen Gastereyen gebrauchet werden, so machet folgende Garniture; nehmet von den Austern, stecket sie an ein Spießgen, doch also, daß allezeit neben eine Auster auch ein Stückgen Speck komme, (NB. beym

Catholiſchen muß der Speck zurück bleiben) tuncket dieſe in Butter, beſtreuet ſie mit Semmel, und Muſcaten-Blüten, bratet ſie gar gelinde auf einem Roſt und garniret das gebackene Kraut damit, welche Ausſtaffirung dieſem Gerichte ein prächtiges Anſehen geben wird.

Auſter-Kuchen,

Oder Oyſter-Cakes iſt eine von friſchen Hollſteiniſchen Auſtern und Mehl in einen Teig gebrachte Compoſition, ſo in Engelland ſonderlich üblich ſeyn ſoll, und ſind dieſelben bey Hrn. Thomas Evatt aus Hamburg, zu Leipzig das Pf. zu 3 Reichsthalern in Commiſſion zu haben. Es machen ſolche die Speiſen delicat und angenehm, ſind auch im gantzen Jahr, wenn ſolche vor Näſſe und vieler Feuchtigkeit entweder in einem zugebundenen Papier oder Schachtel, damit ſie nicht wie alle andre Victualien ſchimmlicht und modricht werden, wohl zu erhalten; man nimmt von dieſem gebackenen Auſter-Kuchen eins zwey bis drey Loth, nachdem viel oder wenig zu accommodiren, ſtoſſet es ſehr zarte, kochet ſolches in gute Fleiſchbrüh, wozu etwas Wein und Citronen-Saft muß gethan werden, man kochet ſie ſodann nicht länger als ohngefehr eine halbe Viertelſtunde, dann bekommet man eine delicate Sauce, welche über alle Speiſen, gekochtes, gebratens und geſottnes, wenn man auch etwas Butter dazu gethan hat, emploiret werden kan.

Auſterlacke friſche zu machen,

Siede Waſſer ab, und laß es kalt werden, nimm ein oder zwey Eyweiß, darnach du viel macheſt, qvirle es wohl, daß es giſche, gieſſe es in das Waſſer, thue eine Hand voll Saltz dazu, auch grobgeſtoſſenen Pfeffer, und ein wenig geſchnittene Muſcaten-Blumen, gieſſe die riechende Lacke von den Auſtern ab, und die friſche drüber.

Auſtina,

Anna, aus Engelland, ein ertzqväckeriſches Weib, ſie gieng mit ihren adhærenten aus Alt-Engelland, (ſo in dem mitternächtigen America gegen dem groſſen Welt-Meer zu lieget) über, ſetzte ſich in die Hauptſtadt Boſton und heckte allda allerhand wunderliche und gefährliche Lehren aus, maſſen ſie ſich dem Obrigkeitlichen Reſpect entzog, ſelbige ſehr grob tractirete, und eine groſſe Menge allerhand irriger und qvackeriſcher Bücher bey ſich hatte. Sie ward aber bald, nebſt einer andern Qväckerin, Maria Fiſcherin genannt, ſo mit ihr übergegangen war, nicht allein in Hafft genommen, ſondern ihre Bücher wurden auch öffentlich durch den Hencker verbrannt, und nahme man ihr nunmehro alles Schreib-Zeug, als Dinte, Feder und Papier hinweg, damit ſie von ihrem fanatiſchen Weſen nichts ſchreiben konte. Vid. Cronſi Hiſtor. Quackerian. c. 3 pag. 392.

Austragen,

Heiſſet, wenn ein Geſinde ſeine Frau bey andern Mädgen und Leuten vor arg, eigenſinnig, mißtrauiſch, oder geitzig ausſchreyet, und ſelbige dadurch nebſt ihrem Dienſt bey dem Volck verhaſt zu machen ſuchet.

Auſtreberta,

Des Grafen von Raldefrieds und der Framohild in Franckreich Tochter, ſo An. 690, oder wie andere wollen, An. 680, geſtorben, war eine gelehrte und andächtige Aebtißin im Kloſter Bauliæ. Ihr Leben hat ein Anonymus, der zu Bedæ Zeiten gelebet, geſchrieben, welches bey dem Surio Tom. I ad diem 10 Febr. zu finden iſt. Man hat ſie wegen ihrer Heiligkeit mit in den Calender geſetzet, und den 10 Februar. gewidmet. Vid. Zeiler. im Hiſtoriſchen Anzeiger pag. 74, Bucellin. ad 10 Febr. Santel. T. I Ann. Sacr. p. 74.

Ausſuchen oder auslesen Wäſche,

Heiſſet das eingeſchwärtzte Wäſch-Geräthe, ehe man waſchen will, zuſammen leſen, und das klare und grobe von einander ſortiren.

Auströſſeln oder Auströtteln,

Heiſſet, wenn das Frauenzimmer im Nehen vom Neſtel-Tuche oder anderm klaren Zeuge einige Qveer-Fäden am Rand ausziehet, ſelbigen beſticht, verknüpft, und gleichſam Frantzen oder Trotteln draus machet. Damit an der Leinewand, ſeidenem und andern gewirckten Zeugen, an den Enden, wo keine Saal-

Leiſte

Digitized by Google

Leiste ist, das Austrotteln, oder daß sich die in einander gewirckten Fäden nicht ausziehen, verwehret werde, pflegt mans an solchen Orten mit kleinen Wachslichtern zu besängen, und mit dem davon geschmoltzenen Wachse zu bestreichen.

Auswircken,

Ist eine Arbeit gemeiner Weibs-Personen, da sie den Teig, wenn er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Händen recht durcharbeiten, damit er fein feste wird.

Auszäcken,

Heisset, Flohr, Tuch oder Taffet ꝛc. mit einem darzu verfertigten und aufgeschlagenen Eisen am Saum und Rand aushacken, und in kleine Bogen oder Spitzlein bringen.

Auszäcken,

Weiß, heisset denen Nätherinnen, Manchetten, Krausen, Halstücher, Schürtzen und ander weiß Geräthe Bogen-weise an denen Enden ausschweifen, beslechen, und mit kleinen Zäcklein beschlingen. Bisweilen werden auch nur die Bogen schlecht weg umschlagen, und keine Zäcklein daran gestochen.

Ausziehen Wäsche,

Heisset die rein gewaschene und getreugte Wäsche, ehe man selbige plattet oder rollet, wieder aus einander Stückweise ziehen, und in vorige Form wieder bringen.

Azarolen,

Ist eine Art ausländischer Mispeln. s. Natur-Lexicon.

Autonoë,

War des Thebanischen Königs Cadmi Tochter, so er mit der Hermione erzeuget.

de Avila,

Beata, ein abergläubisches, verführerisches und sectirisches Weib, so durch ihre After-Prophezeyungen und falschen Offenbarungen das Volck zu verblenden suchte. Vid. Reinhardi Theatr. Prudent. Elegant. pag. 235.

Axiothea,

Eine Schülerin des Platonis. siehe Lasthenia.

Axt,

Ist ein in der Küche nöthiges Instrument und Geräthe, wormit man das kleine Fischholtz spaltet, oder auch zu andern Dingen selbige nöthig hat.

B.

Baath,

Catharina, eine Baronessin aus Schweden, war sehr gelehrt in der Historie und Genealogie vortreflich erfahren, konte auch unvergleichlich mahlen. Sie hat Commentarios Genealogicos geschrieben, und selbige mit eigner Hand abgerissen. Es ist solches Werck noch nicht gedruckt, weil in selbigem ein und andere Irrthümer observiret werden. Doch leget Johann. Heinr. Bœclerus in seiner Peregrinat. Germ. pag. 18 und in seiner Bibliograph. Curios. Lit. K ihr ein grosses Lob bey.

Babine,

Ist eine gewisse Art eines Rauchwercks brauner Moscowitischer Katzen-Felle, deren sich das Frauenzimmer zu Winters-Zeit unter ihre Peltze und Kleider stat Unterfutters zu bedienen pfleget.

Baccha,

War die Priesterin des Bacchus, so stets betruncken war, und bey dem Opfer wie halb unsinnig erfunden ward.

Bachbungen,

Auch Wasserbungen, Wassermelck, oder Wasser-Ganchheil, genannt, ist ein an stehenden Wassern, und in den warmen Pfützen wachsendes Kraut, welches sowohl in der Küche zum Essen als ein Salat gebraucht wird, als auch wider die Flechten, Sommersprossen und Finnen nützlich seyn soll, wenn man dessen ausgepresseten Saft auf die damit behaffte Glieder streichet. Im Oeconomischen Lexico werden noch andere Tugenden dieses Krauts bey verschiedenen Kranckheiten, als dem Rothlauf, Geschwulsten, Gelb- und Wassersucht ꝛc. angegeben.

Bachhaase, siehe Land-Läufer.

Bacillen,

Ein in der Küche zum Essen, als auch wider Lenden- Nieren- und Blasen-Beschwerungen dienliches Stauden-Gewächs, etwan einer Ellen hoch, dessen Beschreibung, Nutzen, und wie es einzumachen, im Oeconomischen Lexico kan nachgesehen werden.

Back-Bret,

Ist ein rundes und dünnes höltzernes Bret, so bey dem Backen in der Küche nöthig ist.

Backen,

Ist bey einer Haushaltung eine der vornehmsten und nöthigsten Verrichtungen, da durch die Hitze des Feuers eine Speise entweder im Ofen oder auf dem Herde gar gemacht, und wohlschmeckend zugerichtet wird. Es ist aber ein anders das Brot-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Zucker-Backen, ein anders das Backen, so in der Küche vorgenommen wird, da ein Koch oder Köchin Torten, Pasteten, Pfannen- und andre Kuchen, auch mancherley Gebackenes zuzurichten, wie auch Fische zu backen geschickt seyn muß. Backen wird auch vom Obste gesagt, wenn man solches theils geschält theils ungeschält vermittelst der Hitze des Feuers entweder in Oefen oder auf den Obst-Darren treuget.

Back-Rädlein,

Ist ein kleines eisernes oder meßingenes ausgezäcktes Rädlein mit einem Stiel versehen, welches zu dem Backen in der Küchen und Abschneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schüssel,

Ist eine runde und tiefe von Holtz ausgeschnitzte Schüssel, so bey dem Brot-Backen, auch sonst in einer Haushaltung nöthig ist.

Back-Trog,

Ist ein lang rundes hohl ausgewölbtes Behältniß, oben und unten mit kleinen Handhaben versehen, worinnen der Teig zu dem Brote angemacht wird, auch die Mägde das Mehl oder den eingewirckten Teig zum Brote nach dem Becker zu tragen, auch die gebackenen Brote darinnen wieder heim zu tragen pflegen.

Baconia,

Anna, eine gelehrte Engelländerin mitten im 16 Jahrhundert, schrieb Apologiam Johannis Juelli.

Bad,

Ist, wenn man den gantzen Leib badet und wäschet, entweder in kalten oder in warmen aus der Erden hervor quellendem Wasser, welches unter der Erden durch schwefelichte, eisenhafte, vitriolische Mineren gelaufen, und dahero dem preßhaften Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen, statliche Hülfe leisten kan. Das Jüdische Volck hatte von GOtt selbst den Befehl, daß sich diejenigen, so unrein waren, baden musten, und die Römer haben sowohl zu ihrer Gesundheit als Ergötzung viel prächtige Bäder erbauet, auch gründen die Türcken noch ietzo ein grosses Theil ihrer Religion und vermeinten Heiligkeit auf das Baden und Reinigen des Leibes.

Bade-Haube,

Ist ein von weisser Leinwand oben auf dem Kopfe zusammen gefitztes Tuch, deren sich das Frauenzimmer bey dem Bade zu bedienen pfleget, sie werden auch öfters mit rother Seide oder Garn durchnehet.

Bade-Kraut,

So nennet man alle Kräuter, die zu einem Bade genommen werden, als Liebstöckel, Rosmarin, Camillen, Mutter-Kraut, Steinklee, Griechisch Heu u. s. f.

Bade-Magd,

Ist eine absonderliche Frau oder Magd, so in denen öffentlichen Badstuben denen badenden Weibes- oder auch Manns-Personen mit abwaschen an die Hand gehet, und selbige in dem Bade zu bedienen pfleget. Merckwürdig ist diejenige Bade-Magd, so den aus dem Gefängniß entsprungenen Römischen Kayser Wenzel auf ihren Schultern durch das Wasser trug.

Bade-Mantel,

Ist ein von weisser Leinwand oben her zusammen gereiheter Schurtz und Tuch, so das

Digitized by Google

das Frauenzimmer bey dem Bade umzuschlagen pfleget, es hat die Form faſt wie eine Weiberſchürtze.

Bade-Molde,

Iſt ein von Kupfer oval und flach getriebenes Behältniß, worinnen die Sechswochen-Kinder gebadet werden.

Baderin,

Chriſtina Regina, eines Predigers in Simmersfeld im Würtembergiſchen Tochter, ein ertzquäckeriſches und ſectiriſches Weibes-Bild, ſo ſich durch ihre gerühmten und vorgegebenen Viſionen, Geſpräche mit den Engeln, Träume, Prophezeyungen, Kampf wider den Teufel und allerhand erſchrecklichen Faſcinationen An. 1698 an vielen Orten ein groſſes Aufſehen gemacht. So aber endlich auf hartes Zuſetzen und ernſtliches Zureden eines Geiſtlichen, dem ſolches von ihrer hohen Obrigkeit aufgetragen ward, frey und öffentlich bekennet, daß alles dasjenige, was man an ihr bewundert hätte, lauter Betrug, Simulation, Leichtfertigkeit und Teuſcherey geweſen, und hätte ſie ſelbiges nur deſſentwegen gethan, damit ſie bey der Welt vor groß und heilig möchte gehalten werden. Es war ihr deswegen eine harte Strafe zuerkannt worden, ſo aber hernachmahls auf Interceſſion in eine öffentliche Kirchen-Buſſe und Wiederruf verwandelt ward. Vid. Pantheon Anabaptiſtico-Enthuſiaſticum p. 158, it. D. Sontag. Diſſertat. de Fugiend. Xenophonia p. 14.

Bade-Schürtze,

Iſt ein von weiſſer Leinwand geſchnittenes Vortuch mit einem angeſetzten und in Falten gelegten Latz, deren ſich das Frauenzimmer bey dem ſchröpfen zu bedienen pfleget. Sie werden nur von vornher vorgenommen, denn der Rücken bleibet zum ſchröpfen frey und bloß.

Bade-Wanne,

Iſt ein von Holtz zuſammen geſetztes kleines Gefäſſe, worinnen die gemeinen Weiber ſtat der Bade-Molde ihre kleinen Kinder zu baden pflegen.

Bade-Wiſch,

Iſt eine von zartem Stroh zuſammen geſetzte und an einander geheftete Decke, deren ſich die Weiber bey dem Bade ihrer kleinen Kinder zu bedienen pflegen.

Badia, Anna Eliſabeth,

War 1721 eine verheyrathete und der Ordnung nach die erſte Sängerin am Kayſerlichen Hofe.

Badian, ſ. Stern-Anis.

Badſtube,

Iſt dasjenige Behältniß unten im Hauſe, worinnen ſich das Frauenzimmer zu baden pfleget; Man findet auch faſt in allen Städten öffentliche Badſtuben, worein die Weibesbilder von ſchlechtem Stande zu gehen und ſich daſelbſt zu baden pflegen.

Banck,

Iſt ein gewöhnlich und bekanntes Haus-Geräthe zum ſitzen, von zweyerley Gattungen, eins nennet man eine Wand-Banck und iſt an denen Wänden in Häuſern, Stuben und andern Gemächern feſte angemachet, die andere ſtehen frey, und können fortgerücket oder getragen werden, doch wieder zweyerley Art, mit und ohne Lehnen.

Bändel,

Heiſſet dem Frauenzimmer in Regenſpurg eine gewiſſe Zierrath des Haupts und Haar-Neſts, ſo faſt die Form einer runden Maſche Band hat, doch von guten Perlen zuſammen geſetzet und geflochten iſt, und auf das Haar-Neſt geſetzet wird; die gemeinen Weibsbilder nehmen falſche Perlen darzu.

Bänder,

Sind verſchiedener Arten, entweder reich oder halbreich, glatte, façonnirt oder geblümt, uni oder à gros grain modulirte, gewäſſert oder Mohr-Band, mit auch ohne Zänckgen, von Sammet, Atlas, ſchwartz mit Stahl angelaufen, auch weiß mit Stahl durchzogen, im Winter mit Chenillen durchwircket, im Sommer à jour oder durchſichtig gewircket, auch Taffet-Bänder ſo gemahlet, lacquiret, gedruckt, gepreſſet, ausgehacket, von non

Digitized by Google

pareil, oder Strohbändgen geflochten oder geschlungen. ſ. Band.

Bänder-Kerbeln,

Nennet man die Arbeit, da das an einigen Stücken der Wäsche und des Leinen-Geräths befindliche Band, ehe man solches nach vollzogener Wäsche in die Köthen leget, mit einem Messer glatt ausgestrichen, und an den Daumen über solch Messer gantz behende in schmale Fältgen geleget wird. Man hat hierzu auch ein besonderes ausgefaltztes Instrument, dessen man sich zugleich zu breiten Stücken, als die Zipfel an den Nachtzeugen sind, bedienen kan.

Bänder-Kopf,

Heisset ein von lauter Band-Schleiffen und Maschen in die Haare geschlungener Aufsatz über die Stirne von vornher etwas erhöhet, dessen sich das Frauenzimmer im Sommer zu bedienen pfleget.

Bänder-Latz,

Ist ein mit eitel Schleiffen Band oder geknüpften Maschen durchaus besetzter Latz, den das Frauenzimmer vorzustecken pfleget, die Schleiffen sind dicht an einander herunterwerts gesetzet, und lauffen immer spitziger bis unten hinaus zu.

Bär,

Ursus, l' Ours, ein grosses wildes und sehr wütendes Raub-Thier, welches sich gerne in dicken Wildnissen aufhält, und alles von Früchten isset, was ihm vorkömmt, sonderlich den Honig sehr liebet. An Farben ist er gemeiniglich dunckelbraun, schwartz, röthlich und weiß. Er hat einen Rüssel wie ein Schwein, kleine Augen, kurtze Ohren, einen weiten Rachen, starcke Lenden, und seine grösseste Stärcke in seinen Tatzen; des Winters schläft er meistentheils in seiner Höle, und soll sich alsdenn nur bloß von dem Saugen seiner Tatzen ernehren, daher er auch im Frühling gantz mager hervor kommt. Seine Jungen, die nach der Geburt nur wie ein unförmlich Stück Fleisch aussehen, belecket er so lange, bis sie eine Gestalt gewinnen. Sie werden auf mancherley Art gefangen, am füglichsten geschossen. Die Haut von Bären dient in Pohlen und Rußland stat der Betten, und daher mag es kommen seyn, daß man einen faulen, trägen Menschen einen Bärenheuter geheissen. Lonicerus schreibet im dritten Theil seines Kräuter-Buchs, daß das Bären-Fleisch schleimigt, unverdaulich sey, und böse Nahrung gebe, auch daher mehr zur Artzney als zur Speise gehöre. Ja die Alten haben nach Colerі Bericht in seiner Oeconomia das Bären-Gehirn gar für gifftig gehalten, weswegen sie auch die Bären-Köpffe verbrannt, damit es niemand essen und davon von Sinnen kommen möchte. So sehr kan offt eine falsche Einbildung ein Ding verhaßt machen, und mag auch die Ursache seyn, daß in denen Gesang-Büchern in dem bekannten Tisch-Liede: Singen wir aus Hertzen-Grund ꝛc. diese Worte: Hirsche, Bären, Rinder und Schwein, also geändert worden:

Hirsche, Schaafe, Rinder und Schwein ꝛc.

Jetzt angeführter Colerus aber ist gantz anderer Meynung, denn er schreibet, daß das Bären-Wildpret nicht nur ein feines, weisses und süsses Fleisch sey, sondern viel Leute hielten solches besser, als das Rehe: zwar ist dieses nicht eben zu bejahen, doch kan man das gewiß versichern, daß das Bären-Wildpret heut zu Tage gar sehr beliebet werde. Das Fett von Bären ist innerlich und äusserlich in unterschiedlichen Kranckheiten heilsam zu gebrauchen. Auch soll die Galle ein bewährtes Mittel seyn, wider die Schwerenoth, Keuchen und Gelbesucht. Wenn sie getrocknet ist, kan sie als ein Schweiß-Pulver eingenommen werden. Verlangt man mehr Nachrichten von den Bären, so kan man das Oeconomische Lexicon nachschlagen. An grosser Herren Tafeln wird ein Etat von Bären-Tantzen und dem Kopf gemacht, und als eine Delicatesse aufgetragen, wie aus folgender Zurichtung erhellet.

Bärenklau,

Ein bekandtes Kraut, von dessen Safte ein dem Tragacanth nicht ungleiches Gummi zugerichtet wird. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern; die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünne, und

Digitized by Google

und iſt inſonderheit den Schwindſüchtigen und Krampfichten ſehr gut.

Bärenkopf zuzurichten,

Nehmet einen Bärenkopf, nachdem derſelbe als ein Schweinskopf abgeſchnitten worden, brennet ihn eben als einen Schweinskopf mit heiſſen Eiſen. Wenn ihr nun ſolchen gnugſam gebrennet habt, ſo ſchneidet ihm vorn am Maul das Fleiſch los, ſchneidet ihm auch die Naſe inwendig entzwey, damit ſolche kan überbrochen werden. Hierauf waſchet ſelbigen ſauber ab, ſetzet ihn in Waſſer, Wein und Eßig zum Feuer, werfet daran viel Saltz, allerley Kräuter, als Thymian, Salbey, Iſop, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zwiebeln, und dergleichen, darinnen er ſo lange kochen muß, bis er weich wird. Iſt er nun gar, ſo hebet ihn vom Feuer weg, und laſſet ihn alſo in der Sultze erkalten, ſoll er endlich angerichtet werden, müſſet ihr ihn aus dem Topf heraus langen, wohl beſchneiden, und ihn aufs beſte als ihr könnet, ausgieren, auch eine Citrone oder einen ſchönen Borsdorfer-Apfel ins Maul geben, denn iſt er zum auftragen fertig.

Bärentatzen zu bereiten.

Nehmet die Bärentatzen, wie ſie unten um den Knorn weggehauen werden, waſchet ſie ſauber aus, und ſetzet ſie mit Waſſer ans Feuer, woſelbſt ſolche ſo lange, bis ſie die Haare und Haut fahren laſſen, kochen müſſen, welches eben die Zubereitung iſt, derer man ſich beym Hirſchohren und Hirſchmaul bedienet. Ziehet ihnen hierauf die Haare ſammt dem Häutgen fein ſauber herunter, und ſehet wohl zu, damit nicht viel vom Fleiſch weggeriſſen werde. Sind ſolche nun aufs reinlichſte abgeputzet, ſo leget ſie in kaltes Waſſer, und laſſet ſie eine Weile liegen, darinne ſie endlich weiß werden. Man kan ſelbige auf unterſchiedene Art, wie es beliebig, zurichten. Als 1) Bärentatzen mit einer Schweiß-Brühe, 2) Bärentatzen mit Mandeln und Eibeben braun, 3) Bärentatzen mit der gelben Pohlniſchen Brühe, 4) Bärentatzen mit Senf-Brühe.

Bärentatzen mit einer Schweiß-Brühe,

Thut die Bärentatzen, wenn ſie vorbeſchriebener maſſen rein geputzet worden, in eine Caſſerole, gieſſet drauf Bouillon, Wein und ein wenig Eßig, ſchüttet Pfeffer, Ingber, Citronenſchalen und etliche gantze Zwiebeln, wie auch ein wenig Thymian hinein, und laſſet es durch einander kochen. Wenn ſelbige nun bald weich und gar ſeyn, ſo nehmet Schweiß, entweder von Hünern, Gänſen oder einem Kalbe, ein halb Nöſſel, qvirlt dieſen Schweiß mit Eßig gantz klar, leget ein Stück Zucker hinein, damit die Sauce recht piquant werde, rühret auch etwas geſtoſſene Nägelein drunter, laſſet alsdenn dieſen Schweiß durch einen Durchſchlag in der Caſſerole zugleich wohl zerrütteln; denn ſo kan der Schweiß recht durchdringen. Machet letztlich Butter braun, und brennet dieſe auch hinein. Wollet ihr nun dieſe Tatzen anrichten, ſo ſtreuet geſchnittene Citronenſchalen drüber, garniret ſie mit Gebackens und Citronen, und gebet ſie hin.

Bärentatzen mit Mandeln und Eibeben braun,

Sind die Tatzen, wie anfangs gemeldet worden, bereitet, ſo leget ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet drauf Brühe, Wein, und auch etwas Eßig, thut Pfeffer, Ingber und was weniges von gantzen Näglein, ingleichen ein Paar gantze Zwiebeln darzu, und laſt es mit einander kochen. Reibet ferner guten Pfefferkuchen, ſchüttet ſolchen zun Bärentatzen, wie auch rein geleſene Eibeben, im heiſſen Waſſer abgezogene und etliche mahl entzwey geſchnittene Mandeln, ſo viel als beliebet wird, hinein. (NB. Etwas geſchnittene Mandeln müſſet ihr zum anrichten übrig behalten, und ſehet zu, daß alles wohl durch einander ſo lange koche, bis es eine feine dicke Brüh bekommt.) Wenn nun alles fertig, ſo richtet an, ſtreuet die zurück behaltenen geſchnittenen Mandeln, wie auch geſchnittene Citronenſchalen drüber, garniret mit Gebackens und Citronen, und laſſet auftragen.

Bärentatzen mit der gelben Pohlniſchen Brühe,

Nehmet die Bärentatzen, thut ſelbige in ein Geſchirr, Caſſerole oder Tiegel, gieſſet Brühe, Eßig und Wein drauf, leget ein Bündlein von Lorbeer-Blättern, Thy-

mian und Zwiebeln zusammen gebunden hinein, und lasset es mit einander kochen. Hierauf schneidet etliche Borsdorfer-Aepfel, viel Zwiebeln, wie auch Semmelrinden, in ein Töpfgen, giesset Brühe drauf, setzets aufs Feuer, daß es weich kochet, qvirlt es klar, streichets durch ein Haartuch oder Durchschlag, und schüttet die dicke Brüh zun Bärentatzen, in die Casserole oder Tiegel, rührets auch fein durch einander, damit die Brühe überein dicke werde. Thut ferner Ingber, Pfeffer, und Safran hinein, und waschet grosse Rosinen aufs reinste, schneidet auch abgezogene Mandeln etliche mahl entzwey, und menget diese beyden Sorten gleichfalls drunter. Noch lieblicher und recht piquant wird dieses Essen werden, wenn ihr zugleich ein Stück Butter drein leget, Citronen, auch Schalen von Citronen und Zucker hinein werfet, und es also durch einander kochen last. Letztlich richtet diese Tatzen sauber und die Brühe drüber an. Bestreuet sie und lasset aufsetzen.

Bärentatzen mit einer Senf-Brühe,

Vor allen Dingen müssen dieselben gantz weich abgekochet werden. Setzet Butter aufs Feuer, und wenn solche braun ist, so giesset ein halb Nössel guten Senf, ingleichen Wein und Brüh, und zwar so viel hinein, als ihr meinet derselben gnug zu haben; thut auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingber darzu, und lasset alles durch einander kochen. Werfet ferner ein Paar gantze Zwiebeln dran, die ihr aber beym Anrichten wieder davon nehmen sollet, leget auch die Bärentatzen hinein, welche darinnen so lange kochen müssen, bis sie gantz mürbe seyn. Kömmet nun die Zeit herbey anzurichten, so leget die Tatzen fein ordentlich auf die Schüssel, giesset die Brüh darüber und garniret sie mit Gebackens, oder da es bey einer gewissen Ausrichtung ist, könnet ihr die Schüssel mit Kräntzen von Lutterteig umziehen und die Bärentatzen drein anrichten.

Bär-Mus,

Ist ein von Isländischen oder andern schönen und absonderlich ausgesuchten Bären-Fellen rund verfertigter Mus, dessen sich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit zu bedienen pfleget. An etlichen Orten pflegen die Dames noch neben den Müssen ihre Sonnen-Fecher als eine Galanterie zu tragen.

Bärtiges Frauenzimmer,

Ob gleich die Bärte nur eine männliche Eigenschaft sind und von Natur nur denen Männern gehören, so hat doch die Erfahrung auch schon vor alten Zeiten satsam gelehret, daß, wie oft ein Männer-Hertze in einer Weiber-Brust, also auch ein männlicher Bart in einem Weiber-Kinn stecke. Die Weiber in Ægypten und Georgien haben eben Bärte wie die Männer. Vid. Danæum d. Hæresib. c. 97 p. 593. Etliche von denen Heydnischen Göttinnen wurden mit Bärten abgeschildert, wie aus der Venus ihrem Bilde, so die Innwohner in Cypern zu ihrem Wahrzeichen hatten, deutlich zu ersehen; desgleichen ward auch die Göttin des Glücks oder Fortuna mit einem Barte vorgestellet. Unter solches bärtiges Frauenzimmer ist zu rechnen S. Liberata, sonst Wilgefortis genannt, Phaëtusa von Abdera, Gorgippia aus Nampsien, Galla Symmachia, Helena, Antonia, Jacoba Nigra, Maria Pellegrina, Margaretha, Kaysers Caroli V natürliche Tochter, Barbara Ursleria u. a. m. Vid. M. Antonii Ulmi Physiolog. Barb. Human. Sect. 3 Cap. II p. 397. Aldrovand. Histor. Monstror. p. 210 & 446. Jacob. Thomas. d. Barba c. 3 & Joh. Georg. Joch. d. Fœm. Barbat. Apulejus in seinem Asino Aureo Lib. II fällt von dem bärtigen Frauenzimmer nachfolgendes Judicium: Wenn auch ein Frauenvolck vom Himmel herab fiele, wie die Venus aus dem Meer entstünde, von den Wellen erzogen würde, und von dem gantzen Chor der Gratien nebst allen Liebes-Göttinnen begleitet würde, nach lauter Zimmet und Balsam röche, und mit dem Gürtel der Venus umgeben wäre, dennoch würde sie, wofern sie in einem Bart daher träte, niemanden, auch ihrem Vulcano selber nicht gefallen.

Bär-Wurtz,

Ist an Geschmack der Angelic-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich. Die Wurtzel wird mit unter

Digitized by Google

unter den Theriac genommen; ſie widerſtehet dem Gift, dienet dem Haupte, der Leber und der Mutter, und iſt gut für das Aufblehen und Aufſtoſſen des Magens und Colic.

Baumelgen,

Oder Pandelotten, Vorſtecke-Roſen, ſeynd allerhand von Gold oder Silber ausgearbeitete Zierathen, verzogene Rahmen, oder andere Figuren, mit oder ohne Edelgeſteinen verſetzt, ſo das Frauenzimmer an einem ſchwartzen zarten Bändlein oder Schnürlein am Hals herunter hengen hat.

Bagatelles pretieuſes,

Koſtbare Kleinigkeiten, werden die von den Frantzoſen und Italiänern ſonſt herumgetragene Sachen genennet, z. E. alle Sorten von Gold- und Silber-Galonen, Roſeaux, Point d'Eſpagne und de France, Poſſementen, Treſſen, Litzen, Knöpfe, Spitzen, allerhand Galanterien, von Sammet u. d. g. Waaren für Frauenzimmer.

Bagoe,

Wird von etlichen vor die Sibylla Erythræa gehalten, was ſie aber geſchrieben, findet man in Hendreichs Pandect. Brandenb. p. 385.

Bal,

Iſt eine Verſammlung vieler Leute, beyderley Geſchlechts, die ſich bey einer ſchönen Muſic und guten Collation mit Tantzen ergötzen.

Balandræa,

Catharina, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Baldachin,

Heiſt ein Himmel oder eine ausgeſpannte und geputzte Decke, dergleichen man in denen Putz-Stuben und Cammern über Betten, auch öffters über die Thüren aufzuthürmen pfleget.

Baldraca,

Ein gemeines aber keuſches Mädgen, welche dem Kayſer Othoni nicht zu Willen ſeyn wolte, ob er gleich viel verſprach, welches ſie ihrer Armut wegen wohl bedürftig geweſen. Volaterranus.

Baldrian,

Eine Pflantze, welche im Oeconomiſchen Lexico beſchrieben iſt. Von ihren Tugenden rühmet man, daß ſie eröfne, den Schweiß treibe, den Harn, Monat-Zeit und Reinigung nach der Geburt befördere, dem Gifte widerſtehe, für verſtopfte Leber, gelbe Sucht, Harnwinde, dreytägige und giftige Fieber, Peſt, Seiten-Stechen, innerliche Wunden, Brüche und blöde Geſicht diene u. d. g

Bällgen Atlas,

Iſt eine leichte und ſchlechte Sorte von Atlas, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget, man nennet ihn auch Satin. Die allerfeinſte Sorte von dieſem Bällgen Atlas wird Poelings Canton genennet.

Bällgen Leinwand,

Iſt ein von ſtarcker Haus-Mittel- oder auch klarer Leinwand zuſammen gerolltes Päcklein von vielen oder wenig Elen, dergleichen das Frauenzimmer in denen Gewölbern, oder von denen Leinwand-Händlern nach der Hand zu kauffen pfleget.

Balleonia Cornelia,

Von Perugia, ein gelehrtes Frauenzimmer, hielt unterſchiedene Orationes an Pabſt Paulum III, ſo voller Griechiſchen Sententien ſind, und im Druck heraus gekommen.

Balſam,

Iſt ein aus köſtlichen Specereyen zuſammen geſetztes und wohlriechendes Weſen, deſſen ſich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Man fande deſſen Gebrauch ſchon zu den allererſten Zeiten, und muſte ſelbiger zum Schmuck der Weiber dienen, ſintemahl die Jungfrauen, ſo zu dem König Ahasvero hinein gehen wolten, ſich gantzer ſechs Monat mit Balſam ſchmücken muſten, Eſther 2, 12, und Suſanna ließ ſich Balſam in das Bad holen. in Hiſtor. Suſan. v. 27. Im Natur- und Oeconomiſchen Lexico findet man mehrere Nachrichten, ſonderlich von dem wahren Balſam-Strauche und verſchiedenen Arten der durch Kunſt bereiteten Balſame.

Digitized by Google

Balsam-Büchslein,

Ist ein kleines auf vielerley Art, mit oder ohne Fachen von Silber getriebenes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer allerhand Balsam, oder Schwämmlein mit wohlriechenden Wassern und Spiritu angefeuchtet, (welches insgemein in Form eines kleinen Tauben-Eyes gegossen ist,) bey sich träget.

Band,

Ist ein ein- oder mehrfärbigtes von unterschiedener Breite und Muster dicht zusammen geschlossenes seidenes Gewebe, mit oder ohne Gold, von guter oder Floret-Seide, gewässert, piceirt, gestreifft, geblümt oder glatt, zackigt oder gleich, doppelt oder einfach, gemodelt oder schlecht, so zu den Fontangen, Aufsätzen, Hauben und anderm Frauenzimmer-Putz gebraucht wird. Die gantz schmahlen und kleinen Sorten von Band sind Pater-Noster-Bändlein, Stroh-Bändlein und Bislint. s. Bänder.

Bandoninia,

Oder wie sie einige nennen Bandominia, aus Franckreich gebürtig, war eine Nonne des Heil. Creutzes zu Poictiers in Franckreich, eine Alumna der H. Königin Radegundis, die An. 590 gestorben. Als Venantius Honorius Clementianus Fortunatus, Bischoff zu erwehntem Poictiers, dieser Radegundis Leben beschrieben hatte, schrieb diese Bandoninia noch ein Supplementum zu demselbigen, in welchem sie viel Sachen aufgezeichnet hat, die Fortunatus übergangen, es ist solches Supplementum bey dem Surio Tomo IV ad diem 13 Augusti, teste Possevino in Apparat. Sacr. it. Voss. de Histor. Lat. l. 2 c. 22 & Philolog. c. 2 p. 12 zu finden. Albertinus hat aus diesen das meiste gezogen, was er von der Heil. Radegundis aufgesetzet. Vid. Zeiller. im Historischen Anzeiger p. 496.

Bandour,

Königin in Franckreich, Clodovei II Gemahlin, war eine sehr devote Dame, führete ein heiliges Leben, und stifftete viel Klöster und Schulen.

a Banno,

Joanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Baptista,

Galeatii Malatestæ, Fürstens zu Pesaro, älteste gelehrte Tochter, und Graf Guidonis Montefeltrensis zu Urbino, Gemahlin, eine Dame von wundernswürdiger Gelehrsamkeit, hat mit denen gelehrtesten Männern ihrer Zeit nicht nur öfters zu disputiren sich unterstanden, sondern auch ein Buch in Lateinischer Sprache von der menschlichen Gebrechlichkeit und der wahren Religion geschrieben, auch über dieses noch viel herrliche Orationes gehalten. Vid. Ravis. Textor. in Officin. L. 4 c. 12 p. 346; Baptist. Fulgos. l. 8 cap. 3; Meiger. Nucl. Histor. L. 1 c. 32 pag. 293; Baldhoven in Catalog. Doctar. Virg. & Fœm.

Baptista,

Johanna, aus Spanien gebürtig, eine gelehrte und sehr andächtige Jungfer, hat etliche theologische Schrifften heraus gegeben, und in Spanischer Sprache geschrieben, erstlich ein Buch vom Gebet, hernach eines von denen drey grössesten Feinden der Seelen. Vid. Christoph. Hendreichs Pandect. Brandenb. p. 406,

Baptista,

Maria, aus Portugall, eine gelehrte Nonne Prediger-Ordens im Kloster S. Salvatoris zu Lissabon, hat in Portugiesischer Sprache gedachten Klosters Historie geschrieben, welche von denen Gelehrten sehr gelobet wird. Vid. Nicol. Anton. in Bibliothec. Hispanic. teste Hendreich. in Pandect. Brandenburg. p. 407.

Baptista

Sfortia, Alexandri Sfortiæ und der gelehrten Constantiæ gleichfalls gelehrte Tochter, diese hatte sich so eine gewisse Wissenschaft erworben, daß sie durch ihre Beredsamkeit auch denen allergelehrtesten Männern zu thun machte, sie soll gleichfalls eine gute Poetin gewesen seyn, und in einem gewissen Gedichte das gelehrte Frauenzimmer recensiret haben. Vid. Ravis. Textor. Officin. p. 345.

Baratotti Galerana, s. Tarabotti.

von Barbançon, Maria Ansona,

Eine tapfere und heldenmüthige Heroine

Digitized by Google

roine, Michael von Barbançon, Herrn von Cany, berühmte Tochter, und Johann. Barensis Neovii Wittwe, als sie von dem Königlichen Frantzösischen Lieutenant in Bourbonnois, Nahmens Montare, An. 1569 belagert ward, wehrte sie sich recht tapfer und behertzt, ohngeachtet die Thürme und Mauren von ihrem Schlosse bereits über den Haufen geschossen waren. Sie stellete sich selbst mit einer Pique auf die Breche, und schlug die Feinde in drey Stürmen zurücke. Endlich aber trieb sie der Hunger nach funfzehentägigem Widerstande zur Ubergabe. Als der König von solcher ihrer Hertzhaftigkeit benachrichtiget ward, befahl er sie wiederum in ruhige Besitzung ihres Castells mit Erlassung der Ranzion, so sie bey der Ubergabe versprechen müssen, zu setzen. Hilarion de Coste des Femm. illustr.

Barbara,

Des Kaysers Sigismundi Gemahlin, ein gottloses Weibes-Bild, nennte diejenigen Jungfern, so als Märtyrinnen um Christi willen gelitten, albern und närrisch, weil sie den Zucker der Wollust nicht gekostet. Als ihr ein Priester das Gleichniß von der einsamen Turtel-Taube vorgehalten, sagte sie, warum er sie nicht lieber auf das Gleichniß vom lustigen Sperlinge verwiese. Sie statuirete keine Auferstehung, sondern meinte, die Seele verweselte mit dem Leibe.

Barbara,

Eine Jungfer aus Nicomedien, des Dioscori Tochter, von welchem sie, weil sie sich eine Christin nennte, in einen Thurm geworfen, und nachdem sie gantz nackend zum Spott alles Volcks vor dem Richter geführet, unter dem Kayser Maximiano schmählig als eine Märtyrin umgebracht worden.

Barbe,

Barbus, (Mullus barbatus) Barbeau, Barme, ein bekannter schuppichter Strom-Fisch, der in lateinischer Sprache seinen Nahmen vom Bart hat, weil er vorne am Maule mit zwey Flossen pranget, die sich fast wie ein Knebel-Bart præsentiren: dieser Fisch hat einen kurtzen dicken Kopf und etwas runden Leib: Er ist den Karpfen ziemlich gleich, nur nicht so groß, hat keine Zähne, und lebet also von Schlamm, Würmern und Fliegen. Sein Fleisch schadet Gesunden und Krancken nichts, denn es ist ein weisses, weiches und wohl geschmacktes Fleisch, und im Majo am fettesten und gesundesten, sonderlich haben die grossen Barmen das Lob, daß sie besser als die kleinen. Der Rogen hat die Eigenschaft, daß er Brechen verursachet und unten purgiret. Wie hoch vor diesem die Römer die Barben gehalten, und wie viel Geld sie drüber verschwendet, kan in den Historien nachgeschlagen werden. Hat doch, nach Plinii Bericht, der Bürgermeister Asinius Celer eine einzige Barbe um 8000 Römische Nummos, so bey nahe 400 Thaler betragen, gekauft. Diese Geld-Verschwendung ist nicht allein in Rom bey den Grossen geblieben, sondern endlich gar unter die Privat-Personen kommen. Jovius bezeuget, es hätten auch gemeine Leute daselbst, diesen Fisch, wenn er über einen Schuh lang gewesen, um so schwer Silber, als er gewogen, bezahlt. Welches ihnen als eine unverantwortliche Geld-Versplitterung ausgeleget wird. Heut zu Tage giebt man vor diese Fische, weil etliche Ströme, als die Elster, solche a part hegen, in Sachsen nicht so viel Geld aus. Gleichwohl aber, wenn ich den alten Reim erwäge:

Ruppen-Leber, Carpen-Zungen, Barben-Mäulchen,
Die brachten mich um mein graues Gäulchen;

scheinets, daß verschwenderische Mäuler, die eine Delicatesse in denen Barben-Mäulern und Köpfen gesuchet, noch ein ziemliches auf die Barben müssen gewendet haben, wie denn noch täglich in kostbaren Fisch-Hältern geschicht, da sie speciliter darzu gemästet werden. Was etwa die Alten nach Macalii Bericht, in seinem Promptuario Mat. Medicæ von dem Rogen dieser Fische geglaubt, ob solte selbiger bey Genieſſung den Durchlauf, Erbrechen, und andere gefährliche Symptomata in dem menschlichen Leibe verursachen, wollen wir ietzo nicht untersuchen, vielmehr sorgen, wie die Barben wohl mögen zubereitet werden. (Man kan auch noch das Oeconomische Lexicon nachsehen.) Darzu uns der Koch unterschiedene

dene Arten vorschreibet, als 1) Barben blau gesotten. 2) Barben in einer Pohlnischen Sosse gelb. 3) Barben mit der schwartzen Pohlnischen Sosse. 4) Barben mit weisser Butter-Sosse. 5) Barben mit zerlassener Butter. 6) Barben gebacken. 7) Barben mit Capper-Sosse und Baum-Oel. 8) Barben mit Fricallée und geröster Semmel.

Barben blau gesotten.

Nehmet dieselben, reisset und schneidet sie, nachdem sie groß, in Stücken, waschet sie rein aus, giesset, wenn sie in einem Gefässe liegen, etwas Eßig drüber, setzet in einem Fisch-Kessel Wasser aufs Feuer, saltzet solches und merket, daß zu vier Pfund Barben zwey Hände voll Saltz gehören. Wenn es nun siedet, so werfet die Barben hinein, lasset sie bey hellem Feuer wohl einkochen. Hernach hebet sie vom Feuer, spritzet kaltes Wasser drauf, leget rein Pappier drüber, so bleiben sie blau. Es ist dieses ein geringer Handgrif, der aber wohl in acht zu nehmen. Denn so bald der Brodem davon gehet, werden diese Fische nicht blau, sondern schwartz. Wollet ihr sie anrichten, brechet eine Serviette, und leget sie fein zierlich darüber. Oder aber ihr könnet auch grüne Peterssilie drauf streuen; Denn da muß man sich allezeit reguliren, bey was vor einer Tafel sie verzehret und gegessen werden, lasset guten Wein-Eßig darzu aufsetzen, so ists recht.

Barben in einer gelben Pohlnischen Sosse.

Diese werden gerissen, geschuppet, und hernach gleich als die vorigen abgesotten, (NB. nur so sehr muß man sie nicht saltzen.) Setzet einen Topf zum Feuer mit Wasser oder Bouillon; schneidet viel Zwiebeln und etliche Borsdorfer-Aepfel hinein, thut auch Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer darzu, und lasset es durch einander weich kochen. Hierauf streichet das gekochte durch ein Haar-Tuch, welches in allen Küchen zu finden seyn wird und soll; oder in Ermangelung dessen, nur durch einen Durchschlag; schüttet es in eine Casserole, wenns gleich sehr dicke ist, giesset darzu Wein, aber nicht viel Eßig, werfet Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, auch Citron-Scheiben, ein Viertel-Pfund Zucker, und vor drey Pfennige Safran mit darzu, und lasset es alles zusammen einen Sud thun, leget auch hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müssen. Wollet ihr die Barben anrichten, so können selbige fein zierlich auf die Schüssel geleget, mit ein wenig weissen Ingber und Muscaten-Blüten bestreuet, die Brühe oben drüber gegossen, sauber mit Gebackens und Citronen garniret, und hingegeben werden.

Barben mit der schwartzen Pohlnischen Brühe.

Die Barben werden gleich den vorigen gesotten. Nehmet Wein, Wasser und Wein-Eßig, setzet es zum Feuer, schneidet viel Zwiebeln, und die braune Rinde von Rocken-Brot drein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lasset dieses alles mit einander kochen. Ferner reibet für einen Groschen guten Pfeffer-Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein härn Tuch oder Durchschlag in eine Casserole, machet braune Butter stat der rohen dran, werfet auch ein Stück Butter, Citron-Scheler, Nelcken und Zucker drein. Wenn es kochet, so qvirlt ein wenig Schweiß, es sey von was es wolle, mit ein wenig Eßig ab, giesset den hinein, und rühret die Brühe wohl um. In diese Brühe leget letztlich die Barben, und lasset sie ein wenig durchziehen. Beym Anrichten streuet geschnittene Citron-Scheler drüber, und lasset sie auftragen.

Barben mit einer weissen Butter-Sosse.

Die Barben zu sieden, ist schon Nachricht gegeben worden. Die Sosse hierzu wird auf folgende Art bereitet: Setzet eine Casserole aufs Feuer, giesset halb Wasser und halb Brühe, darinne ihr die Barben gesotten, hinein, thut etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber, auch ein Stück Butter darzu, und lasset es kochen. Leget ferner eine gantze Zwiebel, ein bißgen kleine gehackte Peterssilie, und darnach die Barben in die Brühe, damit sie ein wenig durchziehen.

Schlaget

Digitized by Google

Schlaget hierauf drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, gieſſet nur ein Paar Tropfen Wein in die Eyer-Dotter, und qvirlt ſelbe gantz klar, und gieſſet es wieder unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen; ſetzet ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eyer-Dotter zuſammen. Richtet endlich die Barben an, gieſſet die Brüh drüber, nehmet zugleich ein wenig abgeklärte Butter und beſprenget mit ſolcher die Fiſche, alsdenn könnet ihr ſie laſſen auftragen.

Barben mit zerlaſſener Butter.

Die Barben müſſen erſtlich geſchuppet und darnach geſotten werden. Laſſet Butter zergehen, ein gut Theil, nachdem ihr viel Fiſche habt, hacket Peterſillie und Muſcaten-Blüten klein, richtet die Fiſche an, beſtreuet ſolche mit der Peterſillie und Muſcaten-Blüten, ſetzet ſie auf glühende Aſche, und gieſſet damit die abgeklärte Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Barben gebacken,

Nachdem ihr die Barben geſchuppet und geriſſen, ſo machet ihnen über den gantzen Leib Kerben; ſchneidet ſie hernach in Stücke, und leget ſolche eine Stunde in Saltz. Nun laſſet auf dem Feuer Schmaltz in einer Pfanne recht heiß werden, trocknet die Barben ab, beſtreuet ſie mit Grieß oder Mehl, werffet ſie ins heiſſe Schmaltz und backet ſolche fein Gold-gelb heraus, und zwar ſo viel Stück als ihr vonnöthen habt. Hierauf richtet ſie an, nehmet zugleich grüne Peterſillie, leſet die ſauber, waſchet und machet ſie wieder trocken, backet ſie auch aus dem Schmaltz, und ſtreuet ſie über die Barben her, ſie werden alsdenn den Appetit gar wohl vergnügen.

Barben mit einer Capern-Soſſe und Baumöl.

Schuppet und reiſſet die Barben auf Stücken, ſaltzet ſelbige ein, und backet ſie aus Schmaltz, wie die vorigen, iedoch ohne Mehl. Hierauf ſetzet eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, laſſet dieſe braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und machet ſolches auch braun. Wenn es nun braun genug, ſo ſchüttet ferner Brühe oder Peterſilien-Waſſer in die Caſſerole. NB. aber nicht gar zu viel, dieweil noch Wein und etwas Eßig dran muß gegoſſen werden. Leget Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer und etliche gantze Zwiebeln darzu, laſſet es durch einander kochen, miſchet auch eine Hand voll Capern drunter, und leget darnach die Barben, ingleichen geſchnittene Citronen-Schalen und Scheiben mit hinein, und laſſet es alles zuſammen wieder kochen. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten, müſſet ihr Baumöl ſtat der Butter an dieſe Brühe ſchütten, ſelbige noch einen Aufwall thun laſſen, die Fiſche hernach anrichten, die Soſſe drüber gieſſen, und das Gerichte zum Aufſetzen hingeben.

Barben mit ſaurer Fricaſſee und geröſteter Semmel.

Die Barben werden geſchuppet, geriſſen, in Stücke geſchnitten, und wie vorige geſotten. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut Eyerdotter in ein Töpfgen, ſchüttet eine Meſſer-Spitze rohes Mehl darzu, gieſſet ein paar Tropffen Eßig drein, und qvirlt ſolches klar. Nehmet hernach halb Eßig und halb Brühe, darinne die Barben geſotten worden, und zwar ſo viel als euch düncket genug zur Brühe zu ſeyn, miſchet und rühret dieſes alles wohl unter die Eyerdotter, thut Pfeffer und Ingber hinein, ſetzet ſolches mit dem Töpffgen ins Kohlfeuer, und mercket, daß dieſes immer muß gerühret werden. Zuletzt leget auch ein Stück Butter darzu, und rühret wiederum ſo lange, bis es angefangen zu ſieden. Wenn es nun dicke iſt, ſo gieſſet einen Eß-Löffel voll kaltes Waſſer hinein, (NB. dieſes hindert, daß die Eyer-Dotter nicht zuſammen lauffen können,) richtet die Barben an, und gieſſet die Brühe drüber; Habt auch würfflicht geſchnittene Semmel, ſo fein Gold-gelb in Butter geröſtet worden, fertig, ſtreuet dieſe über die Fiſche, machets ſo zierlich, als es ſeyn kan, und gebts hin.

Barberina

Lucretia, eine gelehrte Frantzöſin, aus adelichem Geſchlechte zu Paris gebohren, wurde wegen ihrer Gelehrſamkeit von dem berühmten Gabriel Naudæo ſo hoch æſtimiret, daß er ihr des Leonhardi Aretini Tractat de Studiis & Literis, den er An. 1642 heraus gab, dedicirte.

Digitized by Google

Barbier,

Mademoiſelle, eine galante Frantzöſiſche Poetin, ſo acht Tragedies geſchrieben, ſo nach und nach zu Paris heraus gekommen, unter denen die eine, Arrie & Petus genannt, ſonderliche Approbation gefunden: ſie hat ſelbige der Madame la Ducheſſe de Bouillon dediciret.

Barchent,

Iſt ein halb Leinen und ein halb Baumwollnes dichtes Gewebe, deſſen ſich das Weibes-Volck zu allerhand Unterfutter, auch Indelten zu Betten bedienet. Iſt entweder weiß, blauſtreifigt oder couleur, breit oder ſchmahler; Der Zettel iſt aus Leinen, der Eintrag aus Baumwolle. Für den feineſten und beſten hält man den Augſpurger Schnur-Barchent.

Barclaja,

Des gelehrten Johannis Barclaji gelehrte Gemahlin. Ihr völliger Nahme heiſſet Louiſe, gebohrne Debonnaire. Sie ſoll einen netten Vers geſchrieben haben, abſonderlich wird das Lateiniſche Carmen, worinnen ſie dem berühmten Peireskio, vor die ihrem aus Engelland flüchtigen Manne erwieſene Aufnahme, und erzeigte Wohlthaten Danck abgeſtattet, ſehr gerühmet. Wiewohl es einige nicht glauben wollen, ſondern in denen Gedancken ſtehen, ſie hätte mit ihres Mannes Feder gepflüget; auf welche Gedancken Petrus Gaſſendus gekommen. Vid. Petr. Gaſſend. in Vita Peireskii pag. 176 & 177 edit. Pariſienſ. 1641.

Barne,

Juliana, eine gelehrte und geſchickte Engelländerin, ſo zugleich eine groſſe Liebhaberin der Jagd geweſen: ſie hat in ihrer Mutter-Sprache ein Buch von der Vogelſteller-Kunſt, Jagd und Fiſcherey, wie auch eins von denen Geſetzen der Waffen geſchrieben, welche alle in das Latein überſetzet worden. Dieſe Barne lebte um das Jahr 1460 in gutem Anſehen und Æſtim. Vid. Joh. Pitſeum de illuſtribus Angliæ Scriptoribus p. 649. Man ſchreibet ihr noch ein Buch zu, deſſen Titel heiſſet: Of the Gentlemans Academie, ſo zu Londen 1595 heraus gekommen.

Baroneſſe,

Oder Frey-Frau, iſt ein Fräulein oder Dame hohen Standes, ſo entweder aus Freyherrlichem Hauſe und Stamm entſproſſen, oder einen Frey-Herrn zum Gemahl hat, und durch ihn in ſolchen Stand und Würde erhoben worden.

Baroni,

Leonora, eine Tochter der Adrianæ von Mantua, eine ſehr berühmte Sängerin, ſo ehemahls in Italien floriret, und der zu Ehren ein gantzes Volumen Lateiniſcher, Griechiſcher, Frantzöſiſcher, Italiäniſcher und Spaniſcher Poeſien gemacht, und zu Rom unter dem Titel: Applauſi Poetici alle glorie della Signora Leonora Baroni, heraus gegeben worden. Vid. Erythræum in Pinacoth. II p. 129, it. Bayle T. II p. 491.

Barſine,

Ein zwar von geringer Herkunft, doch ſehr gelehrtes und in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlerfahrnes Frauenzimmer. Einige nennen ſie auch Barſene. Vid. M. Blum. Diſſert. de Poetriis Græcis § 13 pag. 18. War des Alexandri M. Gemahlin, ſo der Caſſander mit ihrem Sohn Hercules umbringen ließ, damit das Königreich Macedonien auf ihn verfiel.

Bart im Spinnen,

Heiſſet, wenn das junge Weibes-Volck, ſo noch nicht recht im Spinnen erfahren, die abgeriſſenen Enden am Wocken hangen läſt, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder von neuen anſpinnet. Dergleichen Bärte nennet man an etlichen Orten Freyer.

Barthonia,

Eliſabeth. Eine zwar gelehrte, doch ertzbetrügeriſche Nonne in Engelland, ſo im XVI Seculo unter dem Könige Henrico VIII ums Jahr 1534 gelebet. Weil ſie etwas hartes wider den König geredet, und böſes von ihme prophezeyet, indem ſie von unterſchiedlichen Päbſtlichen Creaturen angeſtiftet, den König durch allerhand liſtige Erfindungen und Betrügereyen erſchrecken und dadurch um Cron und

Digitized by Google

und Thron bringen ſolte, auch bereits darzu bey ſeinen Unterthanen einen Aufruhr erwecket, endlich aber bey gerichtlichem Verhör geſtunde, daß alle ihre vorgegebenen Viſiones und Prophezeyungen erdichtet geweſen, ſie auch darinnen Richardus Maſter unterwieſen und abgerichtet; Gilbert. Burnet. Hiſtor. Reformat. Anglic. ad An. 1534. So wurde ſie nebſt noch etlichen Profeſſoribus Theologiæ ſtranguliret. Vid. Joh. Henr. Boecler. in Reb. Secul. c. XVI Part. 2 p. 275. Einige nennen ſie auch Cantia, weil die Provintz Kent dieſer Engelländiſchen Prophetin Vaterland geweſen.

Baruth, Eſther von,

Gebohrne Freyin von Rochau, Mauritii Auguſti Freyherrn von Rochau, Kayſerlichen General-Wachtmeiſters und Obriſten zu Fuß, Tochter, und Joachimi Wenceslai von Baruth, Hochfürſtlich Würtembergiſchen Landraths, Gemahlin, gebohren den 8 Jan. 1652 im Schloſſe Königsberg im Fürſtenthum Jauer, ſchrieb: Geiſtliche Lieder; Sonnetten über Bibliſche Sprüche; geiſtliche Gedancken, von denen Caſpar Weichmann von Löben 1693 einige zum Drucke befördert. Sie ſtarb den 28 Jul. 1692.

Baſe,

Heiſſet in dem Stamm-Baum ſo viel, als des Vaters Schweſter.

Baſilia,

Adriana, von Neapolis aus Italien gebürtig, war in der Literatur und Muſic wohl erfahren und eine trefliche Poetin, und hat in Italiäniſchen Verſen ein Buch geſchrieben, unter dieſem Titel: Il Teatro delle glorie, della Signora Adriana Baſile, alla Virtu di lei, dalle cetri digli anſioni de queſto Seclo fabricato in Venetia, ſo gedruckt zu Neapolis 1628. Vid. Toppium in Bibliothec. Neapol. & ex eo Hendreich in Pandect. Brandenburg. pag. 443.

Baſmath,

Die Hethiterin, eine Tochter Elons und Weib Eſaus; Geneſ. XXVI, 34, ein abgöttiſches, abergläubiſches und verführeriſches Weib, maſſen durch ſelbige allerhand abergläubiſches Weſen im Hauſe Iſaacs eingeführet ward, daher auch ſeine Nachkommen die rechte Quelle verlieſſen, und ihnen ſelbſt Götzen-Brunnen machten.

Baſſi,

Laura Maria Catharina, von Bononien aus Italien bürtig, iſt in der Philoſophie ſo geübet, daß ſie auch nach vorher gehaltener öffentlicher Diſputation den Gradum Doctoris in derſelben erhalten, und von dem Rath Beſoldung bekommen, um öffentliche Lectiones zu halten. Sie iſt auch ein Mit-Glied der von dem Graf Marſigli errichteten Academie.

Baſt,

Iſt ein ſchlechter und leichter, glatter, einfärbigter Taffet, deſſen ſich das Frauenzimmer zum Unterfutter und Aufſchlagung ihrer Kleider zu bedienen pfleget.

Baſtard,

Jungfern-Kind oder Huren-Kind, auch Findel-Kind, heiſt ein auſſer der Ehe erzeugtes Kind. Ohngeachtet die göttlichen und weltlichen Rechte auf die Erzeugung ſolcher Jungfer-Kinder gar heftig eifern, auch dergleichen auſſer der Ehe getriebene Unzucht zu beſtrafen ſuchen, ſo vergönnete doch der Rath zu Lacedæmon, aus Mangel der in dem ſchweren und langwierigen Kriege wider die Athenienſer aufgeriebenen jungen Mannſchaft, denen Spartaniſchen Jungfrauen, durch einen öffentlichen Ausruf und freye Convenz, daß ſich eine jede von ſelbigen, ſo viel ſie wolte Manns-Perſonen ausſähe, und bey ſelbigen heimlich ſchlafen ſolte, damit der Mangel wieder erſetzet würde, welches auch in kurtzer Friſt geſchehen. Dieſe Jungfern-Kinder wurden hernach Parthenii genennet. In Spanien werden die Huren-Kinder oder Findlinge für edel gehalten.

Bathſeba,

Des Urias Weib, hernachmahls aber des Königs Davids, mit welcher er zuvor wegen ihrer Schönheit Ehebruch getrieben. Salomo war ihr Sohn, und kam durch ihre Klugheit zum Reiche, 1 Reg. I, 11 ſeq.

Bathuſia

Bathuſia Meckinſia,

War eine ſehr gelehrte und in denen Wiſſenſchaften erfahrne Matrone. Vid. Schuman. Epiſt. ad D. Simonds d' Ewes pag. 218.

Battaglia,

Anna Maria, eine Italiäniſche Sängerin und Actrice in Dienſten des Herzogs von Mantua, agirte in dem 1699 zu Anſpach aufgeführten Dramate: le Pazzie d' Amore e dell' Intereſſe, die Euſina.

Batzen,

Oder Angehencke, auch Klumpen genannt, iſt eine von Gold oder Silber mit hangenden auch ſonſt hin und wieder eingeſetzten Diamanten reich beſetzte und mit vielen Gelencken und ausgebreiteten Gliedern um ſich ſtrahlende Zierath, welche das Frauenzimmer nach heutiger Mode mit dem darzu gehörigen Schnur-Kaſten am Hals herunter zu hengen pfleget.

Bauch,

Unterleib: iſt die Höhle des menſchlichen Leibes, welche vom Zwerch-Fell anfänget, und bis zu unterſt des Leibes ſich erſtreckende endiget. Wird in Obern- Mittlern- und Unter-Bauch getheilet. Die oberſte Gegend endiget ſich ohngefehr zwey Finger über dem Nabel, und heiſt der obere Schmeer-Bauch; die mittlere Gegend endiget ſich etwa zwey Finger breit unter dem Nabel, und heiſſet die Nabel-Regier: der untere Theil iſt die dritte Gegend, und wird genannt der untere Schmeer-Bauch.

Bauch-Bettlein,

Iſt ein kleines mit weichen Pflaumen-Federn ausgeſtopftes Bette, ſo das Weibes-Volck ſich und auch den kleinen Kindern des Nachts vorzubinden pfleget.

Bauchbett-Züglein,

Iſt ein von weiſſer Leinwand, Cattun, Neſſeltuch, Zwillig oder Dammaſt verfertigter Uberzug, womit man die Bauch-Bettlein zu beziehen und zu bekleiden pfleget.

Baucis,

Ein altes armes Weib, des Philemonis Frau, welche beyderſeits von dem Jupiter, den ſie doch vorher mit dem Mercurio beherberget und aufgenommen hatte, in Bäume verwandelt worden.

Bauers-Frau oder Weib,

Heiſt eine Frau bäuerlichen Standes, ſo auf dem Dorffe und Lande lebet.

Bauer-Magd,

Heiſt eine ledige und annoch unverheyrathete Dirne oder Magd bäuerlichen Standes, ſo auf dem Lande lebet. In Holland findet man gar ſchwere Bauer-Mägdlein, ſo offtmahls zur Mit-Gifft ſo viel Silber oder an Gelde mit bekommen, als ſie ſchwer ſind.

Baum,

Iſt das gröſte und anſehnlichſte Gewächſe, ſo die Erde hervor bringet. Es beſtehet aus einer Wurtzel, aufgeſchoſſenen aber unterſchiedlich langen und dicken Stamm, ausgebreiteten Aeſten, Zweigen und Blättern. ſ. Lexic. Oecon.

Baum-Baſt,

Wird von denen Bäumen in Indien, item Africa, ſonderlich in der Provintz Angola genommen, woraus man gewiſſe Zeuge, auch Matten, Tapeten, Tiſch-Decken und gantze Kleider zu weben und zu verarbeiten pfleget, welche wie das ſchönſte ſeiden Zeug ausſehen, und deren ſich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Baum-Früchte.

Fructus arborum, des fruits, werden in der Küchen auf unterſchiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu Aepffel, Birn, Feigen, Miſpeln, Kirſchen, Pfirſinge, Limonen, Citronen, Pomerantzen, Granat-Aepffel, Quitten, Datteln, Mandeln, Nüſſe, Oliven, Piſtacien, Caſtanien, Pflaumen ꝛc. von welchen allen inſonderheit an gehörigen Ort.

Baum-Oel,

Olivarum Oleum, Huile des Olives, wird aus den zeitigen und reiffen Oliven gepreſt, und zu uns aus Spanien, Franckreich und Italien in Pipen und Fäſſern gebracht. Es behält aber unter allem

Digitized by Google

Baumöl das Lissabonische und Italiänische, welches sonderlich um den Lago di Garda herum wächst, wegen seiner Süßig- und Lauterkeit den Preis. So wenig man dieses Oel in Apothecken entbehren kan, so und noch weniger kan man es in wohl-bestellten Küchen missen, weil mit selben vielerley Speisen zubereitet, und dadurch recht angenehm gemacht werden. Die Spanier, Frantzosen und Italiäner verthun es gar häuffig, und brauchen es an stat der Butter, welches ihnen nebst den Holl- und Engelländern auch die Teutschen abgelernet. Wie sie denn in ihren Küchen das Baumöl bald zum rösten, braten, backen, mariniren; bald zu Salaten und andern Essen gar wohl anzuwenden wissen. Seiner Natur nach ist es feuchte und warm, zertheilet und erweichet; daher es offenen Leib macht, wenn man es trincket. Wie solches gepresset wird, und wie verschiedenen Gebrechen desselben abzuhelffen, wird im Natur- und Oeconomischen Lexico gewiesen.

Baumöl-Mäßlein,

Ist ein kleines von Blech verfertigtes Schöpf-Gefässe, welches in dem Baumöl-Ständer gehänget wird.

Baumöl-Ständer,

Ist ein von Zinn oder Blech, lang und tief verfertigtes Behältniß mit einem Deckel versehen, worinnen das Baumöl in denen Küchen und Speise-Cammern erhalten wird.

Baum-Wolle,

Ist ein Gewächs, so an den meisten Orten in Asien, Africa und America, auch in Europa, Cypern, Candien und in Apulien häuffig wächst auf niedrigen Bäumlein, die dunckelgelbe Blüten haben, die Frucht siehet als eine haarige Nuß, in solcher liegt der Saame mit zarter Wolle verwickelt, wächst nicht gerne auf fetten Boden, und wird in drey bis vier Monat zeitig. Aus dem Saamen wird ein Oel gemacht, das alle Flecken im Angesicht weghimmet. Die Baum-Wolle zu Pulver gebrannt und in die Wunde gestreuet, soll alsobald das Blut stillen. Von dem Baumwollen-Baum kan man das Natur-Lexicon nachschlagen.

Bauren-Haube,

Ist ein langes weisses und mit rothen Streiffen durchwirckтes Tuch, welches die Bäurinnen in Straßburg auf eine besondere Art um den Kopf zu winden und zu schlagen pflegen.

Bauren-Hut,

Ist ein von schwartzem Sammet und mit Spitzen ausgezierter Hut, mit einem niedrigen und kleinen Kopf, aber desto breitern und auf beyden Seiten sehr lang über die Ohren hinaus gehenden Rande, den die Staats-Jungfern in Straßburg zu tragen und mit schwartzen Spitzen einzufassen pflegen. In Basel sind sie von Sammet und mit Gold oder Silber eingefasset.

Beatilles,

Werden die Hanen-Kämme, Magen, Lebern, Brüste u. d. g. die man in die Pasteten füllet genannt.

Beatrix,

Ein gelehrtes Weib, war erstlich Bonifacii eines sehr mächtigen Herrns in Italien, hernachmahls Hertzog Gottfrieds in Lothringen Gemahlin, eine zu ihrer Zeit im XI Seculo von den berühmtesten Frauen, die von dem weltbekannten Kortholdo in Histor. Ecclesiastica Part. XI Sect. 3 c. 4 § 17 p. 330 sehr gerühmt wird.

Beatrix,

Bononensis, war ein berufenes zauberisches Weibesbild und Hexe.

Beatrix,

Friderici Barbarossæ, Römischen Kaysers Gemahlin, ward von denen Meyländern gar sehr beschimpfet, denn als diese Kayserin die Stadt Meyland einmahl bestichtigen wolte, ward sie von denen treulosen Unterthanen, so bald sie hinein kam, rücklings auf einen Esel gesetzet, muste den Schwantz in die Hände nehmen, und solcher Gestalt durch die Stadt zum andern Thore hinaus reiten. Es ward aber den muthwilligen Meyländern der Kitzel vertrieben, als der Kayser darauf ihre Stadt eroberte und dem Erdboden gleich machte.

Beauvais, Madame de,

War eine ums Jahr 1678 bey der Opera zu Paris bestellete Sängerin.

du Bec,

Renata, Guebriantii eines Frantzösischen Marschalls Gemahlin, eine Dame von solcher Klugheit und Geschicklichkeit, daß sie als eine Frantzösische Abgesandte in Pohlen geschickt ward. Projet & Fragmens d'un Dictionaire Critique.

Becher-Gläser,

Sind diejenigen glatten runden und weiten Trinck-Geschirre oder aus Glas verfertigten Becher, woraus man bey Gastereyen oder Hochzeiten das Bier zu trincken pfleget.

Becken,

Bedeutet eine entweder von Zinn, Kupfer, Meßing oder Silber zu mannigfaltigem Gebrauch gemachte tiefe Schüssel.

Beklagen, abgeschlachtete Hüner, Gänse, Tauben ꝛc.

Ist eine alte abergläubische Weiber-Meinung, da einige in denen wunderlichen Gedancken stehen, es müste sich ein solches abgeschlachtetes Vieh, wenn man es beklagte, lange und erbärmlich qvälen, könte auch so leichte nicht ersterben.

Bectozia, Claudia,

Sonst Laudia Scholastica genannt, eine Frantzösin, war eine sehr gelehrte Nonne im Delphinat, endlich Aebtißin im Kloster S. Honorii zu Tarascon, und deswegen vom Könige Francisco I dem grossen Mæcenate aller Gelehrsamkeit, hochgehalten: sie hat sehr viel Sachen in Lateinischer und Frantzösischer Sprache geschrieben, und ist An. 1547 verstorben. Vid. Hendreich. in Pandect. Brandenburg. p. 476.

Beere,

Baccæ, Graines, die Frucht von gewissen Bäumen, Kräutern und Pflantzen, so in Gestalt wie Körner wächst, es mögen nun solche viele an einem Stiele, wie etwa die Johannis-Beere, oder nur einzeln daran hangen, als Erd-Him-Stachel-Maul-Beere u. s. f. Sie werden zum Theil frisch gebraucht, zum Theil abgebacken, zum Theil eingemacht, und kan sie ein geübter Koch zu vielen Speisen anwenden. Absonderlich nimmt er gewisse Sorten zu kalten Schalen und Suppen; oder thut sie in Torten; oder läst sie beym Gebratens aufsetzen; oder färbet gewisse Essen, als gekochte Birn damit an, u. s. w.

Beete, siehe Mangold.

Befühlen Hüner,

Ist ein Amt der wirthlichen Haus-Mütter, welche fleißig darnach sehen und visitiren, ob die Hüner balde legen werden, auch so dann ein wachsames Auge auf selbige haben, damit sie nicht die Eyer an einen Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder (wie etlicher Hüner Art ist,) selbige, so bald sie sie geleget, wieder auffressen.

Begiessen,

Heisset in den Küchen alles dasjenige, was an dem Spiesse stecket, oder zum braten auf dem Rost lieget, mit zerlaßner Butter oder Braten-Fett beträuffeln. An dessen stat wird nach der Frantzösischen Manier von vielen der Braten mit gantzem Speck überleget.

Beguinage,

Ist ein gewisser Platz in Amsterdam, in Form einer kleinen Stadt mit Mauren und Graben umgeben, wo die Gesellschafft dererjenigen Mädgens oder Wittwen, welche niemahls Kinder gehabt, zu finden. Eine iede Beguine hat ihr besonders Haus.

Beguinæ,

Oder die heiligen Beguinen. Waren gewisse Ordens-Schwestern, so sich in ihren ketzerischen Lehren nach den Ordens-Brüdern, so Beguini genennet worden, gleichfalls richteten. Ihre ketzerischen Lehren erhellen daraus, weil sie vorgaben 1) es könne ein Mensch hier in dieser Welt zur höchsten Glückseligkeit gelangen, also, daß sie in der andern Welt nicht könte gröser seyn. 2) Eine Weibes-Person zu küssen, sey eine Todt-Sünde, weil die Natur den Menschen nicht eben darzu antriebe; hingegen aber sey es nicht sündlich, mit einer Weibes-Person sich fleischlich zu vermischen, weil die Natur die Menschen darzu anreitzete. 3) Daß ein solcher Mensch alsdenn nicht schuldig wäre, sich einiger menschlichen Botmäßigkeit zu unter-

Digitized by Google

unterwerffen, dürffte auch weder faſten noch beten. 4) Der Menſch könne es in dieſer Gnaden-Zeit ſo hoch bringen, daß er der Gnade Gottes nicht weiter bedürffe. Vid. Erneſt. Amphit. c. 5 p. 109; Abrah. Carpzov. in Annal. ad A. C. 1310; Hottinger. in Hiſtor. Eccleſ. Tom. 3 Opp. p. 552.

Behen, ſiehe Ben.

Behn,

Aphara, eine gelehrte Engelländerin, gebürtig von Canterbury, ſo ſich durch ihre gelehrte Poeſie bey der Welt vortrefflich renommiret. Sie war ſchön von Perſon, und hat unter dem Nahmen Aſtrea 17 Comödien nebſt andern Gedichten geſchrieben. Im. 1696 hat man zu Londen von ihr geſehen: The Hiſtories and Nouels of the Late Ingenious M. Behn: In one Volume. Viz. 1) Oroonoko or the Royal Slaue. 2) The Fair Child, or Prince Tarquin. 3) Agnes des Caſtro, or the Force of Generous Loue. 4) Louers Watch' or the Art of Love. 5) The Ladies Looking-Glaſſ. 6) The Lucky Miſtake, and Love-Letters. Langbain und Gildon ſetzen dieſes gelehrte Weibes-Bild unter die Scriptores der Dramatum. Die Collectores Actor. Erudit. Lipſienſ. legen ihr in dem Jahr 1699 p. 425 ein nicht geringes Lob bey. Sie lieget an einem verſchloſſenen Ort in der Weſtmünſteriſchen Abtey unter einem Marmor-Stein begraben, worauf eine in Engliſcher Sprache verfertigte Grabſchrift gehauen ſtehet; welche in der Uberſetzung alſo klingen dürffte:

Die durch Verſtand und Witz durch alles konte dringen,
Vermochte doch den Tod dadurch nicht zu bezwingen.

Beitzen,

Iſt die Art, da man durch ſcharffen Eſſig allerley Fleiſch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, und im Winter wol etliche Wochen præſerviret. Man wäſchet nemlich das Fleiſch recht reine, kochet auch wol die derben Stücken halb gar, pfeffert es mit nicht allzuklarem Pfeffer ab, leget es ſodenn in ein thönern Gefäß, ſo mit einer wohl darauf paſſenden Stütze verſehen, gieſſet ſcharffen Wein-Eßig drüber, (denn vom Bier-Eßig kriegt das Fleiſch einen bittern Geſchmack,) ümſchlägt es mit einem in ſolchen Eßig gnugſam angefeuchteten leinen Tuche, und ſetzet das zugedeckte Gefäß in einen kühlen Keller. Hierzu pflegt man am liebſten ſolche Stücken Fleiſch zu nehmen, die die wenigſten Knochen haben.

Belhoria,

Alexia, war ein beruffenes zauberiſches Weibesbild und Hexe.

Bella, Margerita,

Eine vortrefliche Italiäniſche Sängerin, ſo ſich vor einigen Jahren lange Zeit in Dreßden aufgehalten, und von iederman bewundert worden.

Bellæa Claudia,

War eine berühmte Hexe und Zauberin.

de Bellegarde,

Eine Frantzöſiſche Fürſtin, deren Geiſt in der Poeſie nicht geringe geweſen. Devizeus in Mercur. Polit. A. 1680 Menſ. Octobr. p. 36 rühmet ihr Gedichte ſehr, ſo ſie unter dem Titel: La Réponſe ſur la Queſtion: Que ſi l'étude fait les Orateurs, la Nature ſeule a le droit de faire les Poetes? heraus gegeben.

Bellona,

Göttin des Krieges, des Martis Schweſter, hat nach der Alten ihren Fabeln, den Wagen und Pferde allezeit parat halten müſſen, wenn Mars zu Felde gezogen. Ward auch von denen Alten Duellona genennet.

Beltha,

Martha Salome à, eine gelehrte Dame, hat eine ſehr ſchöne Oration von denen Urſachen des teutſchen Krieges verfertiget. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg p. 500.

Bemba,

War eine gelehrte Aebtißin im Kloſter zum Leichnam Chriſti in Bononien, ſie hat ein Buch hinterlaſſen, deſſen Titel iſt: Speculum Illuminationis. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 652.

Digitized by Google

Ben, oder Behen,

Eine Arabische Frucht eines dem Tamarinden-Baume nicht unähnlichen Baumes, welche fast wie eine Hasel-Nuß aussiehet. Man presset aus derselben ein Oel, das zwar schön und gut ist, aber keinen Geruch hat. Dieses Oel unter Pommade gemischet, und das Angesicht damit bestrichen, nimt alle Flecken und Sommer-Sprossen weg.

Benedicten-Wurtzel,

Ein heilsames Kraut, dessen Beschreibung und verschiedene Gattungen im Oeconomischen Lexico gezeiget worden. Das Pulver von dieser Wurtzel getruncken, stillet nebst andern Bauchflüssen die rothe Ruhr, und vertreibet das Blut-Speyen: Die gesottene Brühe aber von dem Kraute verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröfnet die Verstopfung der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüt. Der öftere Geruch der Wurtzel stärcket das Hertz, und erqvicket die Lebens-Geister; In den Kleider-Schranck geleget, macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Die Wurtzel in schaalen Wein oder Bier gehangen, bringt es wieder zurecht, und giebt ihm einen lieblichen Geruch und Geschmack.

Bennatel, s. Suppe Bennatel.

Benticola,

Matilda, Ferrantis Benticoli aus Italien Tochter, eine Dame von ungemeinen Tugenden mit einer sonderbaren Gottseligkeit begabet, ist in allerhand Wissenschafften wohl versiret gewesen, sehr verständig und gelehrt darbey, und hat sich vortreflich wohl in die Zeit und den Staat der Höfe zu schicken gewust. Der berühmte Janus Nicius Erythræus hat ihr in seiner Pinacothec. III p. 242 seqq. ein vortreflich Lob beygeleget.

Benzoe,

Ein wohlriechendes Gummi oder gelbes Hartz, tropfet aus gewissen grossen Bäumen, wenn man in deren Rinden hauet, wird aus Indien und Siam zu uns gebracht. Man machet ein Oel von diesem Gummi, welches die Herren des Orts gebrauchen. Bey uns werden die davon sublimirte Flores gegen den Husten, schweren Athem, Schwindsucht, das Gummi in Räucher-Pulver, und die daraus gezogene Tinctur zu einem Schminck-Wasser gebraucht, welches die Flecken und Blattern wegnimmt.

Benzoe, Schminck-Wasser,

Ist ein aus klein gestossenem Benzoe, und Storax in reinen und guten Brantewein bey gantz gelindem Feuer destillirte Tinctur, so das Frauenzimmer in ihr Waschwasser zu tröpffeln pfleget, und das Gesichte dadurch rein und glatt zu erhalten suchet.

Berechnen,

Ist ein Amt einer ohne Frau auf den Marckt gehenden Köchin, da sie nach vollbrachtem Einkauf ihrer Frau zu Hause das ihr zugezehlte Marck-Geld Stückweise berechnen, und zugleich ansagen muß, wie viel iedes koste.

Berecynthia,

Die Mutter aller Götter. Bey denen Poeten wird unter ihrem Nahmen die Erde verstanden.

Berenice,

Des Königs Agrippæ Schwester, war zum schreiben sehr fertig, und in der Oratorie wohl versiret; sie hat eine Oration ad Judæos novis rebus studentes hinterlassen, so aber nicht gedruckt ist, sondern noch im Manuscripto lieget. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 66.

Berenice,

Ptolemæi Lagi Gemahlin, von sonderbarer Schönheit; daher die Poeten in ihren Gedichten viel Wesens von ihren schönen und unvergleichlichen Haaren machen. Dergleichen Nahmen führte auch die Gemahlin des Ptolemæi Philadelphi: item, die Tochter des Herodis Ascalonitæ.

Bergalli, Luisa,

Eine Venetianerin, hat sich nicht allein durch ihre eigenen Gedichte berühmt gemacht, sondern auch sonderlich ihren guten Geschmack in der von ihr heraus gegebenen Sammlung, unter dem Titel: Compo-

Digitized by Google

ponimenti poetici delle più illuſtri rimatrici d'ogni Secolo, in 2 Theile bewieſen. Sie hat dem erſten Theile eine Vorrede vorgeſetzet, worinnen ſie ihr Geſchlecht gegen die demſelben unbillig gemachten Beſchuldigungen vertheidiget, und diejenigen rühmet, ſo ihr mit Rath und Büchern an die Hand gegangen. Jedwedem Theile hat ſie auch ein Verzeichniß und kurtze Nachricht derer darinne enthaltenen Dichterinnen beygefüget.

Berliniſche Zipfel-Mütze,

Iſt eine von ſchwartzem Sammet, Plüſch oder Tripp zubereitete und mit ſchwartzen Spitzen übernehete Mütze, über den Kopf gantz platt und ſchlecht, hinten aber mit zwey breiten und langen getheilten und über den Rücken herabhangenden Flügeln verſehen, um und um an denen Rändern mit einem dicken und runden Zobel- oder Marter-Gebräme verſehen, ſo vor dieſen (auch noch ietzo an etlichen Orten) die erbaren und betagten Weiber in Winters-Zeit zu tragen pflegten.

Bernard,

Eine vortreffliche Poetin aus Rouen in Franckreich, anfangs reformirter Religion, die ſie aber An. 1685 im Monat October abſchwur, und ſich zur Catholiſchen bekennete. Ihre Gedancken ſind artig, und findet man von ihr ein nettes Carmen, ſo ſie des Dauphins Gemahlin über die Geburt des Hertzogs von Berry præſentiret. Deviſeus Mercur. Polit, An. 1686 Monſ. Octob. p. 120. Uber dieſes hat ſie auch ein Buch unter dem Titel: Les malheurs de l' Amour, Premiere Nouvelle Eleonore d'Yvrée, à la Haye. 1688 in 12 heraus gehen laſſen. Was Herr Thomaſius von dieſem Buche urtheilet, iſt zu finden in ſeinen freymüthigen iedoch vernünfftigen und Geſetzmäßigen Gedancken, p. 110 ſeqq. des 1689ten Jahres. An. 1699 hat dieſe galante Poetin auf der Academie zu Paris den Ruhm in der Poeſie öffentlich darvon getragen.

Berta ſ. Bertrada.

Bertha,

Eine Gemahlin Pipini, Königs in Franckreich, eine Mutter Caroli Magni und Tochter des Griechiſchen Kayſers Heraclii, war ein ſolches zorniges, ja faſt raſendes Weib, daß auch die Alten ſchon ihre ſchreyenden und boshaften Kinder mit Bedrohung der böſen Berta geſtillet haben.

Bertha,

Des keuſchen Königs in Hiſpanien gleichfalls keuſche und devote Gemahlin, ſo mit ſelbigem in groſſer Heiligkeit gelebet und bey ſelbigem in unbefleckter Jungferſchaft geſtorben.

Bertrada, oder Berta,

Eine gelehrte Kloſter-Jungfer, im Benedictiner-Kloſter zu Villeck, ſo An. 980 geſtiftet ward. Sie lebte zur Zeit Kayſers Conradi II, hat das Leben der Heil. Adelheidis beſchrieben. Vid. Petr. Lambec. App. 4 c. 27 f. 265 L. II Prodr. Hiſtor. liter.

Bertram,

Eine Pflantze, hat Blätter wie der Rosmarin, ſie ſind aber etwas breiter, fetter und dabey ein wenig ausgeſchnitten, und träget eine weiſſe inwendig mit einem gelben Stern verſehene Blume. Die Wurtzel, ſo auch Speichel- oder Geifer-Wurtzel genannt wird, weil ſie den Speichel nach ſich ziehet, wenn man ſie im Munde käuet, iſt ohngefehr einer Spannen lang, Daumens dicke, ſchwärtzlichter Farbe und etwas faſericht; ſie hat eine ſcharf anziehende Kraft, iſt wider Haupt-Flüſſe, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut: In Eßig geſotten, und ſo warm mans erleiden kan, im Mund gehalten, vertreibet ſie die aus kalten Flüſſen entſtandene Zahnſchmertzen; ſie wird auch unter die ſcharfen und ermunternden Clyſtire wider die Schlafſücht, ſchwere Noth und Mutter-Erſtickung genommen. Von dem Kraute wird mit Eßig und Zucker eine gute Salſe und Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben und von vielen hoch gehalten wird. Daß das Bier nicht ſauer werde, ſondern lange gut bleibe, hänge man zwey Loth Bertram-Wurtzel und eine gute Hand voll Tauſendgülden-Kraut klein zerſchnitten in einem Säcklein ins Bier-Faß.

Berurjah,

Eine gelehrte Jüdin, ſo im 2 Seculo

Digitized by Google

nach Chriſti Geburt gelebet, eine Tochter R Chanina des Sohnes Tardeſon, der um der Religion willen verbrannt worden. Sie hat auf der Academie zu Tiberias und Jafne ſtudiret, und in einem einigen Winter alle Jüdiſche Gelehrſamkeit gelernet; daher ſie bey denen Jüden in groſſem Anſehen war, und verſchiedene mahl denen Diſputationen im Talmud den Ausſchlag gegeben: ſie bildete ſich auch darauf nicht wenig ein, und verachtete ſo wohl ihren eigenen Mann den R. Meir, als auch die andern Rabbinen: Ihr Mann aber gab aus Ueberdruß einem ſeiner Schüler ein, daß er ſie zur Unkeuſchheit verleiten möchte, und nachdem ſolches geſchehen, warf er ihr ſolches vor, worauf ſie ſich ſelbſt erhenckte. Vid. Georg. Guſtav. Zeltner. Diſp. d. Berurja, Altdorff. 1714.

Beſchicken Kinder, ſ. Windeln das Kind.

Beſchicken, das Vieh,

Iſt eine Mägde-Arbeit, da ſie dem Vieh ſein gehöriges Futter und Getränckе zu rechter Zeit geben.

Beſchlafen, ſ. Schwächen.

Beſchreyen Kinder,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung des Weibes-Volcks, da dieſelbigen in denen Gedancken ſtehen, ob könte ein kleines Kind durch eines andern Mund, der ſolches kleines Kind etwan lobet, bewundert, oder ihm zuredet, beſchrien und verwahrloſet werden, und den kleinen Kindern deswegen rothe Flecklein oder andere Tändeleyen dafür anzuhengen pflegen.

Beſchweſtern,

Wird von den Jungfern geſagt, wenn ihnen, da ſie mannbar zu werden beginnen, die Brüſte mehr als ſonſten und gleichſam augenſcheinlich zunehmen, abſonderlich wenn die Menſes vor der Thüre.

Beſem,

Iſt ein nothwendiges Haus-Geräthe, vermittelſt deſſen die Mägde die Zimmer, Säle und Treppen in Häuſern, wie auch die Gaſſen, durch Kehren von dem Staube und Unflat reinigen.

von Beſſemers,

Maria, von Mechlen, Petri Coucks von Aloſt Eheweib, war eine vortreffliche Künſtlerin im mahlen. Vid. Guicciardini verteutſchte Beſchreibung Niederlandes fol 20, 21.

Beſtechen,

Heiſſet das klare weiſſe Zeug am Ende ſonder Saum und Nath mit kleinen Stichen rund umſchlingen und anhalten, damit ſich die Fäden nicht auströſſeln.

Bete oder Reſpueſta ſetzen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn der Verſpieler auf den Spiel-Teller ſo viel Strafe ſetzet, als der Satz austräget, oder ſo hoch die Spieler unter einander es anfangs abgeredet.

Bet-Schweſter, ſ. Pietiſtin.

Betzner,

Iſt eine gewiſſe Art über und über raucher groſſer Mützen, ſo rund und breit ſind, oben aber einen kleinen ſehr ſchmalen und länglichten Teller von Sammet, Plüſch oder Tuch haben, deren ſich die gemeinen Weiber in Augſpurg bey Winters-Zeit über den Kopf bedienen.

Auf das Bette ſchencken,

Iſt an etlichen Orten der Gebrauch, daß die Gevattern, auſſer dem Pathen-Gelde, der Sechswöchnerin nach vollbrachtem Tauf-Actu, etwas zum Geſchencke auf das Bette reichen.

Bettel-Brot kleinen Kindern zu eſſen geben,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in der thörichten Meinung ſtehen, man ſolte denen kleinen Kindern, ſo ſchwerlich reden lernen, Bettel-Brot zu eſſen geben, welches ihnen die Zunge löſete.

Bettel-Frau,

Iſt ein armes altes und bedürfftiges Weib, ſo wegen Alters, Kranckheit oder Gebrechlichkeit nicht mehr arbeiten kan, und ihr Brot vor denen Thüren oder auf den Land-Straſſen und Wegen ſuchen muß.

Betten,

Digitized by Google

Betten,

Heisset die Arbeit der Mägde, da sie die Betten von Stück zu Stück aus den Bettsponden heraus nehmen, fleißig aufschütteln, das Stroh oder den Stroh-Sack wohl aufluckern, und sodenn die Betten in gehöriger Ordnung wieder hineinlegen.

Betten simmern,

Heisset nach hiesiger Landes-Art zu reden, die Feder-Betten bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und selbige mit zwey langen schwancken Stäblein ausklopfen, damit die verstockten und in einen Klumpen verfallenen Federn wiederum auflaufen, und von dem Schweiß nicht faul werden.

Betten stopfen,

Heisset die aus Barchent verfertigten Bett-Indelte mit geschlossenen oder gerissenen Federn anfüllen und ausstopfen.

Bettina, s. Andreæ.

Bett-Korb,

Ist ein grosser langer und flachgeflochtener Korb, worinnen die Ammen des Nachts in denen Wochen-Stuben zu schlafen pflegen.

Bett-Tisch,

Ist ein aus Holtz verfertigtes und zusammen geschobenes Tisch-Gestelle, welches, wenn es aus einander geschoben und aufgeschlagen wird, die Form eines Bettes bekommt, und man sich dessen in denen Kinder-Stuben bedienen kan.

Bett-Tuch,

Ist ein grosses breit und langes aus weisser Leinwand geschnittenes und umsaumtes Tuch, so man über die Pfühle und Unter-Betten zu breiten und zu schlagen pfleget: sie sind entweder groß, klein oder mitteler Gattungen.

Bett-Ziechen,

Sind die Uberzüge, welche man über die Deck-Betten ziehet, und unten entweder mit Bändern zuknüpfet, oder mit einer Rundschnur zuschnüret.

Bett-Zopf, s. Ovaste im Ehe-Bette.

Beutel-Tuch,

Ist ein von Wolle weit, löchericht und dünnes Gewebe, woraus das Frauen-Volck ihre so genannten Model-Tücher zu schneiden und in dieselbigen Creutz-Nath zu nehen pfleget.

Bey-Essen, oder Zwischen-Trachten,

Sind bey den Tafel-Aufsätzen diejenigen Speisen und Trachten, so man einzuschieben pfleget.

Bey-Frau,

Ist eine erbare, erfahrne und betagte Frau, so denen Sechswöchnerinnen, ausser der Kinder-Mutter bey Beschickung des kleinen Kindes auf Erfodern pfleget beyzustehen, und mit Rath und That an die Hand zu gehen.

Beyfuß,

Artemisia, Armoise, (von der Königin Artemisia, so dieses Kraut zu allererst gefunden und wahrgenommen, also benennet;) ist ein wildes Kraut, so einen ziemlich hohen grünen, weissen oder rothen Stengel treibet, und zerkerbte Blätter hat, wächst auf den Aeckern und Feldern. Es ist sonderlich gut vor Weiber-Kranckheiten, reiniget und stärcket die Mutter, stillet die Schmertzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, todte und Nachgeburt. Es öfnet auch die Leber, treibet den Nieren-Gries und den Harn. Es ist auch ein Wund-Kraut, ist sonderlich gut vor Schlangen-Bisse, in Wein gelegt, davon getruncken, und zerquetscht auf den Schaden gelegt. Es ist auch dieses Kraut in der Küche nutzbar, sonderlich die Gänse auszufüllen, und selbige nicht nur desto schmackhafter, sondern auch gesunder zum verdauen zu machen, weilen dem Frauenzimmer das Gänse-Fleisch dasjenige gerne aufzuhalten pfleget, was doch sonst den ordentlichen Lauf haben soll. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvorher gelesen, in der Luft getrecknet und in heissem Wasser gesotten werden. Man kan auch das Oeconomische Lexicon conferiren.

Beyfuß lesen,

Heisset die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüte abgeschnittenen Beyfuß

pflücken, damit die Knöpfgen allein daran verbleiben, und wenn man selbigen gelesen, in kleine Bündlein binden, so man hernach in die Gänse stecken kan.

Bezette,

Bezetta rubra, Torneſoll, Torna ſolis, ſind kleine zarte Fleckgen von Baumwollner klarer Leinwand, welche die Spanier und Frantzoſen in einem beſondern Saft vom Heliotropio, ſo ſchön roth färbet, eintuncken, und darinne beitzen laſſen; hernach auftrocknen, zuſammen rollen, und ſolche in andere Länder verführen. Hierbey gehet öfters Betrügerey mit vor, weil in ſolche Rollen Flecken von Leinen Zeug mit eingepacket, auch ſchlechtere und oft beiſſende Couleuren dazu gebracht werden, die aber wenig taugen, und bey weiten der Güte der vorigen nicht beykommen. Die guten Fleckgen färben ſchön roth, und werden vom Frauenzimmer zur Schmincke gebraucht: Die falſchen hergegen zernagen die Haut der zarten Geſichter, und ſind ſchädlich. Die guten brauchet man auch in der Küche zu Färbung der Gelées, oder gewiſſer Crêmes, wiewohl bey eſſenden Waaren ihr Gebrauch ſehr ſorgſam, weil hierdurch gar leichtlich eine Empoiſſonirung, oder doch ſpecies philtri kan mit beygebracht werden, dahero es ſicherer wäre, ſie würden weder in uſum medicum, noch culinarem gezogen.

Biber, ſiehe Bieber.

Biblides,

Ein Weibes-Bild aus Lion, ſo A. C. 180 unter der erſchrecklichen Verfolgung Kayſers Antonini Veri als eine Märtyrin hingerichtet ward. Euſebius Cap. I lib. 5 Hiſtor. Eccleſ.

Bicklinge, ſiehe Böcklinge.

Bieber,

Fiber, Caſtor, Bievre iſt ein animal amphibium, oder ein ſolches Thier, das im Waſſer und auf der Erden lebet, und ſich von Baum-Rinden und Fiſchen ernehrt. Es gleichet einem Meerhunde, iſt lang und ſchmal, hat einen kurtzen und gedruckten Kopf, kleine runde Ohren und Augen, ein weit und groſſes Maul, ſcharffe hauende Schweins-Zähne eine ſchöne Haut, welche ie ſchwärtzer ſie iſt, ie höher ſie gehalten wird. Sonſt ſind die Bieber gemeiniglich grau, wie ein Dachs. Ihre Hinterfüſſe ſind von dem vielen Schwemmen zugewachſen wie an den Gänſen, ihre Schwäntze, die gemeiniglich ſechs Finger breit, zwey dicke und drey bis vier pfundig, auch mit einer ſonderlichen Haut überzogen, müſſen den vornehmen Leuten zur delicateſſe dienen. Die Geilen haben in der Artzney ihren beſonderen Nutzen, und und können Manns- und Weibs-Perſonen in gewiſſen Zufällen ſelbige als ein kräftiges Mittel nicht gnugſam preiſen: Jedoch ſind die Tonquiniſchen, ſo aus Oſt-Indien kommen, darzu am allertauglichſten. Sie bauen ſich von zuſammen getragenem Gehöltze Neſter über den Flüſſen zu ihrem Aufenthalt, damit ſie ſtracks ins Waſſer kommen können, wenn ſie einen Menſchen mercken. Das Weiblein träget ihre Jungen 16 Wochen, und bringet deren einmahl im Jahre viere, welche eben als kleine Kinder winſeln, und ſaugen. Sie leben von Fiſchen, Krebſen und Baum-Rinden und bewegen ſich ſehr ſchnell. Ein mehrers von den Biebern ſiehe im Oeconomiſchen Lexico, und von dem Bibergeil und deſſen Nutzen eben daſelbſt und im Natur-Lexico. Unſer Küchenmeiſter lehret den Bieber-Schwantz, 1) recht zurichten, 2) an ſelben eine Nelcken-Soſſe machen.

Bieber-Schwantz zurichten.

Schneidet den Bieber-Schwantz als wie einen Karpfen in Stücken, ſetzet Waſſer aufs Feuer, damit es ſiede, thut auch Saltz hinein, aber nicht ſo viel als bey einem Karpfen. Denn ihr ſollet wiſſen, daß ein ſolcher Schwantz nicht ſo weich wird als andere Fiſche, drum muß unter dem ſieden ein Stückgen Butter darzu geworfen werden: welcher Handgrif das wahre Fundament iſt, alle harte Fiſche weich zu machen. Wenn nun der Schwantz geſotten, ſo ſeiget das Waſſer rein abe, thut ihn in eine Caſſerole, gieſſet ein wenig Brühe, Wein und Eßig drauf, und laſſet ihn kochen; ſchüttet auch Pfeffer, Ingber, geriebene Semmel, Citronen-Scheller, Butter, Safran und Zucker hinein, laſſet dieſes alles wohl durch einander kochen, bis daß die Brühe fein dicke werde. Setzet gedachten Bieber-Schwantz hernach

auf

Digitized by Google

auf ein Feuer, damit er nur gantz gemählich koche. Letztlich habt in Bereitschafft von Butter-Teig einen Krantz um die Schüssel, richtet selbigen drein an, so wird es sich fast als eine Paſtete præſentiren.

Bieber-Schwantz mit einer Nelcken-Sosse.

Machet den Bieber-Schwantz gleich dem vorigen zu rechte. Nehmet guten Pfeffer-Kuchen oder in Ermangelung dessen, nur gebrannt Mehl, thut es in einen Topf, gieſſet drauf Brühe, Wein und etwas Eßig, lasset es durch einander kochen, streichet es hernach durch ein Haar-Tuch, in eine Casserole oder Tiegel, leget Nelcken, Pfeffer, Jngber, Citronen-Scheller, Zucker ꝛc. nebst dem Bieber-Schwantz hinein, welches zusammen durch einander wieder kochen muß. Darnach nehmet Blut oder Schweiß, von was es sey, qvirlt solches klar mit etwas Eßig. Wann nun in der Casserole alles recht kochet, so lasset den Schweiß durch einen Durchschlag hinein laufen, rüttelts zugleich fein um, daß es durch einander kommt. Endlich richtet den Bieber-Schwantz an, gieſſet die Sauce drüber, bestreuet ihn mit Nelcken und klein geschnittenen Citronen-Schalen, so ist es fertig. NB. Weil dergleichen Essen nicht à l' ordinaire gespeiſet werden, ist dahin zu sehen, damit man solche aufs zierlichste garnire. Ein ieder, der hierinnen was sonderliches præſtiren will, hat sich nach der Zeit, Gelegenheit und der Wissenschaft des garnirens zu richten.

Bier,

Jst ein aus Hopfen, und Maltz in Waſſer gesottenes und gekochtes Getränke; hat in einer ieden Stadt seinen absonderlichen Nahmen, als Raſtrum, Guckguck, Kühschwantz, Mumme, und dergleichen, die gantze Arbeit des Bierbrauens bestehet in folgenden: Erſtlich wird das Waſſer in der Brau-Pfanne gesotten, daſſelbe hernach über die Meesch-Böden gegoſſen, und das gemahlne Maltz darunter gemischt, dieser Meesch wird in die Brau-Pfanne gethan, und darinne durch stetes Umrühren gekocht, dieser gekochte Meesch wird hernach in die Zapf-Bottige gethan und abgezapft, so heisset er die Würtze. Unterdessen wird der Hopfen zu rechte gemacht, gekocht und anfänglich die Würtze hinein gethan, bis nach und nach das Bier fertig wird. Letztens wird das neue Bier in verschiedene Kühl-Fässer von einander gethan, daß es auskühle: Jst es nur noch etwas laulicht, wird es mit Bier-Hefen gestellet, damit es jähre und nach zwey oder drey Tagen wird es gefasset. Eine Art braun Bier, so im Mertz gebrauet wird, nennet man Lager-Bier, weil es lange liegen kan. Will ein curioſes Frauenzimmer von den verschiedenen Arten und Nahmen der Biere und dem Bier-Brauen mehrere Nachricht haben, so werden das Natur- und das Oeconomiſche Lexicon ihre Curioſität sattsam vergnügen.

Bier-Crantz,

Jst ein von grünem Laub und Blättern geflochtener Crantz, welcher von denen Bier-Mädgen bey Aussetzung des Bier-Zeichens um den Kegel gehangen wird, zum Zeichen, daß man in selbigem Hause auch neben dem andern Bier, Kräuter- oder Rosmarien-Bier zu verschencken habe.

Bier-Eßig, siehe Eßig.

Bier fassen,

Heisset das aus dem Brau-Haus abgeführte Bier in den Haus-Keller bringen, und auf die darzu bestimmten Fässer und Viertel füllen. ſ. Oeconom. Lex.

Bier-Gefässe,

Heisset alles dasjenige Geräthe, was zu dem Bier-Schanck gehöret, als Fässer, Viertel, Tonnen, Zapfen-Faß, Bier-Trichter, Hefen-Fäßlein, Bier-Gelte, Wanne, Bier-Rinne, Bierhan u. ſ. f.

Bier-Geld,

Heisset dasjenige Geld, so das Gesinde wöchentlich von ihren Frauen zu ihrem Trunck bekommet.

Bier-Hefen, ſ. Hefen.

Bier-Kegel, ſ. Bier-Zeichen.

Bier-Keller,

Jst das Behältniß, worinne man den Vorrath vom Biere auf behält, dessen Lage

ſoll ſo beſchaffen ſeyn, daß ihn im Sommer die Sonne nicht ſonderlich treffe. Daß das Bier nicht verderbe, muß er reinlich gehalten, und keine Speiſen, die einen Geruch von ſich geben, hinein geſetzt werden.

Bier kräutern,

Heiſſet demjenigen Bier, ſo ſauer werden will, durch Kreide, und andere dienliche Sachen wieder aufhelfen und zuvor kommen. ſ. Lexic. Oeconom. unter dem Worte: Bier-Künſte.

Bier- oder Keller-Magd,

Heiſſet diejenige Magd, ſo das Bier bey dem Schanck aus dem Keller träget, und denen Leuten zuzumeſſen pfleget.

Bier-Mus,

Eine Art Suppen von Bier, ſo folgender Geſtalt zubereitet wird: Man thut geriebenes hartes Brot in einen Topf, gieſſet Bier darauf, wirft ein wenig gequetſchten Kümmel, oder ſtat deſſen etwas Zucker hinein, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es durch einander kochen; hierauf wird es gequirlt, daß es klar werde, und ein Stück Butter nebſt ein Paar Eyern drein gerühret, ſo iſt das Bier-Mus fertig.

Bierſchencken, oder aufthun,

Heiſt das gebrauete und im Keller verkühlte Bier Kannenweiſe um das Geld verkaufen und ausmeſſen. Wird insgemein durch einen vor dem Hauſe ſtehenden Bier-Kegel angedeutet und kund gethan. Ehe du ein Faß aufthuſt: So nimm einen Tag oder drey zuvor, einen neuen Topf, ſchlage ihn in Stücken, wirf etliche Schirbel davon hinein. Nimm ein ungelegtes Ey, wirf es auch darein, laß es noch hübſch mit aufſtoſſen, wenn du nun das Faß aufthuſt, ſo gieß für zwey bis drey Groſchen Nelcken-Oel in das Faß, nehmlich du muſt eine Kanne Bier ausheben, es wohl darunter rühren, und dann wieder einfüllen.

Bier-Tiſch,

Heiſſet derjenige Sitz und Verſchlag, wo die Frau bey dem Bier-Schanck das Geld von denen Bier-Gäſten einnimmt.

Bier-Wiſch, ſ. Bier-Zeichen.

Bier-Zeichen, oder Bier-Wiſch, Bier-Kegel,

Iſt ein höltzernes bunt gemahltes Creutz, mit zwey höltzernen Töpfgen obenher gezieret, welches eine Frau, ſo Bier ſchencket, vor das Haus ſetzen läſt. Andere brauchen andre Zeichen, als einen an einer langen Stange gebundenen Buſch grünes Reiß, oder ein verzogenes Fünfeck, welches man ſonſt einen Druden-Fuß nennet ꝛc.

Bignon,

La jeune, eine galante Poetin aus Franckreich, ſo ſehr ſchöne Gedancken heget. Vid. la Galerie des Peintures, ou Recueil des Portraits & eloges en Vers & en proſe T. II p. 559, edit. Pariſ. 1663 in 12 & edit. 1670 p. 296.

Bilde,

Brigitta. Eine adeliche Matrone aus Dännemarck, des berühmten Claudii à Bilde, Güldnen Ritters und des Königreichs Dännemarck Rathsherrns, Tochter, und Chriſtophori Gaci hinterlaſſene Wittib, eine gute Poetin, welche in einem Däniſchen Carmine die Genealogie ihres Vaters beſchrieben, ſo hernach zu Coppenhagen Anno 1634 in 4 heraus kommen. Bartholin. de Scriptorib. Danic. p. 6.

Bilder-Naht,

Iſt eine Wiſſenſchafft und Kunſt mit buntfarbichter offener Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumenwerck nach der Mahler-Art lebhaftig durch Licht und Schatten auszudrücken, und auf einen ſeidenen Boden zu ſticken.

Bilha,

War der Rahel, Jacobs Weib, Magd, durch welche Jacob, weil ſie auf ſeiner Rahel Schooß gebahr, Kinder zeugte. Geneſ. 30.

Bille oder Billgen,

Iſt eine gewiſſe Art eines grauen zarten Rauchwercks, deſſen ſich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit ſtat Unterfutters unter ihre Peltz und Kleider zu bedienen pfleget.

Binſenſtein, oder Bimsſtein,

Iſt ein weicher und ſchwammichter aſchen-

Digitized by Google

aschenfarbiger Stein, den gleichsam die Natur calciniret hat, wormit das Gesinde dem Frauenzimmer die Schuhe und Pantoffeln, so von rauhem Leder sind, abreibet und putzet. Er soll insgemein aus Italien von dem Berge Ætna oder Vesuvius kommen, und mag auch an denjenigen Orten gefunden werden, wo es warme Bäder giebet. Wenn man Bimsenstein in ein Faß Wein thut, so lässet er ihn nicht mehr gehren.

Binderin,

Catharina, wurde die heilige und von GOtt absonderlich erleuchtete Jungfer, wegen ihrer wunderseltsamen Aufführung und weissagerischen Geistes benennet, massen sie 7 Jahre lang ohne Speis und Tranck gelebet, auch darbey Sprachlos gewesen, An. 1583 aber durch eine wunderliche Errettung, ihrem Vorgeben nach, wieder darzu gelanget, und von ihrer vielen vor eine Prophetin gehalten ward. Ihr Betrug aber und ersonnenes Wesen ward durch die zu dieser Sache absonderlich verordneten Commissarios entdecket. Vid Histor. Apollon. Schregeriæ in Appendic. p. 51.

Bind-Faden,

Ist eine geschlancke und aus Werck zusammen gedrehete Schnure, wormit das Weibes-Volck ihr Nehe-Werck in den Rahm einspannet und befestiget.

Binsia oder de Bins,

Anna, eine gute Holländische Poetin von Antwerpen, zugleich aber eyfrige Papistin, welche aus Liebe zu den schönen Wissenschaften sich nicht verheyrathete, und ander Frauenzimmer darinnen unterrichtete, und 1540 gestorben. Sie schrieb im XVI Seculo viel Verse wider die Lutheraner, Hendreich. Biblioth. Berol. p. 580 & p. 814, Act. Erudit. Lipsi. ad An. 1687 p. 437, welche Guilielmus Eucharius von Gent aus dem Niederländischen in das Lateinische übersetzet hat, Hoffmann. Lexic. Universal. p. 124. Fridericus Subertus hat ihr folgendes Elogium in einem lateinischen Disticho, ausgestellet; welches in der Uebersetzung etwan also klingen dürfte:

Der Sappho Wesen heist mit Binliens gemein,
Nur dieser Unterscheid wird unter beyden seyn:
Die erste schilderte der Welt die Laster ab,
Da die der Tugend Riß dargegen übergab.

von Bircken,

Clara Catharina, ein gelehrtes und in der Poesie verständiges Frauenzimmer: im Blumen-Orden ward ihr der Nahme Florinda beygeleget. Sie starb A. 1679.

Bircken-Saft,

Wird im Mertz und Aprill aus den angebohrten Bircken-Bäumen gesamlet. Man rühmet von demselben, daß er eine gute Blut-Reinigung abgebe, wenn er getruncken wird, die Mundfäule heile, einen guten Athem mache, und wenn man das Angesicht damit wasche, daß er die Flecken desselben vertreibe; sonderlich soll er ein treffliches Mittel wider den Blasen- und Nieren-Stein seyn.

Birckhan,

Ist ein schwärtzlicher wilder Vogel, der unter eine Sorte der Auerhähne gerechnet wird, hat ein hartes und zähes Fleisch, seinen Nahmen aber daher bekommen, weil die Knospen der Birckenbäume seine angenehmste Speise sind. Er ist wegen seiner Flüchtigkeit nicht wohl zu schiessen, weßwegen man ihn meistens mit Drat oder Haarschlingen fangen pfleget. siehe das Oeconomische Lexicon.

Birckhun,

Tetraon minor, Gelinote, ist ein wenig grösser, denn ein Hasel-Hun, und von schwärtzlicher Farbe; weil es kleine Flügel und dabey einen schweren Leib hat, kan es sich nicht wohl in die Höhe schwingen. Sein Fleisch rühmen die Liebhaber als eine sonderliche Delicatesse, wiewohl andere sagen, solch Wildpret sey oben grob und zähe; unten aber weiß wie Hüner-Fleisch. Der Birckhahn hingegen hat ein recht hartes und zähes Fleisch; Dahero werden die Birckhähne fast wie die Auerhähne tractiret, nur daß sie nicht so lange, wie diese braten dürfen. Zuvor muß man sie etliche Tage in Eßig legen, darnach braten, und endlich in Pasteten schlagen, alles nach der Vorschrift,

Digitized by Google

Vorschrift, so bey dem Auerhahn weitläuftig ist gegeben worden.

Birgita siehe Brigitta,

Birn,

Pyrum, Poire. Birnen sind bekannte Baum-Früchte, die in zahme und wilde eingetheilet werden. Jene pflantzet man in Gärten; diese hingegen wachsen von sich selbst auf dem Felde. Ihrer sind viel und mancherley Geschlechte, wie denn denen Gärtnern über 60, oder wie einige wollen, über 200 Sorten bekannt, deren Benennung theils vom Geschmack, welcher entweder sauer, bitter, herbe, wässericht, süsse oder aromatisch; theils von der Gestalt und Farbe, so entweder groß, klein und länglicht, oder roth, gelb und grün; theils von der zeitlichen Reifung, indem etliche Arten frühzeitig, etliche aber späte werden; theils auch etliche Sorten à loco natali vel inventore ihre Benennung haben. Unter denen guten Birnen behalten sonderlich den Preis, die Pfaltzgräfer-Bergamotten-Bonchrestien-Malvasier- und Muscateller-Birnen, welche mäßig genossen, gar gesund seyn. Sonst geben die Birnen ein gut und gesundes Zugemüse, wie sie denn gebraten oder gesotten, den Magen stärcken und den Durst löschen sollen. Siehe Oeconomisches Lexicon. Ihre Zubereitung in der Küche ist unterschiedlich 1) gedämpft, 2) dito auf eine andere Art, 3) dito noch anders, 4) gefüllet und gebacken, 5) dito auf eine andere Art, 6) als gelbe Möhren zuzurichten, 7) angeschlagen, 8) gantz schlecht gekochet, 9) dürre gekocht, 10) dürre zu dämpfen.

Birnen zu dämpfen und roth zu machen,

Schälet schöne harte Birnen fein sauber, schneidet oben die Sterne heraus und verkürtzet ihnen die Stiele ein wenig, schüttet sie hierauf in einen Topf, der justement dazu recht ist, thut Wein und Wasser dran, auch klein geschnittene Citronen-Scheler, setzet sie ins Kohlfeuer, dergestalt, daß der Topf um und um Feuer habe, oben aber decket ihn fleißig zu, lasset sie so lange dämpfen, bis sie weich werden. Nehmet denn rechte reife Hollunder-Beer, bindet sie in ein Läpgen, werfet selbiges nebst einem Viertel-Pfund Zucker in die Birnen, und lasset sie noch ferner dämpfen. Wenn sie nun gar, so schüttet sie in eine Schüssel, nicht in diejenige, darinnen ihr anrichten wollet, sondern in eine besondere, aus welcher ihr endlich die Birnen auf die rechte Anricht-Schüssel bringen, die Brühe durch ein Haar-Tuch drauf laufen lassen, das Läpgen mit den Hollunder-Beeren hinweg thun, auch Zucker und Citronen-Scheler drüber streuen sollet. Dieses verfertigte Gericht kan warm oder kalt genossen werden, weiln darinnen nichts fettes anzutreffen.

Birnen auf andre Art zu dämpfen und roth zu machen.

Nehmet dergleichen Birnen, schälet sie, und thut den Stern oder Butzen oben heraus, schüttet sie wie vorige, in einen Topf, setzet sie mitten aufs Feuer, daß derselbe um und um drinne stehet; decket aber einen Deckel drauf, und lasset sie also dämpfen. Damit nun auch die Birnen erröthen, so werfet ein wenig Kirsch-Saft hinein, decket wieder zu, denn sie müssen noch ferner dämpfen. Machet darauf in eine Pfanne ein Stückgen Butter heiß, thut ein wenig Mehl hinein, rühret es um, bis es braun genug ist, brennet es an die Birnen, und lasset sie vollends gar werden. Richtet sie fein sauber auf eine Schüssel an, streuet Zucker drüber, und lasset auftragen.

Birnen gedämpfet noch anders.

Machet die Birnen wie die vorigen zu rechte, thut sie in einen Topf, giesset Wasser drauf, setzet sie eben in ein solch Feuer, darinnen sie eine Weile kochen müssen, giesset darnach Wein dran, lasset es dämpfen, röstet geriebene Semmel in Butter, die schüttet auch drein, lassets wieder durch einander dämpfen, damit die Brühe durch und durch fein dicke werde. Wenn sie angerichtet seyn, kan Zimmet und Zucker drüber gestreuet werden.

Birnen gefüllet und gebacken.

Schälet feine grosse Birnen sauber, schneidet oben ein Stückgen weg, als einen Deckel, hölet sie behutsam aus, daß sie nicht zerspringen, nehmet das ausgehölte zusammen und hacket es klein; hacket auch

Digitized by Google

auch grosse Rosinen, Citronen-Scheler und Zimmet drunter, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schlaget ein Paar Eyer-Dotter dran, zuckert und rührets wohl durch einander, werfet hierauf die Birnen ein wenig in siedenden Wein, wenn sie eine Weile drinnen gelegen, nehmet sie heraus, füllet sie mit benannter Fülle, und decket sie mit den vorher abgeschnittenen Deckeln zu: bereitet eine Klare von Milch, Eyern und Mehl, nicht gar zu dicke doch daß sie an denen Birnen kleben bleibet, thut einen Löffel voll heisses Schmaltz in die Klare, denn eben dieses machet dieselbe härter, als sie sonsten wird. Setzet darnach eine Pfanne mit Saltz aufs Feuer, lassets heiß werden, tuncket die Birnen erst in die Klare, nehmet sie dann beym Stiel und thut sie ins Schmaltz, worinnen sie fein goldgelb backen müssen: sind deren genug, so richtet sie auf eine Schüssel an, und bestreuet sie mit Zucker. Daferne aber iemand eine Brühe drüber zu machen beliebte, der setze denjenigen Wein, darinnen die Birnen gelegen, in einem Tiegel aufs Feuer, schütte in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und Citronen-Scheler darein, lasset es durch einander so lange kochen, bis es dicke wird. Hernach setze er die Birnen in eine Anricht-Schüssel, giesse die Brühe darüber, stelle die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, und lasse es zugedeckt mit einander kochen. Wann nun vermeinet wird, daß sie bald gut seyn, können sie mit Zucker bestreuet und hingegeben werden.

Birnen gebacken auf eine andere Art.

Schälet Birn und schneidet iede auf 8 bis 10 Stücken; thut solche in einen Tiegel, giesset Wein dran, und lasset sie aufm Feuer ein wenig kochen. Wenn sie angefangen weich zu werden, so leget sie heraus auf einen Teller oder ein sonsten sauber Bret, damit sie trocken werden. Machet ferner einen Teig von lauter Wein und Mehl an. NB. Er muß aber sehr klar gerühret werden, sonst bleiben gern Klöseraen von Mehl gantz. Machet in einer Pfanne Schmaltz aufm Feuer heiß, werffet die Birnen in die Klare, stechet mit einem spitzigen Holtz die Birnen an, und thut ein Stück nach dem andern ins heisse Schmaltz, darinnen sie fein Gold-gelb backen müssen: wenn einmahl heraus gebacken worden, so reibet gleich Zucker drauf, weil sie noch vom Schmaltz naß sind, denn diese Klare ist gar zu sauer, drum muß man mit dem Zucker eilen, damit er sich desto besser anhänge. Mit dem Backen könnet ihr fortfahren, bis ihr der Birnen genug habt. Richtet sie hernach fein sauber auf eine Schüssel an, garniret sie mit grünen und Blumen-Werck.

Birnen als gelbe Möhren zuzurichten.

Nachdem ihr die Birnen geschälet, so schneidet sie länglicht, wie Nudeln, dann lasset Butter in einer Casserole heiß werden, werffet die geschnittenen Birnen hinein, und rühret sie eine gute Weile, bis sie ein wenig weich werden, hernach seihet die Butter rein davon ab, thut die Birnen in eine Schüssel, und mischet gewaschene kleine und grosse Rosinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln unter dieselben, setzet sie aufs Kohl-Feuer, giesset guten Wein drauf, und lasset es also durch einander dämpffen. Ferner röstet ein wenig geriebene Semmel in Butter, reibet auch viel Zucker und Zimmet, welches alles zusammen ihr in die Casserole hinein schütten und selbige wieder zudecken sollet, damit die Birnen noch mehr dämpffen können. Wenn soll angerichtet werden, so streuet Zucker und Zimmet drauf, welches diesem Essen ein gutes Ansehen geben wird.

Birnen angeschlagen.

Setzet geschälte Birnen in einen Topf zum Feuer, giesset drauf Wein und Wasser, und lasset sie eine Weile kochen, darnach nehmet sie heraus, und schabet mit einem Messer alles Fleisch, bis auf den Griebs herab, schneidet mit einem Schneide-Messer das abgeschabte gantz klein, thut in Butter geröstete Semmel, gehackte grosse Rosinen und Pistacien drunter, auch muß Zucker und Zimmet genug darzu kommen, ingleichen schlaget ein gantzes Ey und einen Dotter drein, und rühret dieses alles wohl unter einander. Wenn nun eine ziemliche Birnen-Farce draus worden, so schlaget ein Ey auf und besprenget

Digitized by Google

sprenget die Birn-Griebse damit, umleget selbige so lange mit der Farce, bis sie so groß als Birnen werden; bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, und setzet sie inzwischen auf eine Schüssel; habt ihr nun derer so viel, als ihr brauchet, gemacht, so bereitet eine Klare, setzet sie gantz behutsam in das heisse Schmaltz, und backet sie gantz geschwinde heraus; setzet sie alsdenn recht ordentlich in diejenige Schüssel, darinnen sie sollen angerichtet werden; giesset Malvasier oder sonst guten Wein drauf, streuet Zucker drüber, und lasset sie auf einem Kohlfeuer zugedeckt, fein gemählich kochen. Kommt die Zeit anzurichten, so bestreuet sie erst mit Zucker und Zimmet, und gebet sie auf die Tafel.

Birnen gantz schlecht zu kochen.

Nehmet geschälte oder ungeschälte Birnen, schneidet sie mitten entzwey, setzet sie in einem Topf mit Wasser zum Feuer, damit sie kochen können, wenn sie bald weich sind, so machet auf dem Feuer in einer Pfanne Butter braun, werfet ein wenig Mehl drein, rühret es übern Feuer, bis es auch braun wird, schüttet dieses in die Birnen, rüttelt solche wohl auf, daß die Brühe überein dicke werde. So ihr nun anrichten wollet, könnet ihr ein wenig Zucker drüber streuen.

Birnen dürre zu kochen.

Wässert die dürren Birnen ein, daß sie ein wenig auflaufen, thut selbige hernach aus dem Wasser in ein Töpfgen, röstet gerieben Rocken-Brot braun in Butter, und streuet dieses zu den Birnen, in das Töpfgen giesset halb Wein und halb Wasser drauf, und lasset es mit einander kochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, streuet Zucker drüber, und gebet sie hin. Weil bey armen Leuten, die dergleichen Gerichte essen, nicht viel Zucker anzutreffen, können und werden auch dieselben ihre dürren Birnen schon nach ihrer gewohnten Art zuzurichten wissen.

Birnen zu kochen,

Schäle gantz harte Birnen, schneide sie in zwey Stücken, koche sie in Wasser fast einen halben Tag, daß sie fein roth werden, gieß sie denn in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufet, thue sie denn in einen Topf, gieb etwas Wein, Zucker, Anis, Rosinen, geriebene Citron-Schalen, und etwas braune Butter daran, und lasse sie darinne kochen. Röste denn Semmelscheiben, und lege sie unten in die Schüssel, richte die Birnen drauf an.

Birnen dürre zu dämpfen.

Nehmet gute schöne Birnen, die von einer grossen Art sind, leget diese in halb Wein und Wasser, lasset sie eine halbe Stunde darinnen liegen, thut sie hernach daraus, und stecket in iede derselben etwas gantzen Zimmet und eine Nelcke, ferner setzet ein wenig Butter in einem Tiegel aufs Feuer, damit solche braun werde, thut die Birnen drein, und lasset sie also dämpfen. Nehmet letztlich die Brühe, darinnen die Birnen gelegen, verreuschet sie mit geröstetem Brot, giesset sie auf die Birnen, welche in selbiger noch weiter dämpfen müssen. werfet auch ein Stück Zucker drein, so sind sie fertig. Beym Anrichten bestreuet sie mit Zucker.

Birn-Most,

Ein aus dem Safte der gestampften und ausgepreßeten Birnen zubereiteter Tranck, welcher dem blancken Weine an Farbe und Geschmack fast gleich kömmt, auch wie derselbe berauschet Man kan einen Brantwein daraus brennen und Eßig davon machen. Der Apfel-Most hält sich länger, als der Birn-Most, ihre Zubereitung aber ist einerley.

Bisam,

Moschus, du Muse, ist eine dunckelgraue oder etwas braune geronnene und lieblich riechende Materie, fast wie geronnen Geblüt, die von einem Ost-Indianischen Thier, welches wie ein Reh aussehen soll, herkommt, wie davon ein mehrers im D. Schræckii Tractat nachzusehen. Diese Materie wächset dem Bisam-Thier unten am Bauche in einem Säcklein, so mit schönen dunckelbraunen Haaren bewachsen, dasselbe, wenn es zu seiner Reiffe kommen, soll das Thier an dem Halse abreiben und fallen lassen, daß es alsdann von den Jägern gesuchet und gesammlet wird. Der aufrichtige Bisam ist gelblich, der andere röthlich, der schwarze und braune ist viel geringer. Es stär-

cket

Digitized by Google

cket daſſelbe das Hertz und alle innerlichen Glieder, dienet wider den Schwindel, Schlag und ſtinckenden Athem. Dahero die Köche ihn bisweilen unter die Gelées nehmen, und ſelbige dadurch annehmlich machen. Die aber ſolche Speiſe genieſſen, müſſen ſich vor Wein-Debauchen hüten ſonſt verfallen ſie ſtat der vermeinten Stärckung in groſſe Leibes-Schwachheit und Kopfweh.

Biſem-Katze,

Iſt denen ſchwartzen und grauen Ratten gantz gleich, doch viel gröſſer, und wird auf der Americaniſchen Inſel Anguilla am meiſten gefunden; ſie halten ſich wie die Caningen in Löchern auf. ſiehe Natur-Lexicon.

Biſchoff

Brigit, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Biſcuit, ſ. Zucker-Brot.

Bislint,

Heiſſet das ſchmale und kleine Bändlein, ſo das Frauenzimmer zu allerhand Putz zu gebrauchen pfleget.

Biſorronde,

Von Taranto aus Italien gebürtig, war der Philoſophie ſehr zugethan, und von der Pythagoriſchen Secte, der ſie Menagius in ſeiner Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 61 n. 106 zugeſchrieben.

Bitter Waſſer,

Oder verfluchtes Waſſer, war dasjenige von GOtt verordnete Probe-Waſſer, das der Hohe-Prieſter auf Anklagen der eyferſüchtigen Männer einem wegen Ehebruchs verdächtigen Weibe in dem Alten Teſtamente zu trincken geben muſte; und welches, wenn das Weib unſchuldig erfunden ward, ſonder Schaden wieder von ihr gieng: wenn ſie aber ſich verunreiniget, und an ihrem Manne verſündiget hatte, ihr den Bauch ſchwellend und die Hüfte ſchwindend machte. Num. V vſ. 12 bis 28.

Bitt-Frau, oder Klage-Frau,

Iſt eine gemeine weiß geſchleyerte Frau, ſo zu den Leichen bittet, die Verſtorbenen anſaget, und die Wittwe bey dem Leichen-Proceß zu führen pfleget. Bey den alten Römern wurden dieſe Weiber Præficæ genannt: ſiehe Præficæ.

Blanca,

Baptiſtæ de la Porta, eines Bürgers zu Padua, ſo wohl tapferes, als keuſches Eheweib. An. 1233 gieng ſie mit ihrem Mann nach Baſſano in die Treviſer-Marck, als er von Padua, um die Garniſon zu commandiren, dahin geſchicket ward, und defendirte dieſen Ort recht tapfer, wider den Tyrannen Acciolini, der ſelbigen belagerte. Als er aber endlich durch Verrätherey die Stadt einbekommen, und ihr Mann darbey geblieben war, wurden ſie von denen Feinden gebunden, vor dem Acciolini gebracht, welcher ſich in ſie verliebte, und ſie zu ſeinem Willen zwingen wolte. Ob ſie nun gleich zum Fenſter hinaus ſprung, wurde ſie doch zum zweyten mahl wieder gefangen genommen, und ihr von dem Acciolini noch ſchärffer zugeſetzet: weil ſie ihm nun nicht mehr widerſtehen konte, bate ſie ſich aus, nur noch einmahl in ihres Mannes Grab zu ſehen, und als ihr ſolches erlaubet ward, warf ſie ſich hinein auf den Leichnam ihres Mannes, und ließ den Leichen-Stein mit einer ſolchen Behendigkeit und Hefftigkeit zufallen, daß er ihr den Kopf zerqvetſchte. Scardeon. Hiſt. Patav. Lib. 3.

Blanca,

Petri I, Königs in Caſtilien Gemahlin, und Graf Petri de Bourbon unglückliche Tochter, maſſen ſie von ihrem eigenen Gemahl mit Gift vergeben ward.

Blancha,

Eine Königin in Franckreich, war ſehr verſtändig und gelehrt, ſie ſchrieb einen Brief de Bello inter Chriſtianos an die Gräfin von Champagne, ſo bey dem du Chesne Tom. V Scriptor. Francicor. zu finden iſt.

Blanchetta,

Johanna, von Bononien aus Italien, ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, war Matthæi Blanchetti Tochter, und des bekannten Bonſignorii Ehe-Gemahlin, eine von denen berühmteſten Weibern, die Bono-

Bononien nur gekennet, ſintemahl ſie nicht nur Lateiniſch und Italiäniſch, ſondern auch Deutſch und Böhmiſch reden und ſchreiben konte. Vid. Leand. Albert. in Deſcriptione Romand. p. 515.

Blanchiren,

Heiſſet das Fleiſch oder andere Speiſen, wenn ſie einmahl aufgeſotten ſind, reine machen, abputzen und abkühlen.

Blanck-Scheit,

Iſt eine entweder von Stahl oder auch Holtz formirte lange, ſchmahle und dreyeckigte Stütze, nach dem Leib gebogen und ausgeſchweiffet, die das Frauenzimmer vorn herunter unter die Schnür-Bruſt zu ſtecken pflegt, und ſelbige damit an den Leib alſo anſchlieſſend macht, daß die Vorder-Schneppe von der Schnür-Bruſt durch drücken und einſchneiden ſie nicht incommodiren kan.

Blanc-manger,

Iſt eine verzuckerte Mandel-Milch, mit Saft aus Capaunen, Kälber-Füſſen ꝛc. und Milch nebſt etlichen Gewürtzen zubereitet. Sie wird zu denen Gelées gerechnet, auch öffters mit ſelbigen vermiſchet. Unſer Küchen-Meiſter lehret hier zwey Arten derſelben verfertigen.

Blanc-manger zu machen.

Bereitet eine Gelée auf die Art, wie ihr unten an gehörigen Ort Unterricht finden werdet, wenn nun der Stand abgekocht und das Fette herunter genommen worden, ſo thut ſolchen Stand in einen neuen Tiegel oder Caſſerole; nehmet ein halb Pfund oder ein Viertel-Pfund (nachdem ihr viel oder wenig machen wollet,) bittere Mandeln, ſchälet dieſe, ſtoſſet ſie hernach gantz klein, und rühret ſie unter den Stand; thut auch gantz Gewürtz, als Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler und Zucker hinein, laſſets durch einander kochen, und ſtreichet es letztlich durch ein Haar-Tuch. Solch Blanc-manger könnet ihr hernach brauchen à part auf Teller; oder auch zu meliren, wenn die Gelées auf einander gegoſſen werden.

Blanc-manger auf eine andere Art.

Nehmet Kalbs-Füſſe, ſchneidet dieſe aus, blanchiret ſie, damit das gelblichte heraus komme, darnach waſchet ſie aus, thut ſie in einen reinen Topf, gieſſet Milch drauf und laſſets kochen. Nach dieſem ſchüttet gantze Muſcaten-Blüten und Citronen-Scheler drein; probiret auf einem zinnernen Teller, obs geſtehe; nehmet hierauf mit Löſch-Pappier das Fette herunter, und laſſets durch doppelte Servietten lauffen, thut darnach Zucker drein, laſſet es geſtehen, ſo iſt es fertig. Dieſes Blanc-manger ſiehet ſchöner aus als das vorhergehende.

Blandina,

Eine Gottesfürchtige und Chriſtliche Jungfer, ſo unter Kayſer Antonini Veri erſchrecklicher Tyranney A. C. 180, nach vieler ausgeſtandner Marter und offt wiederholter Peinigung, als eine Märtyrin hingerichtet worden. Euſeb. Cap. I Lib. 5 Hiſt. Eccleſ.

Blaſe,

Iſt 1) der Theil des Eingeweides, der ſowol bey Menſchen als Thieren zum Behältniß des Urins dienet, und zu ſeiner Zeit daraus weggelaſſen wird. In der Küche pflegt man die Blaſen von Kälbern und Schweinen eben ſo wie andre Würſte anzufüllen, und in Rauch zu hangen. Die Blaſe von einem Fiſche, Hauſen genannt, giebt die feſteſte Art eines Leims ab, wenn man ſie in Brantwein über Kohlen erweichet. 2) Wird auch Blaſe ein küpfernes Gefäß genannt, ſo länglich rund iſt, einen in etwas nach Keſſel-Art gewölbten Boden, und kurtzen aber weiten Hals hat. Der Deckel darauf wird ein Blaſen-Hut genennet. Dergleichen Blaſen dienen entweder Brantwein oder andere Waſſer dadurch abzuziehen, und heiſſen Brantwein- oder Abzieh-Blaſen; oder nur Waſſer darinnen warm oder ſiedend zu machen. Jene pflegen eingemauert zu werden: Dieſe aber ſind wiederum entweder Ofen-Blaſen, welche man gleichfalls an den Oefen beſeſtiget, oder Waſch-Blaſen, ſo beweglich ſind, und auf einen Dreyfuß geſtellet werden.

Blaſebalg,

Iſt ein von Holtz mit Eiſen beſchlagenes und durch geſchmeidiges Leder zuſammen

Digitized by Google

men gefügtes Instrument, von vornher mit einer spitzigen Lufft-Röhre versehen, wormit man durch Auf- und Niederdrückung die Kohlen anzublasen pfleget.

In die Blasen hören,

Ist eine aberglaubische Gewohnheit, wenn das Weibes-Volck in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhr in die eingemauerten küpfernen oder eisernen Blasen höret, um zu erfahren, ob es darinnen etwas höre, daß ihnen ihres künfftigen Mannes Handwerck und Gewerbe vorher saget.

Blat,

Heisset beym Frauenzimmer ein Theil an Röcken und Schürtzen. Jene haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemacht werden, viel oder wenig Blätter, so die Länge herunter an einander genehet werden: Die Schürtzen sind entweder anderthalb oder zweyblätterich.

Blätter-Gebackens zu machen.

Nim ein halb Pfund gut Weitzen-Mehl, drey Eyerdotter, qvirle diese vorher in ein wenig kalt Wasser, giesse sie in obiges Mehl, hernach qvirle das Weisse von diesen drey Eyern zu Schnee, so lange bis der Qvirl darinne stehen kan, giesse es zu dem Teige, thue vorher ein wenig Saltz, woferne die Butter nicht vorher schon gewaschen ist, im Teig, wircke es unter einander, nim sodann so viel Butter am Gewichte als der Teig schwer wieget, treibe ihn hernachmahls auf, trockne die Butter vorher in einer Serviette, oder leinwandnen Tuche wohl aus, damit kein Wasser darinne bleibet, alsdenn klopfe die Butter etwas breit, lege sie auf den Teig, überschlage und rolle diesen 4, 5 bis 6 mahl wohl unter einander, denn ist der Teig gut, und kan daraus gemachet werden, was man will, schicke es hin zum Becker.

Blättgen der Liebe,

Ist ein dem Frauenzimmer gebräuchliches und bekanntes Spiel, vermöge dessen man eine gantze Teutsche Karte verdeckt auf den Tisch in einen Kreis herum blättert, und das um den Tisch sitzende Mannes- und Frauen-Volck ein Blat nach dem andern aufheben läßt: wer Eicheln oder Eckern bringt, richtet seine beyden Nachbarn zur rechten und lincken Hand aus; Schellen-Blat theilet kleine Maulschellen aus; Grün lobet die Nachbarn beyderseits; Roth aber oder Hertzen, theilet auf beyden Seiten ein Küßgen aus.

Blaue Farbe, oder blaue Stärcke,

Ist ein aus Kobalt, Kiesel und Pot-Asche blau geschmeltztes und klein geriebenes Glas, wormit die Weiber bey dem Waschen die weisse Stärcke zu vermischen pflegen, und wird solche sonderlich zu Schneeberg fein gemachet.

Bläuen,

Wird gesagt 1) von der Wäsche, da die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem Wasch-Bläuel geschlagen wird, damit man sie hernach im Auswaschen nicht so sehr reiben darf; 2) von dem Stock-Fisch, wenn man denselben, ehe er gewässert wird, mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel auf einem Stocke oder Klotze brav klopffet, damit er desto besser im Wasser erweiche und sich gar kochen lasse; 3) vom Hanfe, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit gewissen höltzernen Schlägeln zur Genüge klopffet, damit sich die Rinde von dem Kerne abschäle, und dieser desto reiner werde.

Blaureria,

Margareta, eine Schwester des Ambrosii und Thomæ Blaurer, eine gelehrte und sonderlich in der Poesie sehr erfahrne Dame. Erasmus, Bullinger und Gualterus rühmen sie gar sehr. Colomesius in seiner Bibliotheque choisie p. 465 & 66 edition. Hamb. 1709 erwehnet ihrer gleichfalls.

Bleiche Farb-Sucht, oder Bleichsucht,

Oder Chlorosis heisset bey denen Medicis ein weibliches Gebrechen, da durch eine üble Disposition des Geblütes, so aus Verstopfung der Saamen-Gefässe herrühret, oder durch allzu langwieriges oder gäntzliches Aussenbleiben der monatlichen Blumen, die Lebens- und Nahrungs-

Säfte so verderbet werden, daß das Frauenzimmer stetig blaß, gelb und bleyfärbigt aussiehet, Mattigkeit in allen Gliedern, Husten, Engbrüstigkeit, Eckel zur Speise, und insgemein geschwollene Schenckel darbey hat. Bey denen Nonnen wird diese Kranckheit sonderlich verspüret und angemercket. Denen damit Behafteten ist eine gute Diät anzurathen, und daß sie Fische und alle unverdauliche Speisen meiden, dargegen viel und zuweilen starck Getränckе brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen genieſſen, daß sie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen. Dieser Zufall wird auch Jungfern-Sucht und Weiß-Fieber genannt.

Bleichen,

Heisset die rohe gewirckte und annoch graue Leinwand, oder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, auf der Bleich-Wiese mit Pflöckern aufspannen, selbige mit Wasser begiessen, und bey dem Sonnenschein weiß machen. Siehe einige hierbey dienliche Vortheile im Oeconomischen Lexico.

Bleich-Plan oder Wiese,

Heisset ein grosser mit Gras bewachsener Plan, dadurch Wasser-Gräben geführet sind, damit man das Wasser, um die aufgespannte rohe Leinwand damit zu begiessen, gleich an der Hand hat, und pfleget man solche auf diese Art bey der Sonne weiß zu bleichen. Zu Harlem sind die berühmtesten in der gantzen Welt.

de Blemur

Joanna, eine adeliche Dame aus Franckreich, eine Nonne und wohlbelesenes Frauenzimmer, sintemahl sie die alten und neuen Historicos Ecclesiasticos wohl durchwandert, aus welchen sie viel excerpiret, und hernachmahls Vitas Sanctorum in ihrer Mutter-Sprache heraus gegeben, zu Lion 1689 in Fol. 3 Volum.

Blesilla,

Eine Tochter der heiligen Paula und Schülerin des H. Hieronymi, zu Anfange des 5ten Seculi, ein sehr gelehrtes Weib, von welcher der Heil. Hieronymus Tom. III Epist. 65 berichtet, daß sie eine Wundernswürdige Memorie, einen scharffsinnigen Verstand und solche Wissenschafft in der Griechischen und Lateinischen Sprache gehabt, daß, wenn sie Griechisch geredet, man selbige vor eine gebohrne Griechin gehalten, und in der Lateinischen Sprache vor eine Römerin angesehen hätte. Sie soll die Hebräische Sprache in wenig Tagen erlernet haben. Vid. Weisius im curiösen Anhange des Politischen Nach-Tisches p. 325.

Bley oder Zinn giessen,

Ist ein abergläubischer Gebrauch, da das Weibes-Volck in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhr zerlaßnes heisses Bley oder Zinn in kalt Wasser giesset, und sich aus der zusammen geronnenen Figur vorher prophecenen will, von was vor Handthierung es einen Mann bekommen werde.

Bley, oder Balche, oder Blauling,

Ein breiter und nach Proportion etwas dünner Fisch, hat einen kleinen Kopf und mittelmäßige Schuppen; ist gemeiniglich zwey- bis dreypfündig, doch fängt man auch zuweilen, so sechs und mehr Pfund haben; der Gestalt nach kommt er dem Brassen bey, kan auch auf die Weise, wie dieser Fisch, zugerichtet werden. Er ist gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und daher der Brat-Fisch genannt. Wo man ihn in Menge fänget, pfleget man ihn auch einzusaltzen und in Rauch zu hängen.

Bleyrin,

Beata, war ein devotes und in der Heil. Schrift sehr erfahrnes Weibes-Bild, gestalt sie auch ein schönes und Andachtvolles Gebet-Buch geschrieben, hinterlassen.

Bleystift,

Ist ein aus Wasser-Bley mit Holtz eingekleideter Griffel, mit welchem sich das Frauenzimmer das Muster auf den Nehe-Rahm abzeichnet, oder selbigen sonst zu ihrer Mahlerey und Reissen gebraucht.

Bleyweiß,

Ist eine weiche, glänzende, weisse Materie, die aus Bley durch scharffen Eßig zu unterschiedlichem Gebrauch bereitet wird: Das Frauenzimmer bedienet sich dessen

zur

Digitized by Google

zur Schmincke; In den Apothecken nimt man das Bleyweiß unter Salben und Pflaster: Bleyweiß mit Rosen-Oel vermischt, und in einem bleyernen Mörsel zur Salbe gemacht, ist äusserlich in Entzündungen, Verbrennungen und güldenen Ader sehr gut, wenn man nehmlich damit den hitzigen Ort damit bestreichet. Die Wund-Aertzte brauchen es gerne zu den Wunden, weil es das Fleisch wachsend macht, und das faule heraus frisset. So sind auch die Bleyweiß-Stangen zum Zeichnen und Schreiben auf blau und schwartz Pappier überaus beqvem. Von den verschiedenen Arten und Kennzeichen des Bleyweisses kan das Oeconomische Lexicon nachgelesen werden.

Bleyweiß-Tinctur,

Ist eine von klein pulverisirtem Venedischen Bleyweiß, Campher, Weinstein, Oel, und destillirtem Wein-Eßig in gelinder Wärme præparirte Essenz, deren sich das Frauenzimmer um eine glatte und klare schöne Haut dadurch im Gesichte zu erlangen, zu bedienen pfleget.

Blinde-Kuh,

Ist ein dem jungen und lustigen Weibes-Volck gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, wenn nehmlich sie unter einander, oder auch mit Manns-Volck vergesellschaftet, einen runden Kreis schliessen, einer aus ihrem Mittel die Augen mit einem Tüchlein feste zubinden, selbige in die Mitten des Kreises führen, und hernach solche blinde Jungfer um sich greiffen heissen, ob sie eine von ihnen ertappen kan, erwischt sie eine, muß sie die Person mit Nahmen nennen, trift sie es nicht, muß sie weiter gehen, trift sie es aber, so wird sie von solcher Person, so sie erhascht, abgelöset.

Blinder Saum,

Oder Blend-Saum heisset denen Nähterinnen derjenige schmale und lange Streif, so unten auf die Schürtzen, wenn selbige nicht lang genug zureichen wollen, gesetzet, und stat der eingeschlagenen Nath und Saum angenehet wird.

Blind-Schlüssel,

Ist am Schloß derjenige Hacken oder Zugehör, womit inwendig im Zimmer der Riegel des Schlosses aufgeschoben wird, so daß er stehend bleibet, und die Thür alsdenn unverschlossen bleibet.

Blitz,

Ist derjenige helle Schein, der im Donnerwetter zwar zugleich mit dem Knall geschiehet, aber viel eher gesehen, als jener gehöret wird. s. Natur- und Oeconomisches Lexicon.

Blocksberg,

Oder Brocks-Berg, auch Hexe-Berg, Vogels-Berg, (vid. Orrelium in Thesauro Geographico,) ist derjenige ausgeschriene grosse Berg bey Elbingerode am Hartze, auf welchen die Hexen und zauberischen Weiber ihre vermeinte Zusammenkunft in der Walpurgis-Nacht haben sollen; die Muthmassung solcher Zusammenkunft und die abergläubische Meinung soll von der alten Weissagerin Velleda herrühren. Siehe Velleda.

Blume oder Wamme,

Heisset dem Frauenvolck in der Haushaltung dasjenige an einander hengende Fett und Schmeer, so aus denen gemästeten und abgeschlachteten Gänsen innewendig heraus genommen wird; bey Hünern, Enten und andern Feder-Vieh aber wird es dran gelassen.

Blumelia,

Oder Blumelin, Anna, ein gelehrtes Weibesbild, hat ein schönes Buch, das Güldene Halsband betittelt, geschrieben und zu Nürnberg An. 1586 heraus gehen lassen. Sie hat im XVI Seculo floriret.

Blumen-Kohl, s. Carfiol.

Bock-Fleisch, s. Ziegen-Fleisch.

Bockel-Haube,

Oder Buckel-Haube, heist denen Weibesbildern in Augspurg eine gewisse Art einer Haube, deren sich die Jungfern zu Winters-Zeit zu bedienen pflegen: sie sind fast auf Art der Leipziger Schleppen, von allerhand seidnen Zeugen geschnitten, und haben vornher über die Stirne weisse, breite, gefaltene und in Duten gelegte Spitzen. Das Nest hat oben und unten

eine Schleife Band. In Ulm tragen sie die Weiber im Hause.

Böckel-Fleisch,

Caro conditanea, Chair salée, wird nicht nur in denen See-Städten in grosser Menge eingesaltzen, und das meiste auf Schiffen verthan; sondern man bedienet sich auch dessen an Höfen und in Privat-Häusern zur Abwechselung: wiewohl die Frantzosen davon eben so grosse Liebhaber nicht sind. Man siehet zwar aus allen Scribenten, daß man verschiedene Fleisch-Sorten, vermöge Salpeters, lange aufbehalten könne, iedoch dürfte, weil das Nitrum zu kostbar gewesen, aus der Benennung zu schliessen seyn, daß die Art und Weise solches Fleisch einzusaltzen, Wilhelm Boeckel, dessen unter dem Wort Hering gedacht wird, vielleicht möge erfunden haben. Hierzu braucht man vornehmlich das Ochsen- oder Rind-Fleisch, wiewohl man auch roth Wildpret, Kühe- und Schweine-Fleisch einzuböckeln pfleget. Man hacket es zu kleinen Schröteln, die Beine und Knochen aber weg. Das Faß netzet man, und bestreuet es um und um mit Saltz: Hernach streuet man unten am Boden des Fasses Wacholderbeeren, Lorberblätter und rothe Rüben scheibenweis geschnitten, leget darauf eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf dieses streuet man wieder ietztgedachte Species, dann wieder eine Lage Fleisch und continuiret wechselsweise damit, bis das Faß voll ist, endlich spündet man es fleißig zu, damit keine Brühe heraus komme, setzet es auf einen kühlen Ort, und sorget, daß es alle Tage gewältzet und darauf umgestürtzet werde. Mehreren Unterricht giebt das Oeconomische Lexicon. Hier wird gelehret 1) Böckelfleisch zu machen und einzusaltzen; 2) dito anders; 3) Böckelfleisch zu räuchern; 4) Böckelfleisch nur Stückweis zu machen, das balde kan gebraucht werden.

Böckelfleisch zu machen und einzusaltzen.

Nehmet schönes fettes Rindfleisch, davon hacket die vördersten Beine und Knochen weg (so ist auch das Halsfleisch unter dem Böckelfleisch nichts nütze) und hackt es wie einem beliebet, zu feinen saubern Stücken. Habt in Bereitschaft ein darzu verfertigtes doch nicht eben gar zu grosses Faß, darein man etwa eine halbe oder auch einen gantzen Centner einböckeln kan: ferner nehmet zu einer Meß-Kanne, Schneebergisches Maasses, Saltz ein Loth gestossenen Salpeter, vermenget beyde Stück wohl unter einander; und müssen zu einem Centner Fleisch zwey Kannen genommen werden. Hierauf netzet das Faß ein, und bestreuet es um und um mit Saltz; Saltzet das Fleisch besonders und leget es recht ordentlich in das Faß. Wenn ihr nun mit dem Einsaltzen fertig, und das Faß voll ist, so lasset einen Deckel drüber machen, vergiesset es auf allen Seiten wohl mit Pech, setzet es auf einen kühlen Ort, und sorget, damit es alle Tage erst gewältzet und drauf gestürtzet werde: auf diese Art könnet ihrs ein gantzes Jahr gut behalten, wird auch so roth als eine Coralle seyn. Wenn man es aber ersiehet, und das Faß nicht recht waltzet und stürtzet, auch selbiges nur auf einem Fleckgen trocken wird; alsbald leget sich der Salpeter an und verursachet einen solchen Gestanck, daß man das Fleisch zu nichts brauchen kan. Ists gleich roth und harte; so taugets doch nicht zu essen.

Böckelfleisch auf eine andere Art.

Nehmet, wie vorgedacht, Rindfleisch, hacket es in Stücken, und bereitet Saltz und Faß, wie in vorhergehenden beschrieben worden. Hernach streuet unten am Boden des Fasses Wacholder-Beeren, Lorbeer-Blätter und rothe Rüben Scheibenweis geschnitten; leget drauf eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf dieses streuet wieder ietztgedachte Species. denn wieder eine Lage Fleisch, und continuiret wechweise damit, bis das Faß voll ist: endlich spündet es fleißig zu, damit keine Brühe heraus komme, und verfahret mit diesem eben also, wie mit dem vorhergehenden, so wirds schön roth und gut werden.

Böckelfleisch zu räuchern.

Nehmet nur die Brüste vom Rind, und dann die Rück-Stücke, saltzet selbige ein auf vorige Manier, und könnet ihr aus beyden Arten eine erwehlen, welche euch gefällt; leget es in einen Scheffel oder offenes

Digitized by Google

öffenes Faß, beschweret es mit Steinen, und wenn es Brühe giebt, muß dieselbe allezeit abgeseiget und das Fleisch wieder damit begossen werden, hat es nun in die drey bis vier Wochen also gelegen, so nehmet es heraus, und waschet es gantz trocken ab; stecket es hierauf an die Spiesse, und henget es in die Räucher-Kammer, woselbst es etliche Tage also hengen muß, damit es eine gelblichte Farbe bekomme. Nach diesem überziehet die Stücke mit Leinwand-Säckgen, so wird es nicht nur schön räuchern, sondern auch die gelbe Farbe behalten, welches hernach roh oder gekocht kan gespeiset werden. Will man es abkochen, so ists nöthig, selbiges vorher über Nacht einzuwässern, denn könnet ihrs in einen Topf thun, Wasser drauf giessen, auch eine Hand voll Grummet drein werfen, und es so lange kochen lassen, bis es weich wird. Hierauf richtet es in eine Serviette an, setzet Senf oder saure Gurcken darzu und gebets hin.

Böckel-Fleisch nur Stückweise zu machen, daß es bald kan gebrauchet werden.

Nehmet zwantzig Pfund, auch wohl mehr oder weniger Rindfleisch, saltzet es auf diese Art, welche euch beliebet, ein, und leget es in einen grossen Topf oder Fäßgen. Wenn es Brühe giebt, so begiesset es alle Tage; es muß aber ein wenig eingeschweret werden. Dieses Fleisch könnet ihr, wenn es 14 Tage oder drey Wochen gelegen, auch wohl noch eher, kochen und verspeisen.

Böckling, Bickling oder Bucking,

Halec infumatum, Hareng enfumé, ist ein in der Luft getruckneter und geräucherter Hering, von welchem zu mercken, daß die Holländer diejenigen, so sie nach Bartholomæi fangen, einsaltzen und in Rauch hengen, selbige hernach in gewisse Fässer oder in Stroh einpacken und verführen. Jene heissen Tonnen-Böcklinge, und sind gar hart gesaltzen; diese, so etwas besser und süsser seyn, werden Stroh-Böcklinge genennet. Wiewohl wir hier zu Lande dieser Negotie wahres Fundament noch nicht recht penetriren können, indem auch in Holland die Englischen Buckings eingeführet und verkaufft werden, da hergegen der Holländer die so genannten Y Boeken, so in 6 bis 8 Tagen können fertig werden, zur Landes-Consumtion verbraucht: und weil sie sich nicht ausser Landes verführen lassen, es sey denn in Stroh, so glaub ich, die vorgemeldten sind wircklich Englische, und diese Holländische. Wie denn zu dessen Erläuterung die Schrifften können gelesen werden, die wegen des Heringsfangs zwischen Engel- und Holland ergangen. Man sehe im Natur-Lexico die Titel Hering und Herings-Fang, dem das Oeconomische Lexicon beyzufügen. Krancken und zarten Leuten dienen sie nicht, sondern nur gesunden, die einen guten Magen haben, und tapffer arbeiten. In einer Haushaltung sind sie sehr nützlich, weil man solche gleich rohe essen und braten, oder auch in Eyerkuchen bringen kan.

Böcklinge zu braten,

Nehmet Böcklinge, schneidet diese auf dem Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in ein Geschirr, und giesset, wenn sie sehr dürre sind, etwas Bier drauf. Wenn sie nun also angefeuchtet eine Weile gelegen, so nehmet sie heraus, beschmieret sie dick mit recht ausgewaschener Butter, leget sie auf den Rost, und lasset sie gar gemählich braten, richtet sie alsdenn an, machet braune Butter drüber und lasset sie auftragen.

Böcklinge in Eyerkuchen, s. Eyerkuchen mit Böcklingen.

Bocksbart, oder Gauchbart, oder Habermilch,

Dieses Kraut hat seinen Nahmen von der haarichten Gestalt seiner Blumen, und giebt es dessen dreyerley Arten. Das eine Geschlecht davon wird in Gärten gepflantzt, hat purpurfarbene Blumen, und dienet sowohl zur Speise als zur Artzney. In der Küche werden die grossen Wurtzeln davon überbrühet, die schwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Sallat, oder an stat der Peterssilien-Wurtzeln an Fische und Fleisch geleget, und mit gesotten auf die Tafel gegeben. Es wird auch diese Wurtzel wider Brust-Lungen-Leber- und Nieren-Gebrechen, wi-

der den Husten, schweren Athen, Schwind- und Lungen-Sucht, auch Seiten-Stechen gebraucht.

Bocks-Blut,

Wird als ein vortreffliches Haus-Mittel gelobet wider das Seiten-Stechen, Gift und schwere Noth, wider innerliche Beschädigung durch gewaltsames Heben, Fallen, Stossen ꝛc. indem es das verstockte Geblüt zertheilet.

Boden-Haube,

Ist ein von weissem seidnen oder zwirnen gestrickten Netz weit ausgespannter und breiter runder Aufsatz um das Haupt, so die Ulmerischen Frauen zu tragen pflegen.

Boemin,

Wilhelmina, war ein Ertz-Schwärmerin, so sich unterschiedlicher Gesichter und göttlicher Offenbarungen rühmete. Unter andern irrigen Lehren, gab sie auch vor, ob habe Christus durch sie menschliche Natur angenommen. Vid. Joh. Mabillon. in Museo Ital. T. I p. 19.

Boeo,

Eine alte Griechische Poetin, so einen Hymnum auf Delphis gemacht. Vid. Pausan. in Phocic. c. VI p. 801.

Boëtia,

Elpis oder Helpis. War des berühmten Philosophi Anitii Manlii Severini Boëtii Gemahlin aus Sicilien, eine vortreffliche Poetin, lebte ums Jahr IↃXXX, und verfertigte nebst andern Sachen ein nettes Lateinisches Carmen von der Enthauptung Petri und Pauli. Vid. Joh. Frauenlob in der löblichen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 13 & 14.

Boeuf à la mode,

Ist Rindfleisch, so auf die Art wie ein Etuvée tractirt, und mit Speck und Gewürtz zugerichtet wird.

Bogatta,

Claudia, von Brindus, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Böhmische Amazonen, s. Amazones Bohemicæ.

Böhmische Haube,

Ist eine Art hoch und rund erhabener, von Rauchwerck fast in form eines Muffes zubereiteter und dem Augspurgischen Frauenzimmer gebräuchlicher Mützen, hat oben her einen kleinen runden Teller von Sammet, hinten aber eine Masche Band, wird von ihnen zur Winters-Zeit, iedoch nur von Weibern getragen. Dergleichen Hauben werden auch in Ulm getragen.

Bohne,

Faba, Feve, ist eine in Küchen wohl bekannte Hülsenfrucht, welche an einem viereckichten, knotichten, hohlen Stengel lange Schoten träget, in welchen die Frucht, Bohnen genennet, enthalten ist. Es giebt derer unterschiedliche Arten, die an Gestalt, Farbe, Grösse, Geschmack und also auch an Nahmen von einander unterschieden sind. Sie erfodern einen guten Magen, und wer ihrer gar zu viel isset, bekommt Blehungen, und Noth in Augen. Sie verursachen auch unruhige Träume, und sind denen, so mit Hauptwehe und Husten beschweret, sehr schädlich. Um dieser Ursachen willen meinen etliche, die Bohnen wären eine Kost der Bauren; und gehörten nur vor diejenigen, welche solche wieder ausarbeiten: dessen aber ungeacht, wenn sie wohl zugerichtet und mäßig genossen werden, dienen sie auch vor vornehme Leute. Aus denen Bohnen kan ein Mehl, welches zu gar vielen Dingen nützlich ist, gemacht werden. So wird auch aus der Blüte ein Wasser bereitet, so den Harn und Stein treibet, und wider die Flecken des Angesichts wohl mag gebrauchet werden. Das Wasser, worinne man Bohnen gekocht hat, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sich öfters damit wäschet. Ein mehrers siehe Lex. Oeconom. Man bereitet sie in Küchen 1) mit Rahm; 2) säuerlich fricassiret; 3) man machet sie auf unterschiedene Art ein; 4) werden sie auch durchgestrichen wie Erbsen.

Bohnen mit Rahm,

Die noch nicht recht reif, sondern gantz jung seyn, müsset ihr die Fasen auf beyden Seiten erst wegziehen, darnach selbige klein schneiden, fast wie man einen Spar-

gel

Digitized by Google

gel bricht, und gantz sauber auswaschen: so bald dieses geschehen, leget ein Stück Butter in eine Casserole oder Tiegel, thut die Bohnen auch hinein, und können sie ein wenig schweissen, giesset hierauf abgesottenen Rahm darzu, und lasset sie durch einander weich kochen: wenn sie sollen angerichtet werden, so nehmet erst ein Paar Eyerdotter (NB. ihr müsset euch hierinne nach den Bohnen richten, ob derer viel oder wenig seyn) und ziehet den Rahm von denen Bohnen ab, giesset ihn wieder an dieselben, welche aber nicht mehr kochen dürfen. Beym Anrichten sprenget ein wenig zerlaßne Butter drüber, Gewürtz ist eben hier nicht nöthig, wer Beliebung darzu hat, kan etwas Muscaten-Blumen drauf streuen.

Bohnen säuerlich fricassiren,

Nehmet dergleichen Bohnen und machet solche wie die vorigen zu rechte, waschet sie aus, kochet sie in guter Fleisch-Brühe ab, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, giesset von der Fleisch-Brühe etwas drauf, leget ein wenig gewaschene Butter, Muscaten-Blüten, und ein wenig Ingber dran, und lasset solches auf dem Feuer ein wenig kochen: hernach schlaget drey Eyerdotter in ein Töpfgen, thut etwas Eßig dran, viel oder wenig, nachdem es ein ieder gerne sauer essen will, qvirlt es wohl durch einander, werfet noch ein wenig Butter an die geqvirleten Eyer, giesset auch die Brühe von denen Bohnen unter die Eyer, und qvirlt es ohn Unterlaß, daß es nicht zusammen laufe. Schüttet zuletzt die Brühe alle an die Bohnen, damit sie sich in dieselben ziehe, richtet an und besprenget die Bohnen wie die vorigen.

Bohnen von der kleinen Art in Eßig einzumachen,

Es müssen erstlich den Bohnen von der kleinen Art die Aedrigen von einer Spitze bis zu der andern auf beyden Seiten abgezogen werden. Hierauf wirft man sie in siedend Wasser, läßet sie darinnen eine kleine Weile liegen, nimmt sie wieder heraus, so bekommen sie eine feine grüne Farbe. Endlich leget man selbige fein ordentlich in ein Fäßgen, thut Fenchel, etwas gantzen Pfeffer und ein wenig Saltz darzu. Wenn nun das Fäßgen voll ist, so machet solches oben zu mit einem Boden, darein ein klein Loch gebohret worden, setzet in das Loch einen Trichter, füllet dadurch das Fäßgen mit gutem Eßig, schlaget einen Zapfen vor, und rüttelt es alle Tage um. Diese Bohnen werden hart, grün und gut seyn, und können stat eines Salats wohl gebraucht werden.

Bohnen von der grossen Art einzumachen,

Diese werden wie die grossen Erbsen ausgehülset: will man sie grün haben, müssen sie im Wasser einen Sud thun, so kan man ihnen gar füglich die weisse Haut oben weg ziehen, darauf sie sich schön grün præsentiren. Sie werden nach voriger Art eingeleget. Man kan sie hernach zu Salat gebrauchen, oder Brühen, gleich den Capern, davon machen, an Ragouts von Schöps-Kalbs-Lamm- oder andern Fleisch, auch Schweinen Wildpret, welches bey ieder Art insonderheit ausführlich wird beschrieben werden.

Bohnen von der grossen Art zu bereiten,

Nehmet von den grossen Bohnen, und kernet sie eben so aus, wie die grünen Erbsen, hernach müsset ihr solche mit Wasser aufs Feuer setzen, einen Sud thun lassen, wieder vom Feuer nehmen und die obere Haut von ihnen weg thun, so sind sie inwendig grün: wenn sie nun alle abgeschälet worden, so werfet ein Stück Butter in eine Casserole oder Tiegel, wie auch die Bohnen, und lasset sie ein wenig rösten; endlich reibet Semmel hinein. Thut Muscaten-Blüten darzu, giesset gute Fleisch-Brühe drauf und sorget, daß sie etwas dicklicht einkochen; hierauf können sie angerichtet werden.

Bohnen durchgestrichen, wie Erbsen,

Kochet dergleichen Bohnen weich, giesset ein wenig Rahm dran, streichet sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel, leget ein Stück Butter dran, und wenn ihr sie anrichten wollet, so röstet Speck, und würflicht geschnittene Semmel in Butter und streuet es drüber.

Bohnen, s. Boonen.

Bologneſer Hündlein,

Sind eine Art von kleinen zottigten Hündlein, ſo aus Bologna kommen, und welche das Frauenzimmer zu ihrem divertiſſement, weil ſie ſonderbar zärtlich ſind, mit ſich herum zu tragen pfleget. Sie werden von dem Frauenzimmer ſo hoch gehalten, daß auch einſtens eine welſche adeliche Dame für eine einzige Meſſe, ſo ſie ihrem verſtorbenen Hündlein zu Ehren halten laſſen, 400 Thl. ſoll gezahlet haben. In Bajonne und Biſcaja tragen die Dames an ſtat der Hündlein kleine Span-Ferckel auf dem Arm herum, ſo mit allerhand bunten Bändern ausgezieret.

Bona,

Eine Heldin, ſo um das XV Seculum lebte. Sie war aus der Lombardey gebürtig, von geringem Herkommen, und anfangs eine Concubine, hernach aber ein Eheweib eines Kriegs-Obriſtens von Parma, Petri Brunoro genannt, fochte in vielen Scharmützeln nebſt ihrem Mann recht tapffer, und brachte ſich in Kriegs-Sachen eine nicht geringe Wiſſenſchafft zu wege, die ſie bey vielen Begebenheiten, und ſonderlich bey dem Unternehmen der Venetianer wider Franciſcum Sfortiam, Hertzogen von Meyland, erwieſen, da ſie die Feinde nöthigte, das Schloß Pavono, nahe bey Breſcia, zu übergeben, welches ſie ſelbſt mit beſtürmen half, und mit dem Degen in der Fauſt vorn an der Spitze ſtand. Uberdiß half ſie auch mit ihrem Mann die Inſel Negroponte wider die Türcken tapfer defendiren. Sie ſtarb An. 1466 in einer Stadt in Morea, und hinterließ zwey Kinder. Hilar. d. Coſt. des Femmes illuſtres.

Bona Dea, mit dem Zunahmen Senta,

War des Fauni Eheweib, oder wie einige wollen, Tochter. Sie hegte eine ſolche groſſe Schamhaftigkeit, daß ſie niemahls aus ihrem Frauenzimmer heraus gekommen, und man ihren Nahmen in öffentlicher Verſammlung nie gehöret, es hat ſelbige kein einiges Mannsbild mehr als ihr Mann zu ſehen bekommen; daher ſie nach ihrem Tode als eine Göttin verehret, ein Tempel ihr zu Ehren erbauet und darinnen von den Weibern bloß allein geopffert worden, ihr Tempel war zu finden auf dem Berge Aventino.

Bonavia,

Maddalena, eine berühmte Virtuoſe und Sängerin in Italien.

Boncuria,

Odilla, war ein berufenes zauberiſches Weib und Hexe.

Bonhomin,

Johanna Maria, eine Kloſter-Frau zu Baſſon, und Ertzſchwärmerin, ſo ſich vieler Erſcheinungen Chriſti, der Engel und der Verſtorbenen rühmte. Ihre närriſchen Einfälle ſind in ein eigen Buch gebracht, und von Alberto Garzadaro zu Saltzburg durch den Druck der abergläubiſchen Welt mitgetheilet worden.

de Bononia,

Catharina, von Bononien aus Italien gebürtig, war im 14 Seculo eine Nonne zum Leichnam Chriſti, ſehr fertig zum Schreiben; wie ſie denn auch ein Buch de ſibi revelatis a Domino hinterlaſſen, ſo zu Bononien An. 1511 und zu Venedig 1503 heraus gekommen; Ihr Mſct. aber wird noch in obigerwehntem Kloſter gefunden. Sie wird von den Päbſtlern als eine Heilige verehret, und hat ihr zu Ehren der gelehrte Minorit Dionyſius Balæortus ein Buch unter dem Titul: Officium & Miſſa, quæ in anniverſaria die Catharinæ de Bononia celebratur, geſchrieben. Chriſtoph. Mauſerus hat ihr gantzes Leben beſchrieben, ſo zu Rom An. 1591 gedruckt. Wie auch ein Anonymus, welches Buch zu Freyburg in deutſcher Sprache heraus gekommen. Voetius Vol. 2 Diſſertat. Sol. pag. 1076 zehlet ſie unter die verführiſchen Weiber und Schwindel-Geiſter, und Delrio l. 4 Diſquiſ. Mag. fol. 132 will gar aus ihren eigenen Büchern erweiſen, daß ſie ihren Betrug und Verführung zuletzt ſelbſt erkannt habe.

Boonen,

Heiſſet die ſchwartzgebeitzten oder mit Nußbaum und andern guten Holtze ausgelegten und fournirten Schräncke, Köthen,

Digitized by Google

then, Thresor, Fisch- und Stuhl-Gestelle, Servietten-Pressen u. a. d. g. mit einem wollenen und mit Wachs bestrichenen Lappen überfahren, poliren und glatt machen. Wie die hierbey zu brauchende Lappen beschaffen seyn müssen, und wie man solche machen könne, wird im Oeconomischen Lexico angewiesen.

Borbonia,

Gabriela, eine Frantzösische Hertzogin, aus der Familie derer von Montpensier, Grafens Louis von Bourbon Tochter, und Louis de la Tremoille Gemahlin, so im XVI Seculo unter dem Könige Carolo VII ums Jahr Christi 1484 gelebet, war eine fromme und gelehrte Fürstin, hat etliche Theologische Schriften hinterlassen, unter welche nachfolgende gezehlet werden: 1) Iter poenitentis. 2) Templum Spiritus Sancti. 3) Institutio Virginum. 4) Contemplationes Animæ. 5) De incarnatione Domini und andere mehr. Sie starb den 31 Dec. 1516 auf dem Schlosse Touars in Poitou. Vid. Vossium in Philolog. pag. 13 & Johan. Bochetium in Annalib. Aquitan.

Bordir-Bret,

Ist ein auf mancherley Art und Figuren ausgeschnitten Bret, so in den Gemächern über die Thüren als eine Zierath gemacht, und die Cortinen dran gehangen werden. Es wird von eben dem Zeuge, daraus die Vorhänge gemacht sind, durch den Tapezier überzogen, und am Rande der Ausschweifung, wie auch sonst hin und wieder mit seidenen, silbernen und goldenen Tressen bebrämet, und besetzt, oder mit vergoldeten Leisten eingefasset.

Borghini Maria, s. Selvaggia.

Borgia,

Lucretia, ein gelehrtes Frauenzimmer, wird von dem gelehrten Petro Bembo in seinen Gedichten pag. 143 sehr hoch æstimiret. Vid. Sauerbrey in Disput. d. foem. Erudit. p. 4.

Bornständer, siehe Wasser-Ständer.

Borosinin,

Rosa, eine verheyrathete und in der Ordnung die dritte Sängerin in der Kayserlichen Hof-Capelle im Jahre 1727.

Borragen, Borretsch, siehe Burretsch.

Borromæa Blanca,

Eine gelehrte Frauens-Person in Padua, war in Wissenschafften und ausländischen Sprachen sehr erfahren, und hat zu Padua mit grossem Applausu dociret. Sie starb An. 1557.

Borst-Wisch,

Ist zweyerley, der grosse ist eine von langen Borsten rund verfertigte Kugel, auf eine lange Stange gesteckt, womit man die Spinneweben herunter zu kehren pfleget; der kleinere aber ist eine von Borsten gantz kurtz, doch länglicht zusammen gesetzte Hand-Bürste.

Borte,

Ist ein von Gold, Silber, Seide, Garn oder Zwirn hohl in einander geflochtenes und am Rand scharff ausgebogenes oder gezäcktes Gewebe, ein oder zwey färbigt, schmal oder breit; wormit das Frauenzimmer ihre Röcke und andere Sachen bebrämet. Sie sind von allerhand Sorten und Gattung, als Sammet-Borten, Spiegel-Borten, Püschel-Borten, Schlangen-Borten, Pfennig-Börtlein, u. d. g.

Boschi,

Francesca Vanini, eine künstliche und berühmte Sängerin in Italien.

Böse Sieben,

Heissen insgemein die keifigten, zanckstichtigen und beißigten Weiber, so Tag und Nacht murren und in die Männer hinein keifen, dergleichen des Socratis böses Weib, die Xantippe war.

Bosin,

Christiana Eleonora, M. Paul Bosens, Archi-Diaconi zum Heil. Creutz zu Dreßden, jüngste Tochter, so ihrer ältesten Schwester, Johannen Margarethen in Gelehrsamkeit nichts nachgege-

Digitized by Google

ben, weil sie gleichfalls Griechisch, Lateinisch und Frantzösisch vollkommen verstunde, geschweige, was sie in der Music und andern dem schönen Geschlechte anständigen Künsten und Wissenschaften gethan.

Bosin,

Johanna Margaretha, M. Paul Bosens, Archi-Diaconi zum H. Creutz zu Dreßden, älteste Tochter, und Eheweib des Torgauischen Superintend. D. Hoffuntzens, war von solcher Gelehrsamkeit, daß sie die Griechische, Lateinische und Frantzösische Sprache vollkommen inne hatte: sie wuste hiernechst von Theologischen Sachen so wohl zu discuriren als auch zu disputiren, hatte auch in Antiquitæten was gethan. Uberdiß war sie auch eine vollkommene Vocal- und Instrumental-Music-Verständige.

Boudicea,

Oder Bondicea, wie sie einige nennen, eine tapfere Königin und Wittwe Prasutagi, Königs der Icener in Engelland, so ihren Heldenmuth, nach ihres Gemahlen Tode, bey dem damahligen Einfall der Römer blicken ließ, massen sie die Einwohner des Landes gleich auf biethen ließ, und 26000 Mann zusammen brachte, sich zum Haupt und Führerin aufwarf, und selbige tapfer auffrischte, das Römische Joch von sich zu werfen. Ihr erstes Unternehmen gieng auch glücklich von statten, weil der Kayserl. Stathalter Paulinus Suetonius nicht selber zugegen war; Als er aber von der Insel Mona, der er sich zuerst versichert hatte, zurücke kame, zerstreuete er ihre zusammen gezogenen und im Krieg unerfahrnen Völcker, und machte eine grosse Niederlage von selbigen. Worüber Boudicea gantz in Verzweifelung gerieth, und weil sie sahe, daß sie sich nicht wieder helffen konte, brachte sie sich selbst mit Gift um. Tacit. Annal. L. 14 c. 31. Hiernechst soll sie auch darbey sehr gelehrt und klug gewesen seyn, massen sie an die Städte ihres Landes viel kluge und herrliche Episteln geschrieben haben soll. Vid. Frauen-Lob in der löblichen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 6.

Boudin,

Ist eine Blut-Wurst und ist die Composition auf Englische Art also: Milch, geröstete Semmel, würflicht Citronat, klein und grosse Rosinen, Rinder-Marck, Rahm, Eyer, Zimmet, Citronen, Muscaten-Nuß, aus obigen einen Teig gemachet und gebacken. Diese Englische Boudins werden um die Schüsseln in Haupt-Speisen zur Garnirung geleget, und warm, als etwas delicates mit verspeiset.

Bouillon,

Ist eine aus gewissen Dingen zubereitete Brühe oder Suppe, da kein Brot drinnen ist, welche an die Essen, sie desto wohlgeschmackter zu machen, gegossen wird; sie kommt fast mit der Coulis überein, worbey dieser Unterscheid zu mercken, Bouillon wird klar heraus genommen, Coulis hingegen wird zerrühret, und durch ein Haar-Tuch gestrichen.

Bouillon zu machen,

Nehmet ein gut Stück Rind-Fleisch und ein Paar Marcks-Knochen; item auch alte Hüner, Kalb-Fleisch, waschet dieses alles aufs reinste aus, thuts zusammen in einen Topf, giesset rein Wasser drein, saltzet es zur Gnüge, werfet allerhand gantze Würtze, als Muscaten-Blüten, Jngber, Citronen-Scheler dazu, setzet es zum Feuer, und lassets zusammen kochen. Diese Bouillon oder Brühe wird recht kräftig, dabey noch folgender Grif zu mercken; wenn es bald anfängt zu kochen, muß es fein sauber abgeschäumet werden.

Bouillon truckne, siehe Tablettes.

Bouquet,

Ist ein von natürlichen oder von Seide und Schmeltz-Werck nachgemachten Blumen zusammen gebundener Straus, den das Frauenzimmer entweder an die Brust, oder auch auf die eine Seite des Kopfs zu stecken pfleget. Daß das Frauenzimmer schon zu den allerersten Zeiten die Blumen sehr muß geliebet haben, erhellet aus der Rahel ihren Dudaim, so eine Art lieblicher Blumen war, und welche Ruben der Lea seiner Mutter mit nach Hause brachte, Gen. XXX, 14. An etlichen Orten nennet es das Frauenzimmer

einen

Digitized by Google

einen Schmecker oder Schmeckerle; In Nürnberg heisset es ein Stöckel-Schmecken. Diese Bouquets werden entweder von lebendigen, oder von natürlich getrockneten, oder von Italiänischen Feder- oder auch seidenen Frantzösischen Blumen, so sehr natürlich sehen, ingleichen von reichen Poupons und Soucis d' Haneton gefertiget. Unter diesen nennet man Postilion d' Amour eine Art Bouquets, so von reichen auch einfärbigen Bändern in Form einer Schleife gemachet, und auf der Brust getragen werden. Le parfait contentement, oder venez y voir bestehet aus sechs Schleifen, unten aber einem Zipfel, so sich zur lincken Seite drehet; Es wird von drey Finger breiten silbernen Spitzen verfertiget, und mit gestickten Blumen, Poupons und Soucis d' Haneton garniret, ist das allermoderneste, so ietzo stat der Bouquets getragen wird: Coq au choux oder niedergesetzte Artischocken, ist eine Art Bouquets, so aus sechs breiten Band-Rosen, welche im Triangel auf ein Band genehet sind, bestanden, davon die Spitze in die Höhe und die übrigen Rosen in die Tiefe gekommen, ist nicht mehr mode. Zur Trauer werden die Bouquets von schwartz, auch weissen, auch weiß und schwartzen Band, Stahl-Band, Stahl und Schmeltz ꝛc. getragen.

de Bourbon Gabrielle, siehe Bourbonia Gabriela.

Bourignon,

Antonia, eine bekante Jungfer, war, als sie den 13 Januar. 1616 zu Ryssel in Flandern gebohren wurde, so heßlich, daß man im Zweifel gestanden, ob man sie nicht als ein Monstrum ersäufen solle. Sie wolte sich niemahls verheyrathen, ob sie schon ihre Eltern zweymahl darzu zu zwingen gedachten. In der Insel Nordstrand im Holsteinischen legte sie eine Druckerey an, die ihr aber ihrer Schriften wegen genommen ward. Hierauf begab sie sich nach Hamburg, und von da nach Holland, und starb als eine Exulantin zu Franecker in den Niederlanden den 30 Oct. 1680, im 64 Jahr ihres Alters. Sie war ein sehr gelehrtes und verständiges, darbey aber ertzketzerisches Weib. Und hat ihr Leben selbst beschrieben, welches mit eines Anonymi in 2 Voluminibus zu Amsterdam 1683 in 8, mit ihren andern Wercken aber zusammen An. 1686 zu Amsterdam durch Wertstenium Frantzösisch in XIX Tomis heraus gekommen. Sie hat mit ihren Schriften in denen Niederländischen und Hollsteiner Kirchen einen grossen Allarm gemacht, weil sie darinnen unter dem Schein der Frömmigkeit und Heiligkeit viel schädliche Lehren verstecket, daher selbige öffentlich verbrannt wurden. Weßwegen sie auch sich nirgends sicher aufhalten durfte. An. 1674 gieng sie nach Flensburg in dem Hollsteinischen, muste sich aber, weil sie des Nachts in ihren Lectionibus die Bürger auf gefährliche Meinungen und Lehren gebracht, gar bald wieder retiriren, und ihre schöne Bibliothec, so aus Frantzösischen, Teutschen und Niederländischen Büchern bestand, im Stiche lassen. Vid. Act. Erudit. Lipſ. An. 1686. Jon. Menagius in Lezzione sopra l' Sonnetto VII di Francesco Petrarca. Von ihr ist weitläuftig nachzulesen in D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 188 seq. Die vornehmsten unter ihren Schriften sind: die hohe Schule der Gottes-Gelehrten; das Zeugniß der Wahrheit; die erkannte Unschuld und geoffenbarte Wahrheit; das Grab der falschen Theologie; das Licht scheinend im Finsterniß; das Licht der Welt; der entdeckte Wider-Christ; der neue Himmel und die neue Erde; das heilige Perspectiv ꝛc.

Bouteille,

Ist eine gläserne Flasche, unten mit einem weiten Bauch und obenher mit einem engen Halse, auch kleinem Deckel versehen, worinnen der Wein bey denen Hochzeiten und Gastereyen auf Tisch und Tafel aufgesetzet wird. Am allermeisten werden durch Bouteillen verstanden die von unterschiedener Farbe gemachte gläserne enghälsigte Flaschen, darauf man abgezogene Wasser, Wein und andere flüßige Materien zu füllen pfleget, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bouteillen- oder Bottel-Bier,

Ist ein angenehmer und kühlender Tranck

Tranck, so den Urin treibet, auch zugleich ein wenig laxiret, es wird auf folgende Art zubereitet: Man füllet gut vergohrnes Weiß-Bier auf einige Bouteillen, wirft in eine jedwede Boureille 3 oder 4 Gewürtz-Nelcken, etwas Citronen-Schalen, und 3 oder 4 grosse Zibeben, setzet sie im Keller, denn fänget der Liquor an zu gähren. Man kan auch in iede Bouteille ein paar Tropffen Cedro oder Zimmet-Oel eintropfen, so wird es noch angenehmer von Geschmack, es dauert aber das Bouteillen-Bier über 10 bis 12 Tage nicht.

Boutesois,

Ist eine Art des so genannten Rase de Cyper, doch von schlechterer Seide, hat einen starck gedreheten Drat oder Faden, und wird von dem Frauenzimmer zu ihrer Kleidung öfters gebrauchet.

Bozena,

Oder Beatrix, Udalrici XX, Hertzogs in Böhmen Gemahlin, welche er aus recht brünstiger Liebe gegen ihre vortrefliche Schönheit, als ein Bauer-Mägdlein aus dem Dorff Opuzna heyrathete, und sie also, ohngeachtet alles Einredens derer Stände, zu seiner Fürstlichen Gemahlin machte.

Brabanter Elle messen,

Heisset in denen Frauenzimmer-Spielen, wenn das Manns-Volck, dem solches im Spiel auferleget worden, das Frauenzimmer mit ausgespannten und an einander geschlossenen Armen mißt, und in währender solcher Verrichtung ihm einen Kuß zustellet.

Brajada,

Eine berühmte und edle Matrone, so ihre Tapfferkeit und Heldenmüthigen Geist bey der von Picinno Philippo unternommenen Belagerung der Stadt Brixia, nebst andern Weibern, so sich in rechte Trouppen eingetheilet, in denen Ausfällen der Belagerten vortreflich sehen lassen. Vid. Sabellic. Dec. 3 L. 3.

Braise, siehe A la braise.

Brantewein,

Ist ein starckes hitziges Getränck, so in Wein-Ländern aus Wein und Weinhefen, in Bier-Ländern aus Bier und Bierhefen, wie auch aus geschrotenem auf gewisse Weise zugerichteten Korn und Weitzen mit Wasser in einer küpffernen Blase gebrannt und abgezogen wird. Den gemeinen Korn-Brantewein kan man mit allerhand Kräutern und Gewürtze, nach welchen er schmecken und heissen soll, aufs neue abziehen, und ihm verschiedne Farben geben, alsdenn wird er Aquavit genennt. Der durch mehrmahliges Abziehen erhöhete Brantewein wird Spiritus vini genannt. Mehrere Nachrichten giebt das Oeconomische Lexicon.

Brantewein-Spülicht,

Ist das Uberbleibsel von dem geschrotenen Korn und Hefen, so auf der Brantwein-Blase im Brennen verblieben, womit die Köchin ihr küpffernes Küchen-Geräthe hell und rein zu scheuren pfleget. Es ist auch solches gut zur Mastung der Schweine zu gebrauchen.

Brasselet,

Ist eine oval oder rund von schwartz geätztem Gold, mit oder ohne Diamanten, ausgearbeitete und am Rand durchbrochene Zierath, hat entweder in dem Schilde einen schwartz von Gold emallirten verzogenen Nahmen oder ein kleines Portrait; wird von dem Frauenzimmer mit einem Bande auf die Hand geknüpffet.

Brassen, oder Brassem, oder Brachsmen,

Ein Fisch, der dem Karpfen gleich kömmt, aber breiter und flacher ist, auch grössere Schuppen hat, iedoch bey weiten nicht so wohlgeschmack ist. Er hat einen kleinen Kopf und vier Floß-Federn, hält sich gerne in Land-Seen und langsam fliessenden Strömen auf, lebt vom Mergel und leimichter Erde, wie auch Kräutern. Man fängt sie im Sommer und im Winter unter dem Eise, da sie am fettesten sind. Ihre Laichzeit ist im April.

Brat-Böcke,

Heissen diejenigen eisernen Böcke, so mit ausgebogenen Zacken versehen, worauf der Brat-Spieß bey dem Braten-Wenden ruhet, und an selbigen herum gedrehet

Digitized by Google

drehet wird. Im Oeconomischen Lexico findet man sie auf dreyerley Art beschrieben, und im Kupfer gestochen.

Braten-Wender,

Ist ein grosses von Eisen verfertigtes Uhrwerck mit einer Feder versehen, wird von einem an langen Stricken hangenden Gewichte gezogen, mit der darzu gehörigen Leyer aber aufgezogen, und drehet in solchem Lauff den Brat-Spieß herum; ist entweder oben an des Herdes Schurtz Nagel-feste gemacht, oder stehet unten auf dem Herde, und kan sodann abgehoben werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelst des Rauchs und der Hitze, so an einem beweglichen und einem Parasol fast gleichen Deckel der Machine anstösset, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu lauffen gezwungen wird. Diese Art aber wird wenig, und nur von Curiosis, gebraucht, weil sie mehrere Umstände und sonderliche Wissenschafft in Dirigirung des Feuers erfordert. Man hat auch abgerichtete Hunde und Katzen, welche vermittelst eines Tret-Rades den Braten wenden.

Brat-Ofen,

Ist ein kleines auf, unter oder neben dem Küchen-Herde angebrachtes und mit einer eisernen Röhre versehenes Oefelein, worinne man allerley Gebratens und Gebackens beqvem zum Verspeisen fertig machen kan.

Brat-Pfanne,

Ist ein von eisernem Blech oder Thon lang und platt ausgewölbtes Gefäß, welches unter den Braten zu Auffassung des herabtrieffenden Fettes gesetzet wird. Man pfleget auch den Braten darinnen in dem Back- oder Brat-Ofen zu braten.

Brat-Rost, s. Rost.

Brat-Spieß,

Ist ein langer eiserner zugespitzter Spieß, so an den Braten-Wender gestecket wird. Ist entweder groß oder klein: die letztern nennet man Hand-Spiesse.

Brat-Teller,

Ist ein grosser ovaler zinnerner Teller, mit einem schmalen Rande, worinnen das Gebratens aufgetragen wird.

Brat-Wurst,

Lucanica, Saucisson, ist eine gewisse Art von Würsten, welche aus Schwein-Fleisch, Speck und allerhand Gewürtze zubereitet werden. Die Lateinische Benennung soll, wie Varro berichtet, von gewissen Völckern, denen Lucanis, herkommen, von welchen die Römischen Soldaten gedachte Würste zu machen gelernet. Sind also dieselben schon vor langer Zeit im Gebrauch gewesen, und als ein angenehmes Essen beliebet worden. Wie sie heut zu Tage sollen verfertiget werden, lehret unser Koch; indem er beschreibet, 1) ihre Zubereitung: 2) mit einer Senf-Sosse: 3) Citronen-Sosse: 4) mit sauren Rahm und Capern.

Brat-Würste zu machen,

Nehmet vom Schwein die Lenden-Braten und das kurtze Hals-Fleisch, hacket dieses durch einander gantz klein, mischet würfflich geschnittenen Speck, halb klar gestossenen Pfeffer, geriebene Citronen-Scheler, ein wenig Wein drunter, und saltzet zugleich was recht ist. Nehmet ferner Schweins-Därmer, streifet die sauber aus, auf daß sie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurst-Biegel hinein, machet sie drey Viertel-Ellen lang, henget sie hernach zusammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit sie trocknen. Man kan sie hernach auf unterschiedene Art und Weise brauchen, zu was man will.

Brat-Würste mit Senf-Sosse,

Ihr müsset erstlich Brat-Würste nicht gar zu sehr, sondern fein saftig braten lassen, hernach folgende Brühe darzu machen. Lasset Butter in einer Casserole braun werden, giesset Senf, darnach Wein darzu, thut auch Citronen-Scheler, Ingber, Pfeffer, ein wenig Bouillon und Zucker hinein, und lasset es ein wenig durch einander kochen. Richtet endlich die Brühe in eine Schüssel an, leget die Brat-Würste auf den Rand fein zierlich herum und gebet sie hin.

Digitized by Google

Brat-Würste in Citronen-Sosse,

Bratet die Brat-Würste halb gar, leget sie hernach in eine Casserole oder Tiegel, giesset Wein und Fleisch-Brühe drauf, schneidet Citronen-Scheler und Scheiben von Citronen hinein, thut ein Bündlein Kräuter und Zwiebeln darzu, und lasset es also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, so setzet Butter auf, damit sie heiß werde, schüttet ein wenig Mehl hinein, lassets braun werden, und bräunet es hernach an die Würste, thut auch Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker dran, so sind sie fertig.

Brat-Würste mit sauern Rahm und Capern,

Die Brat-Würste sollet ihr erstlich halb gar braten. Denn in einer Casserole Butter übern Feuer braun machen, ein wenig Mehl drein thun, und solches umrühren, bis es auch braun werde, Fleisch-Brühe und ein wenig Eßig hinein giessen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Pfeffer und Ingber darzu werfen, und alles zusammen kochen lassen. Endlich leget die Brat-Würste in die Brühe, thut geschnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern hinein, und lasset es durch einander kochen; giesset ferner ein Nössel guten und dicken Wein darzu, welches alles durch einander dämpfen muß; es hat dieses Essen, wenn es recht in acht genommen wird, noch allezeit seine Liebhaber gefunden, weil es von einem sehr annehmlichen und guten Geschmack ist.

Brauen,

Ist eine Wissenschaft, aus Hopfen, Gersten und Maltz Bier in Wasser zu kochen. Diese Arbeit wird von gewissen Männern, so man Brauer benennet, in dem Brau-Hause verrichtet: in Brasilien aber müssen die Weiber dergleichen Amt allein über sich nehmen, und alles ihr Getränckе selbst in grossen Töpffen kochen. Wenn das Brauen wohl gerathen soll, so gehöret darzu ausser der rechten Maasse und Güte des Maltzes, ein guter Brau-Meister, gutes Braugefässe, und ein guter frischer Keller, wo eines von diesen mangelt, wird selten gut Bier fallen. Zu dem Brau-Gefässe gehöret

1.) eine gute Braupfanne oder Braukessel,
2.) ein Meesch-Sieb,
3.) zwey Meesch-Kuffen,
4.) ein guter geraumer Bottig,
5.) grosse und kleine Kühl- und Gährungs-Fässer,
6.) die Meesch-Krücken oder Stangen, womit man das Maltz zu rühren pfleget,
7.) ein Hopfen-Korb so von Weyden geflochten,
8.) die Schöpf-Störtze, welche an einem langen Stiel gemachet werden, wormit man das Bier mit der Braupfanne in den Bottich schöpfet.

Braun-Kohl,

Brassica cumana, Choux rouge, ist eine gewisse Gattung der Kohl-Kräuter, welche sonderlich zur Winters-Zeit, wenn sie recht ausgefroren, vor delicat gehalten werden. Diejenigen, so ihn mit Zucker angerichtet geniessen, wissen, daß er eine gesunde und wider den Husten dienliche Speise sey. Wie aber der Braun-Kohl zu kochen, wird aus nachstehenden zu sehen seyn.

Braun-Kohl zu kochen,

Brauner Kohl, der recht ausgefroren ist, muß sauber gestreifet, am Feuer gekochet, das Wasser hernach von ihm abgeseiget, und er fein klein gehacket werden. Drauf machet man Butter in einer Casserole übern Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl drein, damit es auch eine braune Farbe bekomme, thut hernach den Kohl nebst Fleisch-Brühe, Ingber, Pfeffer und Saltz, so viel als dessen genug ist, in die Casserole, und lässet es durch einander kochen, bis der Kohl gäntzlich weich, und keine lange Brühe mehr dran ist, welcher Kohl gemeiniglich stat des Zugemüses gebrauchet wird. NB. Von diesem Kohl werden noch mehr Beschreibungen folgen, wenn sonderlich von Enten, Gänsen, Schincken, Rinds-Zungen und vielen andern Speisen mehr, wird gemeldet werden.

Braut,

Heisset dasjenige Frauenzimmer, so sich mit Beystimmung ihrer Eltern oder anderer

Digitized by Google

rer Freunde, vermöge der Verlöbniß an ihren Bräutigam versprochen. Bey denen alten Schottländischen von Adel war ein absonderliches Gesetze wegen der Bräute im Gebrauch, daß eines ieden Unterthanen Braut in dem Gebiete, dem Landes-Herrn zuvorher zur beliebenden Caresse und Beyschlaf præsentiret werden muste, welches sündliche und wunderliche Gesetz hernachmahls vom Könige Malcolino, auf Ansuchung seiner Gemahlin, Margarithæ aufgehoben und abgeschaffet worden. Vid. Polydor. Virgil. d. Invent. Rer. Lib. 10.

Braut-Bad,

Ist ein entweder schlechtes, oder bey Personen von Extraction, von allerhand wohlriechenden Kräutern, und Blumen zubereitetes warmes Bad, worinnen sich die Braut insgemein den Tag vor der Hochzeit zu reinigen und zu saubern pfleget.

Braut-Bette,

Ist ein grosses auf vielerley Façon verfertigtes, kostbar bekleidetes und mit Falbala oder andern Zierathen ausgeputztes Bette, auf zwey Personen gerichtet, worinnen die Braut zum allererstenmal neben dem Bräutigam ruhet und schläft.

Braut-Crantz,

Ist eine entweder von Lorbeer-Blättern oder von grün besponnenem Drat und bunten Schmeltz-Blümgen zusammen gesetzte kleine Crone, so eine Braut auf dem Haar-Kopf zu tragen pfleget; das vornehme Frauenzimmer schmücket selbigen mit Perlen oder wohl gar Diamant-Steinen aus. Die alten Deutschen setzten ihren Bräuten Cräntze von Disteln auf.

Braut-Diener,

Ist ein von der Braut ausersehener Junggeselle, welcher sie bey der Hochzeit bedienen, den andern Tag über der Tafel, nach geraubtem Crantze, hauben, und ausser seinem Hochzeit-Geschencke allerhand Kinderspiel-Sachen und andere Possen ihr bey der Tafel præsentiren lassen muß.

Bräutigams-Hemde,

Ist ein von Nesseltuch, klaren Caton oder Holländischer sauberer Leinwand zart und nette verfertigtes Manns-Ober-Hemde, welches die Braut nebst Krause, Manchetten und Schnupf-Tuch ihrem Bräutigam früh Morgens vor der Trauung durch die Braut-Magd zu übersenden pfleget. Das löbliche Frauenzimmer hat den Aberglauben, daß eine Braut nicht einen einigen Stich an dem Bräutigams-Hemde thun darf; auch soll selbige der Nähterin, so solches verfertiget, nicht einen Groschen von dem gefoderten Lohn abbrechen, weil es in beyden Fällen keine gute Ehe geben würde.

Braut-Kleid,

Ist eine kostbare und ansehnliche Ausstaffirung der Braut vom Kopf bis auf den Fuß, welche der Bräutigam auf seine Unkosten der Braut verfertigen lassen. Bestehet insgemein in doppelter Kleidung, als nehmlich schwartz und auch bunt.

Braut-Kutsche,

Ist derjenige Wagen, worauf die Braut nicht nur zur Trauung fähret, sondern auch welcher die Hochzeit-Gäste nach und zusammen holet. Der Kutscher darauf führet der Braut Liverey, auch zuweilen die Pferde, so vorgespannet sind.

Braut-Liverey,

Ist diejenige Montur von buntem Bande, so die Braut unter die Mägde und Kutscher vor der Trauung auszutheilen pfleget.

Braut-Magd,

Heisset diejenige Magd, so der Braut ihre Hochzeit-Liverey träget, sie neben der Kutsche in die Trauung begleitet, bey der Tafel bedienet, und ihren Krantz wider den Braut-Diener mit Gegenwehr tapfer beschützen hilfft.

Braut-Messe,

Heisset die Solennität und Anordnung, so bey der Trauung vor und nach zu geschehen pfleget: als die Kirchen-Music, Läutung der Glocken, Begleitung in die Kirche und wieder heraus. Ist entweder eine halbe oder gantze.

Braut-Meye,

Ist ein grüner mit allerhand kleinem Kinder-

Kinder-Zeug ausgezierter Baum, so die Bauer-Mägde an etlichen Orten der neuen Braut den andern Hochzeit-Tag in das Haus bringen, und sie darbey anfingen, worauf sie sich bey ihnen lösen muß.

Braut-Reihen,

Heisset der allererste Täntz, den die Braut auf der Hochzeit nach aufgehobner Tafel mit dem Braut-Diener zu thun pfleget.

Braut-Schatz, siehe Mit-Gift.

Braut-Schmuck,

Ist derjenige Ornat, den der Bräutigam seiner Braut an Diamanten, Perlen, Gold und anderm Geschmeide nebst der Kleidung einzuhändigen verbunden ist.

Braut-Suppe,

Ist eine aus Wein, Eyern und Semmel abgewürtzte gelbe Brühe, so den andern Hochzeit-Tag zu allererst auf die Tafel getragen wird. Man pfleget auch an etlichen Orten diejenigen lustigen und schertzhaften Carmina Braut-Suppen zu benennen, so man den andern Hochzeit-Tag bey der Tafel austheilet.

Brechе,

Ist ein bekanntes höltzernes Instrument, damit man den Hanf und Flachs zu brechen pfleget. Wem dasselbe noch unbekannt seyn möchte, der kan die Beschreibung und Zeichnung davon in dem Oeconomischen Lexico finden.

Brechen,

Heisset, den Hanf oder Flachs, wenn solche vorher geröstet, und entweder an der Sonne oder in der Flachs-Darre dürre gemacht worden, qver über das unbewegliche Theil der Brechе legen, und durch öfteres Aufheben und Niederdrücken des oberen beweglichen Theiles derselben also zerquetschen, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem übrigen unreinem Zeuge sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Bredalina,

Anna Margaretha, eine sehr gelehrte Dänin, hat in der Oratorie vortreffliche Specimina sehen lassen. Sie hat auf die Salb- und Krönung Christiani V in Dännemarck eine Orationem Panegyricam memoriter gehalten, so hernachmahls An. 1671 gedruckt heraus gekommen. Bartholin. de Script. Danor. p. 368.

von Breitenbach,

Margaretha, war im Jahr 1501 Priorin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Brendelin,

Anna Maria, von Straßburg. Eine berühmte und geschickte Künstlerin in der Mahler-Kunst. Vid. Museum Brackenhoff. Germ. p. 71.

Brennerin,

Sophia Elisabeth, eine gelehrte und berühmte Schwedin, des bekannten Antiquarii Eliæ Brenneri Ehe-Liebste: sie machte nicht nur in ihrer Mutter-Sprache, sondern auch in andern, vortreffliche Verse, so auch heraus gekommen, war überdiß in andern Wissenschafften, absonderlich in Historia Literaria wohl versiret. Dannenhero sie der gelehrte D. Esbergius in Disput. de Mulier. Philosoph. Upsal. edit. 1700 nicht genug zu rühmen weiß. Was sie für ungemeine Gaben und Gelehrsamkeit besessen, siehet man aus der netten Epistel, die sie an den jungen Fedengrahn, der ihr seine Disputation de Mulierib. Philosoph. dediciret, geschrieben. Vid. Monatliche Auszüge, A. 1701 Mens. Jan. p. 23, & Mens. Septemb. p. 49 seq. it. Holmia Literata.

Brenn-Haus,

Nennet man ein zum Brantwein-Brennen gewidmetes Gebäude, worinnen Blasen, Kühl-Fässer, Einmach-Fässer und andere Gefässe und Zugehörungen ihre gewisse und beqveme Stelle haben.

Brenn-Kolbe,

Wird 1) das gantze Gefäß genennet, darinnen man zu destilliren, und die gebrannten Wasser oder sonst einen Spiritum abzuziehen pfleget. 2) Insonderheit nennet man also dasjenige Stück, darin die abzuziehende Materie gethan wird. Solches

Solches iſt ein rundes mit einem weiten Bauche verſehenes, oben aber etwas enger zuſammenlaufendes Gefäß, von Thon, Glas, Bley, Zinn oder Kupfer, damit der Helm, durch deſſen Schnabel das abgezogene Waſſer in die davor ſtehende Vorlage oder Recipienten ablaufen muß, darauf geſetzet werden könne.

Brescina, ſiehe Brixiana.

Brey, ſiehe Mus.

Breyhan

Oder Weiß-Bier, iſt ein aus Hopffen und Weitzen-Maltz in Waſſer geſottenes und abgekochtes Getränck, ſo man in denen Küchen öffters zu Suppen verbrauchet.

Bricke,

Lampreta, Lamproye, dieſe Fiſche ſind klein und geſchmack, Daumens dicke, faſt anderthalb Schuh lang, werden in Liefland, Bremen, Pommern ꝛc. häuffig gefangen, in gewiſſe Fäßgen eingelegt und mariniret. Sie bedürffen weiter keiner Zurichtung, und pflegen die Liebhaber ſolche aus der Lacke mit ein wenig Pfeffer zu verzehren. Sie werden nicht nur öfters unter Italiäniſchen Salat roh gebraucht, ſondern auch in Papier gebraten.

Bricken roh aus Fäßgen,

Bricken in Fäßgen ſind ſchon zugerichtet, drum darff man ſie nur fein ordentlich in eine Schüſſel legen, und nebſt Pfeffer verſpeiſen.

Bricken zu braten in Papier,

Schneidet die Bricken in gewiſſe Stücke, und ſchabet ſie auf das allerreinſte mit einem Meſſer ab. Machet hierauf kleine Fächlein von Papier, leget die Bricken drein, gieſſet Baumöl darzu, ſchneidet kleine Citronen-Scheler dran, ſetzet die Papiergen mit denen Bricken auf einen Roſt: es muß aber NB. nicht viel Feuer drunter ſeyn, drücket Citronen-Saft drein, ſo ſind ſie fertig. Dieſe ietztbeſchriebenen Bricken können zu Garnirung Braun-Kohls und Erbſen gebraucht werden.

Briefträgerin.

Heiſſet diejenige Frau, ſo die von der Post kommenden Briefe und Päcklein in die Häuſer herum träget, und ſelbige an die gehörigen Oerter addreſſiret.

van Briel,

Anna, war die Haus-Prophetin des Ertz-Ketzers in Niederland David Joris, auf deren Offenbarungen und Weiſſagungen er ſich ohne Unterlaß bezogen. Uber dieſes verführte dieſes ketzeriſche und irrige Weib David Georgium, der doch ſonſt ein Mann von gutem natürlichen Verſtande war, daß er ſeinen gewaltigen Haß gegen alle Evangeliſchen Kirchen in ſeinen Schriften öffentlich ausdrückte und dieſelben heßlich beſchimpfte.

Brigida,

Eine gelehrte Irrländerin, wiewohl ſie auch einige für eine Schottländerin halten, lebte ums Jahr 512, und war eine ſehr ſchöne und berühmte, doch unächte Jungfer, angeſehen ſie von einem gewiſſen Manne, Nahmens Dupraco mit ſeiner erkaufften Magd Brotſchet erzeuget. Nachdem aber ihr Vater von ſeinem rechten und ehelichen Weibe deßwegen viel Verdruß hatte, muſte er ſie mit ſamt der Magd aus dem Hauſe ſchaffen, worauf er ſie an einen Schwartz-Künſtler verkaufte, der ſie auch in der Zauberey unterwieſen. Sie hat ſich nach dieſem bey dem Biſchoffe zu Sodore, Mexilla genannt, in Münchs-Kleidern aufgehalten, auch daſelbſt viele Wunder-Wercke durch ihre Zauberey gethan. Sie hat gelebet im VI Seculo, und iſt geſtorben ums Jahr Chriſti 518, oder wie einige wollen, 522. Gerhardus Cambrenſis ſchreibet von ihr, daß auf ihr Gebet ein Engel (was es für einer geweſen, weiß man nicht,) ihr ein Buch dictiret, ſo ein Schreiber nachgeſchrieben, welches ſo verwirret iſt, daß es niemand leſen und verſtehen können. Sonſten werden ihr noch zwölf Bücher voller Offenbarungen, ſo ſie aus Prophetiſchem Geiſte, iedoch ſehr dunckel geſchrieben, zugeeignet, welche zu Dillingen An. 1569 in Deutſcher Sprachen heraus gekommen. Vid. Andr. Hondorff. Promtuar. Exemplor. pag. 95 Part. III, item Sanrel. Tom. 1 Anni Sacri p. 55 ſeq. Voetius Vol. 2 Diſſert. Sel. n. 1063 hält ſie für eine Lügen-Prophetin.

Brigitta

Oder Birgitta die Heilige, eine Prophetin, deren Visiones und Prophezeyungen zu Rom 1556, zu Cölln An. 1664, zu Lyon 1652 und zu München 1680 in Fol. gedruckt worden, und welche in dem Catalogo Bibliothecæ Thuaneæ per Quesnelium zu finden. Sie war von Geburt eine Schwedische Princeßin, hat in ihrem Vaterlande in dem XIII Seculo unter damaliger Regierung des grossen Schmecks gelebet. Ihr Mann ist gewesen Ulpho Fürst von Nericien, des Gunderi Sohn, mit welchem sie vier Söhne und eben so viel Töchter erzeuget. Nachdem ihr Mann gestorben, so um das Jahr 1344 geschehen, hat sie sich in ihrem stillen und heiligen Wittwen-Stande auf das Prophezeyen geleget; Ist nach Rom gangen, allwo sie auch, nachdem sie sich 15 gantzer Jahr daselbst aufgehalten, und ihre Zeit mit geistlichen Meditationibus und Prophezeyungen zugebracht, An. 1383 gestorben. Ihr Leichnam ist nach Schweden abgeführet, sie aber acht Jahr nach ihrem Tode von dem Pabste Bonifacio IX unter die Zahl der Heiligen versetzet worden. Cardinal Johannes de Turre cremat. hat ihre Offenbarungen An. 1452 zu Lübeck ediret. Sie hat auch aus Rom Institutiones und Admonitiones an ihren Sohn Birgerum in Lateinischer Sprache geschrieben, so zu Stockholm 1647 heraus gekommen. So hat auch ihr gantzes Leben Joh. Messenius in seinem Chronic. S. Brigittæ weitläuftig beschrieben. Voetius Tom. II Dissert. Sel. p. 1063 rechnet diese Brigittam unter die Phantastischen Weiber.

Brille,

Sind zwey in Silber oder Metall also eingefaßte Gläser, daß man sie auf die Augen setzen, und dadurch der Blödigkeit derselben abhelffen kan. Diese Gläser, welche auf die Gebrechen der Augen, oder das Alter gerichtet, müssen entweder flach, tief oder etwas erhaben seyn, werden mit Fleiß und Kunst geschliffen, und daher kommt es, daß man eine Brille nicht beständig gebrauchen kan, sondern mit der Zeit, nachdem die Augen schwächer werden, damit ändern muß. Uberhaupt sind sie ein vortreffliches Hülffsmittel vor die Augen, weßhalben auch viele rathen, daß wer ein gutes Gesichte, auch bis ins Alter behalten wolle, sich bey Zeiten an die Brille gewehnen soll. Einige derselben vergrössern was dadurch angesehen wird, andre machen allein, daß es heller gesehen werde. Grüne Brillen sind wegen ihrer Farbe denen Augen sehr zuträglich.

Brinellen oder Brunellen,

Sind eigentlich eine Art vortreflicher Pflaumen, welche zu Brignoles in Provence in Franckreich wachsen, daselbst geschelet, aufgeschnitten, der Kern heraus genommen, getrocknet, in Kistlein oder Schachteln gepackt, und weit und breit verführet worden. Heutiges Tages aber nennet man alle auf beschriebene Art tractirte Pflaumen oder Zwetschgen also.

Briseis,

Eine Phrygische Jungfer, von sonderbarer Schönheit und Gestalt, welche der Achilles in dem Trojanischen Krieg entführet hatte. Es ward ihm aber selbige von dem Griechischen König Agamemnon wieder abgejaget, weswegen ein langwieriger Krieg geführet ward.

Britomartis,

Eine schöne Jagd-Nymphe aus Creta, des Jovis und der Charmes Tochter. Soll die Jagd-Netze erfunden haben.

Brixiana,

Laura, wird von etlichen Brescina genennet. Ein gelehrtes Frauenzimmer aus Welschland, verstand die Lateinische Sprache überaus wohl, daß sie auch eine nette Epistel zu schreiben sich nicht scheuete, massen sie viel herrliche Briefe geschrieben, so der gelehrte Jacobus Philippus Thomasinus heraus gegeben. Vid. Morhoff. in Polyhistor. l. I c. 24, Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 740, & Juncker. in Centur. Fœminar. Illustr. pag. 51 seq.

von Brobach,

Brigitta, war eine kluge und sehr gelehrte Nonne zu Hildesheim. Paullin. in hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 28.

Digitized by Google

Brocad Eſtoffe,

Sind reiche buntfärbigte mit allerhand gezwirnten und glatten Blumen und Rangage künſtlich gewebte Zeuge, deren ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Kleidern zu bedienen pfleget. Sie ſind entweder von bloſſer Seide allein, oder mit Gold und Silber durchwircket.

Brocksberg, ſ. Blocksberg.

Broderie, Stickwerck, oder geſtickte Arbeit.

Iſt eine ſehr nette Arbeit des Frauenzimmers, da vermittelſt einer Nadel allerley Figuren in der vollkommenſten Zeichnung abgebildet, und die Farben in einander dergeſtalt meliret und verſtochen werden, daß ſie der künſtlichſte Mahler mit ſeinem Pinſel nicht beſſer vorſtellen kan. Sie iſt entweder flach, oder erhaben, oder auf beyden Seiten recht gemacht, ſo daß die Figur auf einer Seite wie auf der andern ausſiehet. Dergleichen Sticken geſchiehet entweder mit Garne oder Seide, oder mit Gold und Silber, worauf zuweilen die köſtlichſten Perlen und koſtbarſten Steine geheftet werden.

Broſſerin,

Martha, eine begeiſterte Nonne aus Portugall, ſo durch unterſchiedliche vorgegebene Faſcinationes und Entzückungen ſich einen groſſen Ruhm der Heiligkeit erworben hatte. Allein der gelehrte Mareſcottus hat ihr ſolche falſche Masque abgezogen, und ſattſam dargethan, wes Geiſtes Kind ſie geweſen. Vid. Thuan. in Hiſt. lib. 123. Voetius rechnet ſie unter die verführiſchen und irrigen Geiſter, Vol. 2 Diſſert. Select. p. 1138 und 1033, auch 1173. Vid. Cardinal. Oſſati Epiſtol.

Brot,

Panis, du Pain, iſt zwar die gemeinſte und eine nur mit Mehl und Waſſer durch die Kraft des Feuers zubereitete Speiſe des Menſchen, die aber an Wirckung, Stärcke und geſunder Nahrung, weil ſie nachdem dem Mehle durch die Proportion der Hefen und des Sauer-Teigs ſeine Feſtigkeit benommen, nicht leichte eine Fäulung in dem Magen ſtat giebet, alle andere Speiſen übertrift, und daher faſt bey allen Völckern im Gebrauch iſt, wiewohl auſſer Europa wenig Brot gefunden wird, an deſſen ſtat in Aſien der Reiß, in Africa und America das Mais oder Türckiſcher Weitze auf gewiſſe Weiſe gekochet und genoſſen wird. Die Körner, woraus unſer Brot gebacken wird, ſind Weitzen und Korn, wie auch Gerſte und Haber. Einige halten das weiſſe Weitzen- und Semmel-Brot, andere aber und zwar die meiſten ein reines Roggen- oder Korn-Brot, ſo fein ausgebacken und nicht ſchliefficht iſt, für das beſte. Dahero es auch Hausbacken-Brot genennet wird. Das Gerſten-Brot gehöret für Leute, die ſchwere Arbeit thun, oder das Hausbacken-Brot nicht bezahlen können, Vid. Johann. VI, 9. Im Fall der Noth wird auch Brot aus gemengtem Hafer und Erbſen gebacken. Das Weitzen-Brot oder Semmeln ſind in einer Küche unentbehrlich, da ſie bald klar gerieben, bald in der Butter gebräunet, bald in Milch geweicht ꝛc. an die meiſten Eſſen gethan, und hierdurch am Geſchmack köſtlicher gemachet werden. Das Getreide, ſo in lichten und trocknen Gründen ſtehet, ſoll beſſer zum Brotbacken ſeyn, als was in fetten und feuchten Feldern wächſet, und ie friſcher das Korn gedroſchen, ie beſſer, weiſſer und wohlſchmeckender wird das Brot. Sonſt nimmt man das Wort Brot für alles, ſo zur menſchlicher Nahrung und Unterhalt gehört, und ſind daher die Redens-Arten entſtanden: Sein Brot haben, ſuchen, erwerben, einen ums Brot bringen u. ſ. f.

Brot backen,

Iſt bey Haushaltungen eine Arbeit der Mägde, da ſie aus der Helffte des zu einem Gebäcke beſtimmten Mehles und dem in gewiſſer Maſſe darüber geſchütteten warmen Waſſer, deſſen man gemeiniglich eine Waſſer-Kanne voll auf ein Viertel Mehl rechnet, einen dünnen Teig, unter welchen ein wenig vom Saurteig gekommen, machen, ſolchen mit den Händen wohl unter einander rühren, und wenn ſie Mehl darüber geſtreuet, zudecken, und alſo die Nacht über ſtehen laſſen. Den folgenden Morgen knäten ſie die andre Helffte des Mehls mit dem geſäuerten, welches

inzwischen von dem Sauerteige wohl aufgearbeitet, behörig aus, durcharbeiten es, und lassen es noch einmal aufgehen. Hierauf bringen sie den Teig auf einen Tisch, oder Wirckbanck, scharren ihn mit dem Trog-Messer wohl zusammen, wircken ihn braf aus, daß der Teig fein feste werde. Alsdenn theilen sie die Brote ein, formiren sie und legen selbige in die mit einem wenig Mehl vorhero bestreueten Backschüsseln, darinnen sie noch einmal aufgehen, stellen sie an einen warmen Ort, nehmen endlich, wenn der Backofen indeß gebührend geheitzet, die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, schaffen sie an behörigen Ort, machen den Ofen-Herd mit dem Kehrwisch rein, und wenn die erste allzugrosse Hitze des Feuers vorbey, so schieben sie die Brote mit der Backschauffel in den Ofen also, daß die gröstenhinten, die kleinen aber vorne an dem Ofen-Loche zu stehen kommen. Nachhero ziehen sie das kleine Feuer, so sie am Ofen-Loche gehabt, vollends heraus, machen den Ofen überall feste zu, verstopfen die Luft-Löcher mit nassen Lappen, nach zwey Stunden aber ziehen sie das Brot wieder aus dem Ofen, und bestreichen die obere Seite mit einem in warmes Wasser, Cofent oder Bier getauchten Borsten-Pinsel, damit es einen Glantz bekomme.

Brot-Frau,

Heisset dasjenige Bauern-Weib, so alle wöchentliche Marckt-Tage eine gewisse und ihr vorgeschriebene Anzahl an Broten in das Haus liefern muß.

Brot gleich aufschneiden,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube und bekanntes Sprichwort, da man vorgeben will, daß derjenige, so ein gantzes Brot nicht gleich und eben aufschneidet, denselbigen Tag entweder müsse gelogen haben, oder ohnfehlbar noch lügen würde.

Brot gleich schneiden,

Ist eine alte abergläubische Gewohnheit etlicher Weiber, so in denen wunderlichen Gedancken stehen, ob könte man in der Welt nicht reich werden, wenn man nicht allezeit das Brot gleich schnitte.

Brötlinge, oder Brätlinge,

Eine Art Erdschwämme, so braun oder fast Ziegel-röthiger Farbe sind, wachsen in Wäldern, haben einen süssen Milch-Geschmack, und werden, wenn sie zuvor reine gemacht sind, entweder in Butter gebraten, oder mit Milch-Rahm, oder auch sauer mit Eßig zugerichtet.

Brot-Pfeffer,

Wird bey den Köchen die Zubereitung genannt, da sie etliche gantze Brot-Schnitte auf einem Roste brämen, solche darauf zerbröckeln, in Fleisch-Brühe kochen, und wenn es gnug gekocht, zerqvirlen, durch einen Durchschlag streichen, gehörig abwürtzen, und mit dem Fleische, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen lassen.

Brot-Schranck,

Oder Köthe, ist ein mit grossen Fachen unterschiedener und insgemein mit zwey Thüren versehener Schranck, worinnen das Brot, so täglich gebrauchet und angeschnitten wird, verwahret lieget. Ist meistentheils an denen Thüren mit durchlöcherten Lufft-Deckeln versehen.

Brot-Sorte,

Nimm für einen Groschen schwartz Brot, dürre die Rinde davon auf dem Ofen, reibe sie gantz klein, schlage darzu 16 Eyer, halb gelb und halb weiß, thue dazu ein halb Pfund Rosinen, ein halb Pfund Zucker, Citronen-Schalen, Rosen-Wasser, und ein halb Nössel Rahm, schlage es durch einander, mache denn einen Butter-Teig darzu, und lege ihn in eine Torten-Pfanne, gieß das angerührte Brot darein, und laß es backen, zuvor must du erst ein halb Pfund Butter schmeltzen, welche auch dazu hinein kommt.

Brounia,

Juditha, war eine Engelländische Qväckerin, ward aber wegen ihrer verzweifelten Lehr-Possen und qväckerischen Irrthümer auf einen Wagen gesetzet, mit Ruthen weiblich gestrichen, und zu Boston des Landes verwiesen. Vid. Croes. in Histor. Quackerian. p. 538.

van Bruck,

Maria, eine Enckelin und Abhärentin des

Digitized by Google

des Ertz-Ketzers David Joris, mit dem sie unter einer Decken gelegen, und allerhand lästerliche und verdammliche Lehren ausgebrütet, massen man auch nach ihrem jähen Tode unter ihren Sachen nicht nur viel leichtfertige und ärgerliche Joristische Bücher, sondern auch absonderlich die Relationem Delphensis Visionis Georgii, so er An. 1539 verfertiget, gefunden. Vid. Voet. in Dissert. Select. p. 1135 & 36.

von Bruck,

Levinia, war eine vortreffliche Künstlerin in der Mahlerkunst. Vid. Guicciardini verteutschte Beschreibung Niederlandes fol. 75 & 77.

von Brückel,

Anna, war eine sehr berühmte Virtuose und Künstlerin im Mahlen, deren schöne Arbeit Jean Messager in Kupfer gestochen und copiret.

Brühe,

Heisset bey den Köchen der aus einer Sache, insonderheit aber dem Fleische gekochte und in Wasser, Wein u. d. g. gleichsam aufgelösete Saft, der nachher in etwas eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistenz gedieen, welche Brühen alsdenn zu vielerley Suppen, und zur Zubereitung anderer Speisen dienen. Eine gute und die allergewöhnlichste Brühe giebt ein gut Stück Rindfleisch. Man verstehet unter diesem Worte aber auch die sonderlich bey den Frantzosen übliche Soffen, so aus verschiedenen Ingredientien bestehen, und einige Eigenschafften einer Brühe an sich haben, sonst aber nach dem Unterschiede der Essen vielfältig verändert werden müssen; weswegen denn bey Beschreibung eines jeden Essens zugleich die Zubereitung der darzu gehörigen Soffe berühret wird. Folgende lässet sich bey allen Essen anwenden: Lasset Butter übern Feuer heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel drein, röstet sie Castanien-braun, giesset Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Zucker, Nelcken, Citronen-Scheller und Scheiben, und lasset es mit einander ein wenig dick einkochen.

Brühen über das Gebratens.

Davon findest du 85 Arten in dem allgemeinen Kochbuch, so A. 1734 zu Nürnberg in Quarto heraus gekommen, pag. 294 seqq.

Brühen, Hüner,

Heisset die abgeschlachteten Hüner in einen Topf voll siedend Wasser stecken, damit die Federn desto leichter können abgerupft werden.

Brühen, Schweine,

Heisset die abgeschlachteten Schweine mit siedend heissem Wasser begiessen, damit die Borsten desto leichter abgehen.

Brühen, Wäsche,

Heisset die schmutzigte und eingeweichte Wäsche mit Lauge und siedenden Wasser begiessen, selbige zudecken, und in der Dese oder Wanne eine Zeitlang stehen lassen; ehe man solche heraus wäschet.

Brunehald, oder Brunechildis.

Des Visigothischen Königs in Spanien Athanagildi Tochter, und Gemahlin Sigisberti, des Fränckischen Königs in Austrasien zu Metz, grausame und tyrannische Gemahlin im siebenden Jahrhundert. Sie war eine Prinzeßin von ausnehmender Schönheit und Verstand, und hatte an der Regierung und den damaligen Kriegen den meisten Antheil. Sie wird beschuldiget, daß sie 10 Königlicher Personen Tod verursacht habe, und soll mit Pferden zu Tode geschleifet, und die Uberbleibsel ihres zerfleischten Cörpers zu Asche verbrannt seyn; welche Hinrichtung iedoch etliche in Zweifel ziehen.

Brunellen, s. Brinellen.

Brunnen-Kresse,

Nasturtium, Cresson, ein bekanntes Kraut, das gerne an denen Bächen und in nassen Wiesen, auch Brunnen wächset. Es blühet im Julio und August mit kleinen weissen Blümlein, aus welchen zarte Schötlein kommen, die einen gelben Saamen einschliessen; hat anfangs runde Blätter, die sich aber bald selbst spalten. Es soll die Kraft überflüßige Feuchtigkeiten auszutrocknen haben, und wird es von etlichen dem Senf gleich geachtet. In Küchen weiß man es sonderlich bey angehendem Frühling wohl zu nützen, und daraus allerhand Tuncken zu verfertigen, so hernach

nach beym Gebratens mit aufgesetzet werden. Man pfleget auch im Winter und Früh-Jahr Salat davon zu machen. Dazu noch Endivien, rothe Rüben, Keimgen, Rapünzlein und dergleichen kommen, wie bey Scorbuticis im Elsaß gebräuchlich. Es hebet die Verstopfung der Miltz; der ausgepreste Saft mit etwas Eßig an die Nase gestrichen, verursachet den Schlaf. In nachfolgenden Beschreibungen lehret der Koch Brunnen-Kresse auf unterschiedliche Art zuzurichten.

Brunnen-Kresse gerieben mit Wein und Zucker,

Schneidet Brunnen-Kresse, wenn sie erst sauber ausgelesen und gewaschen worden, mit einem Schneide-Messer gantz klein, schüttet sie heruach in einen Reibasch, werfet ein Paar gesottene Eyerdotter darzu, und reibet solches mit einander gantz klar ab; das Geriebene thut in eine Schüssel, giesset Wein drauf, so ist es fertig.

Brunnen-Kreß gerieben auf eine andere Art,

Wenn ihr solche geschnitten habt, so thut sie in einen Reibasch, schüttet zugleich ein Paar auf einem Reibeisen geriebene Borsdörfer-Aepfel mit hinein, und machet sie darnach ab, als wie die vorige.

Dito noch anders.

Die Brunnen-Kresse schneidet mit einem Schneide-Messer gantz klar, thut sie in eine Schüssel, giesset Eßig drauf und reibet viel Zucker dran.

Brunnen-Kresse mit Baum-Oel und Eßig,

Ist die Brunnen-Kresse sauber gelesen, und rein gewaschen, so machet sie ab wie einen andern Salat.

Brust,

Ist die Cavitæt oder Höle, in welcher vornehmlich das Hertz und die Lunge eingeschlossen liegen, und der Länge nach gemeiniglich der vierte Theil des gantzen menschlichen Leibes. Eigentlich macht die Mitte desjenigen Vorder-Theils des menschlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Ribben gehet, die Brust aus. In der Küchen verstehet man unter diesem Worte das vordere Kalbs-Viertel, welches unter dem Bug, mit acht Rippen, sich befindet, und auf die schmackhafteste Art entweder mit oder ohne Bug zubereitet wird, davon unter Kalbs-Brust ein mehrers.

Brüste,

Sind diejenigen zwey erhabenen, wohl proportionirten, fleischichten, runden und mit denen gehörigen Mammellons gezierten Vörder- und Ober-Theile des weiblichen Leibes, wormit sie die Natur nicht nur zur Zierath, sondern auch zur Säugung und Erhaltung der jungen Kinder, woferne sie anders sich tüchtig darzu befinden, begabet. Mr. Dionis in seiner Anatomie de l'Homme will die mittelmäßigen, weissen und derben für die schönste weibliche Zierath halten. Etlichen Indianischen Weibern wachsen sie fast bis auf den Schooß herunter, hingegen findet man auch wieder andere, so selbige können über die Achseln werfen. Die Amazoninnen pflegten sich die rechte Brust abzubrennen, damit sie zum Reiten und Schiessen geschickt würden. Bey denen Eiden, so das Weibes-Volck öfters ableget, muß das Frauenzimmer die zwey Finger auf die lincke Brust legen. Carpz. p. 2 C. 16 def. 6.

Brüstgen,

Oder Brüstlein, sind kurtze von weisser Leinwand, Nesseltuch, Coton oder Schwäbisch und Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, so das Frauenzimmer über die Unter-Hemden zu ziehen pfleget: sie sind entweder mit Lätzgen, so gefältelt und eingerichet, oder platt, mit oder ohne Spitzen umstochen. Der Hallorum Weiber oder Jungfern ihre Brüstgen haben Ermel mit rother oder schwartzer Seide ausgenehet und mit allerhand Blumenwerck gezieret.

Brustkern,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleischeinkauf dasjenige Stück Fleisch von dem geschlachteten Rinde, das aus der Brust gehackt wird, und insgemein derb, fett und fernicht ist.

Digitized by Google

Brustlätzlein für kleine Kinder,

Sind kleine nach der Brust geschnittene und insgemein von weissem Barchet oder Dammast gemachte Flecklein, so man den kleinen Kindern auf die Brust zu legen und selbige vor der Kälte dadurch zu bewahren pfleget.

Brüstlein,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer eine gewisse Art eines Wams oder Schnür-Leibes, wird sonsten mit langen Ermeln wie ein Wams gemacht, nur daß es keine Schösse hat; der Zeug, woraus selbiges gemachet wird, ist seiden oder wollen, und werden sie durch und durch mit Spitzen frisiret; diejenigen, so die Mägde oder gemeinen Weibes-Bilder tragen, werden abgehackte Brüstlein genennet, weil die Ermel glatt und nicht aufgeschlagen daran sind.

Bruststücke, s. Agraffe.

Bubona,

War bey denen Alten die Göttin des Rindviehes.

Bucca,

Dorothea, ein gelehrtes Frauenzimmer, so im XV Seculo zu Bologna gelebet, sie hat daselbst die Doctor-Würde erhalten und öffentlich mit Verwunderung gelehret.

Bücher-Thresor,

Oder Buchhalter, ist ein kleines, mit vier gedrehten Säulen ausgeziertes Gesims oder Gestelle von allerhand saubern Holtz ausgeleget, oder durchaus schwartz gebeitzt, worauf das Frauenzimmer ihre Gebet- und andere Bücher zu stellen pfleget, ist mannichmahl mit Glas-Fenstern umzogen.

Buchhalter, s. Bücher-Thresor.

Büchsen-Kuchen, s. Gebackene Büchsen-Kuchen.

Bucklet-Hauben,

Ist eine Art von einem runden Aufsatz, der aus einem weissen seidenen oder zwirnen gestrickten Netz verfertiget, und weit, absonderlich auf beyden Seiten, ausgespannet wird, dergleichen die Weiber in Augspurg zu tragen pflegen: die Vornehmen pflegen auch öfters Perlen drein zu stricken und zu schlingen.

Bücklinge, s. Böcklinge.

Bufet,

Heisset ein Thresor zum Aufbehalt der Trinck-Geschirr auf einer Tafel, ein Schencktisch. Es bestehet, wenn es recht eingerichtet seyn soll, aus einer so genannten Defensiv-Linie von ordentlichen Trinckgläsern, und denn aus einer Offensiv-Linie von Gesundheitsgläsern. Es fangen sich anietzt selbst die Damen an, dergleichen zuzulegen, iedoch nur in etwas verjüngtern Maaßstabe.

Bug,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleisch-Einkauf das Schulterblatt von dem gehackten Rinde: bey dem Wildpret behält es gleichfalls solchen Nahmen.

Bull-Bettlein,

Heisset denen Muhmen, Ammen und Kinderwärterin dasjenige Küssen und Bette, so den kleinen Kindern untergeleget und mit dem Windel-Lappen bedecket wird.

Bulmia,

Desideria, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Bund,

Heist denen Saltzburgischen Weibes-Bildern eine von Haaren oder Zindel geflochtene runde Wulst mit güldenen, silbernen oder seidnen Börtlein umwickelt, so sie zu ihren so genannten Cappel Sommers-Zeit über tragen, und um das Haar-Nest zu schliessen pflegen. Uber solchen Bund tragen die Weiber noch eine Götter- oder Bund-Haube, siehe Götter-Haube.

Bund am Hemde,

Heisset derjenige schmahle und doppelt eingeschlagene Streif, wodurch die Mannes-Hemden oben am Hals, die Weiber-Hemden aber an dem Schurtz in ihren Falten zusammen gehalten werden.

Bündel oder Gebütte,

Heiſſet denen Köchinnen bey dem Karpfen-Reiſſen das inwendige Gedärme, ſo in dem Bauch des Karpfens nahe bey dem Rogen oder Milch lieget.

Bund-Haube, ſiehe Gätter-Haube.

Bundicea, ſ. Boudicea.

Bündlein oder Aufſätzlein,

Heiſſen die ſchmalen und doppelt eingeſchlagenen Striemen und Streifen, wodurch die Hemden, Ermel und Manchetten in ihren Falten zuſammen gehalten und befeſtiget werden. Werden ſtarck geſteppet, geholnädelt oder über und über mit Zierathen benehet.

Büplin,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Weibes-Volck der Trauer-Muf, ſo von ſchwartzem Tuch gemacht wird.

Burdena,

Anna, eine Wittwe aus Londen und quackeriſches Weib. Sie ſuchte in der neu angelegten Engliſchen Republique Boſton, ob gleich unter einem andern Vorwand, einen feſten Sitz und Wohnung, nur daß ſie daſelbſt eine Quäcker-Schule aufrichten und ihre abergläubiſchen Lehren daſelbſt ausſäen könte; allein der damahlige Gouverneur Johannes Endicot ſahe ihr gar bald in die Karte, ſchafte ſie beyzeiten fort, und verbannete ſie aus dem Lande. Vid. Lentii Bothoniam pag. 14 & Croeſi Hiſtor. Quaker. pag. 497 ſeqq.

Bürgers-Frau oder Handwercks-Frau,

Iſt ein Weib bürgerlichen Standes, ſo einen Bürger zum Manne hat, und in einer Stadt oder Vorſtadt wohnet.

Burgia,

Anna, von Paris aus Franckreich, eines berühmten Doctoris Juris und Rathsherrn daſelbſt im XVI Seculo, gelehrte Tochter, hat eine Confeſſion geſchrieben, welche mit des Feliciani Ninguardæ aſſertione fidei Catholicæ zu Venedig An. 1563 heraus gekommen iſt. Vid. Simler. Bibliothec. per Friſium pag. 53.

Burgoiſe,

Loyſa oder Ludovica, ein in der Medicin erfahrnes Frauenzimmer, hat ein artiges Buch von dem Amte und denen nöthigen Wiſſenſchaften der Wehe-Mütter geſchrieben. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 798.

Burnetin,

Die dritte Gemahlin Gilberti Burnets, eine Wittwe Monſieur Berkley, hat einen Tractat von der Devotion drucken laſſen, dazu ihr Gemahl eine Vorrede verfertiget. Sie ſtarb 1709.

Burretſch, Borretſch, oder Borragen,

Ein geſundes Küchen-Kraut, wovon ſowohl die Blumen, als jungen und zarten Blätter zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Man rühmet von dieſem Kraut, ſonderlich aber von den Blumen, daß ſie eine ſonderbare Kraft haben, das Hertz zu ſtärcken und die Lebens-Geiſter zu erqvicken; daher man ſie nicht nur zur Speiſe gebraucht, ſondern ſie auch in den Wein leget und davon trincket. Wie aus denſelben eine Conſerve und ein Syrup könne verfertiget werden, lehret das Oeconomiſche Lexicon.

Bürſte,

Iſt eine von Borſten rund und dick zuſammen geſetztes Inſtrument mit einem höltzernen Stiel, ſo bey dem vornehmen Frauenzimmer öfters mit Silber bekleidet iſt, wormit ſich das Weibes-Volck die Haare aus einander theilen und wieder auflocken läſt. Es giebet derer viel Sorten als: Kleider-Glas-Schuh-Waſch-Kamm-Bürſten ꝛc.

Butter,

Butyrum, Beurre, iſt in Teutſchland überflüßig, da gegentheils andere Nationen Mangel dran haben. Sie iſt das fette ölichte Theil von der Milch, ſo aus dem oben ſchwimmenden Rahm im Butter-Faſſe beſchlagen oder geſtoſſen wird.

In

In Gebürgen ist die schönste und gesundeste Butter in grosser Menge anzutreffen. Im May wird die beste Butter gemacht, weil zu dieser Zeit das Vieh das beste Gras und Weide geniesset. Sie ist das beste Mittel die überflüßige Säure im Magen zu dämpfen. Es erzehlet D. Joh. Andr. Weber in seinen curieusen und fruchtreichen discursen aus David Frölichs Historiographia Apodemica folgendes. Als Churfürst Friedrich II von Heidelberg nur mit 20 Personen zu Kayser Carln dem V in Spanien reisete, kam er nach Gomorra, einer nicht unebenen Stadt, und weil er den Appetit zu essen, der durch die allzugrosse Tages-Hitze bey ihm sehr verderbet war, durch eine ihm gemeine und annehmliche Speise wieder gerne zu recht gebracht hätte, fraget er in der Herberge, ob man keine Butter zu kaufen hätte, als nun der Wirt mit ja antwortete, kehrte sich der Fürst zum Schaffner und sagte: gehe hin, und kaufe so viel Butter, als ein Maul-Esel ertragen kan, vergiß auch nicht Eyer in Vorrath zu schaffen, damit ich derselben täglich zu geniessen haben möge. Selbiger kam seines Fürstens Befehl nach: als er aber auf dem Marckte nach Butter fragte, wurde er von iemand zu einem Apothecker oder Würtzkrämer geführet, von dem er zwey oder dreyhundert Pfund Butter begehrte, worüber sich der Apothecker verreutzigte und sagte: O ho! so viel Butter wird man in gantz Castilien nicht finden, du must dich in Estremadura verfügen, daselbst findet man häufig Kühe; hier zu Land wächst kein Gras, wir selbst kaufen die Butter anderswo, nur solche zu den Pflastern vor die Geschwüre zu gebrauchen, sonst haben wir keine Butter; und mit diesen Worten holete er eine Tasche von Ziegenhaut, darinne war Butter, die aber eher einer Wagenschmiere, als Butter gleich sahe, mit Vermelden, darinne wäre alle seine Butter beysammen. Als der Diener dem Fürsten alles hinterbrachte, entstunde ein grosses Gelächter, und gab diese Begebenheit ihnen auf der Reise gnug Materie zum Gelächter an die Hand. So nach müssen die Küchen schlecht daselbst bestellt gewesen, und dem Churfürsten aller Appetit zur Butter vergangen seyn. In unsern teutschen Küchen ist Gott Lob! kein Mangel an guter und reiner Butter zu spüren: was machet man nicht vor Ruhm von der schönen gebürgischen und anderer gelben May-Butter, es giebt gesaltzene und ungesaltzene; sie wird geschmeltzet und mit gewissen Dingen zubereitet. Als Krebs-Pistacien-Butter u. s. f. in Summa: unser Koch muß Butter haben zum backen, braten, sieden, rösten, pregeln, und kochen, wie solches alles bey den Beschreibungen der Speisen deutlich wird zu sehen seyn.

Butter gelbe im Herbst zu machen,

Dürre Qvitten, zerreibe dieselben, thue sie unter das Kuh-Saltz, und giebs den Vieh über den andern Tag zu fressen, so kanst du im Herst und Winter so schöne gelbe Butter haben, als im May. Prob.

Butter-Bamme,

Oder Schnittlein; sind zwey dünne mit Butter, oder auch manchmahl Fett überschmierte und über einander gelegte Schnittlein von Brot oder Semmel, dergleichen die Mühmen denen kleinen Kindern zum Morgen- und Vesper-Brot mitzutheilen gewohnet sind.

Butter-Büchse,

Ist ein von Zinn oder Thon mit Zinn beschlages rundes Gefäß, mit einem Deckel versehen, worinnen die Butter auf den Tisch gegeben wird.

Butter-Faß,

Ist ein höltzernes lang rundes gedoppeltes Gefässe, mit dem darzu gehörigen Butter-Störl versehen, worinnen die Hof-Meisterinnen auf denen Meyerhöfen und Vorwergen die Butter machen und zubereiten.

Butter-Frau,

Ist eine Hof-Meisterin von einem Land-Gute oder Vorwerg, so wöchentlich ein gewisses Deputat von frischer Tisch-Butter durch ihre Mägde in gewisse Häuser liefern muß.

Butter-Hose,

Ist ein lang zusammen getriebenes Fäßlein

lein, worinnen die Butter zu Marckte getragen wird.

Butter-Milch,

Oder Schlutter-Milch, heisset denen Weibern in der Haushaltung diejenige Milch, so sich unten in dem Butter-Faß, wenn die Butter zubereitet worden, gesetzt, und überblieben, wird so wohl kalt, als auch warm zu Suppen verspeiset.

Butter-Stecher,

Ist ein von Holtz oder Eisen lang und hol verfertigtes Instrument, unten her mit eingekrümmten Stacheln versehen, wormit man die Butter im kosten und probiren von dem Boden heraus ziehen kan.

Butter-Störl,

Ist eine lange höltzerne Stange unten mit einem runden durchlöcherten höltzernen Teller versehen, wormit die Butter in denen Fässern durch öfters herauf und nieder ziehen gemachet und gestampfet wird.

Butter-Teig zu machen,

Nimm ein halb Pfund süsse Butter, wasche sie gut, sodann nimm Mehl, so viel als du mit einem halben Seidel Rohm netzen kanst, thue drey Eyer-Dotter dazu, mache einen Teig davon, treibe solchen auf und auch die Butter, lege die Butter in den Teig, schlage ihn etliche mahl über einander und mache daraus was du wilst.

von Buwingshausen,

Und Wallenrode, Margaretha Maria, Frey-Frau. War nicht nur eine in der Lateinischen und Frantzösischen Sprache perfecte Dame, sondern auch zugleich eine treffliche Poetin. Sie hat Joseph Hals Ruhe des Gemüths nette übersetzet. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 28.

Byblis,

Eine Tochter des Mileti und der Cyanes; hatte sich in ihren Bruder Caunum unsterblich verliebt; als dieser aber ihren Willen nicht vollziehen wolte, hat sie sich aus Verzweiflung selbsten erhencket.

Bythleja,

Esther, eine Engelländische Quäckerin, so unter andern ihren irrigen und phantastischen Lehren zugleich auch mit vorgab, wie sie von GOtt gesandt und aufgetrieben sey, Friede zwischen beyen Häuptern zu stiften. Weswegen sie nicht nur an die damahlige Königin in Engelland Maria Stuart, sondern auch an den König von Franckreich gieng, beyde darzu an zu vermahnen, wiewohl diese himmlisch vermeinte Legatin schlechte Expedition hatte. Vid. Croes. Histor. I Quackerian. l. III p 605.

Bywarthin,

Sibylla Catharina, eine statliche und fertige Poetin, deren wohlgesetzte Carmina Paullinus mit Verwunderung gelesen zu haben aufführet, in seinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 28.

C.

Cabeliau,

Asellus, Cabeliau, ist ein breiter und langer See-Fisch von weissem Fleisch, wird in der Nord-See gefangen, in Tonnen eingeleat, und hin und her in grosser Menge verführet: Er hat einen ziemlich grossen Kopf und Leber. Nicht nur in See-Städten halten die Leute solchen Fisch für was sonderliches, sondern auch in unsern Landen findet er seine Liebhaber. siehe Oecon. Lexic. Hier wird gelehret solchen Fisch 1) zuzurichten; 2) mit einer Senf-Brühe; 3) mit einer Rahm-Sosse; 4) in einer Pastete zu bereiten.

Cabeliau zuzurichten,

Nehmet solchen aus der Tonne und waschet ihn etliche mahl sauber aus, leget ihn darnach in frisches Wasser, darinne er zwey Tage lang liegen, täglich aber zwey mahl frisches Wasser bekommen muß. Hierauf waschet selbigen aus, thut ihn in einen Tiegel, und giesset so viel frisches Wasser drauf, daß es über ihn zusammen gehe; (ists im Winter, so nehmet Sane) setzet ihn nicht gar zu nahe zum Feuer, denn ie länger er beym Feuer stehet, desto besser ists. Er darf aber gar nicht sieden, sondern solches zu vermeiden, müsset ihr hierbey dieses zur Nachricht mercken, wann oben auf dem Topf oder

worinnen

worinnen er zugesetzet worden, ein weisser Gäscht wird, so will er anfangen zu sieden, da ists alsdenn Zeit ihn weg zu thun; doch lasset ihn noch eine Weile stehen: denn wenn ein dergleichen Fisch zum kochen kommt, und eine Weile kochen soll, wird er hart; dahero muß man sich mit dergleichen Fische wohl in acht nehmen. Wenn er endlich soll angerichtet werden, leget ihn ordentlich auf eine Schüssel, vermischet klar geriebene Semmel mit weissem Ingber und Muscaten-Blüten, und streuet diese drüber her, machet auch braune Butter, begiesset den Cabeliau damit, und lasset solchen zu Tische tragen.

Cabeliau mit Senf-Brühe,

Bereitet den Cabeliau nach jetzt gemeldeter Art, und siedet ihn auch ab wie den vorigen; hierauf lasset ein ziemlich Stück Butter in einer Casserole oder Tiegel braun werden, werfet ein Paar Messerspitzen Mehl dazu, welches auch bräunen muß, ferner giesset ein halb Nöffel Senf dran, und rühret dieses durch einander; ingleichen ein halb Nöffel Wein, Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, würzet es mit Ingber und Pfeffer, leget Zucker, Citronen-Scheiben drein, und lasset es also kochen, putzet letztlich den Cabeliau aus, leget ihn in die Brühe, darinne er nur anlaufen, aber gar nicht kochen darf. Beym Anrichten giesset die Brühe fein ordentlich drüber und lasset ihn auftragen.

Cabeliau mit einer Rahm-Sosse,

Nach voriger Manier machet den Cabeliau zu rechte, setzet in eine Casserole Rahm oder in Ermanglung dessen nur gute Milch aufs Feuer, damit er koche, putzet den Cabeliau sauber aus, leget selbigen in den Rahm, und lasts mit einander temperiren, werfet auch klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüten und Ingber dran, hernach quirlt drey Eyer-Dottern, und ein ziemlich Stück Butter durch einander, ziehet den Rahm, worinne der Cabeliau lieget, an die Eyer-Dotter, giessets wieder in die Casserole, und schwenckets hin und wieder, damit sich die Sosse wohl durchziehe. Wenn er angerichtet ist, streuet grüne Petersilie drauf, und giesset etwas zerlassene Butter drüber, so ist er fertig.

Cabeliau in einer Pastete,

Wenn der Cabeliau, wie voriger gewässert worden, so brennet ihn mit heissem Wasser, leget ein ziemlich Stück Butter in eine Casserole, thut den Cabeliau drein, passiret ihn mit etlichen gantzen Zwiebeln, schüttet auch Ingber, Pfeffer und Citronenscheler dran: zur Pastete ist ein guter mürber Teig zu nehmen, dessen Beschreibung hernach an gehörigem Orte folgen soll. Dieser Cabeliau kan nun in einer Schüssel-Pastete, oder in einer umgeschlagenen Pastete verfertiget werden. Es wird aber eine umgeschlagene Pastete eigentlich also zubereitet, nehmet einen mürben Teig, davon ihr die Pastete machen wollet, treibet diesen auf einem Back-Tisch auf, so groß, daß ihr die Pastete auf das halbe Blat bringen könnet, leget einen Bogen Papier unter, bestreichet den Ort, worauf die Pastete aufgeführet wird, mit Eyern, führet hernach ein erhabnes Ränd gen eines qveeren Fingers hoch, so weit die Pastete gehen soll, thut Butter unten auf den Boden, leget den Cabeliau drauf, machet die Pastete zu, und setzet sie in Ofen, wann diese nun bald gebacken, so nehmet ein zurück gelassenes Stück Cabeliau, ein wenig ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, und stosset dieses mit etwas Semmel im Mörsel, thuts alsdenn, wenn es gnug gestossen, in ein Töpfgen, giesset Petersilien-Wasser, oder gute Brühe drauf, lasset es kochen und streichet es hernach durch ein Haartuch, das ist ein Coulis. Wollet ihr die Pastete anrichten, so giesset die fertige Coulis drein, sie wird sehr gut seyn, und kan man dergleichen bey grossen Ausrichtungen, auch à l' ordinair verspeisen.

Cacao,

Oder Cacavi sind Kerne einer fremden Frucht verschiedener Grösse, iedoch gemeiniglich so groß als eine Mandel, welcher sie auch an Form und äusserlicher Gestalt gantz gleich kommen, ausser daß sie etwas dicke und aufgeblasener sind, und etwas rötlich sehen: sie schmecken öllicht und etwas bitter, haben aber keinen Geruch und werden aus Neu-Spanien gebracht.

Die e

Diese Frucht wächset daselbst auf einem Baum Cacayer genannt, so unsern Kirsch-Bäumen an Grösse und Blättern gleichet. Er träget zugleich nebst der rötlichen Blüte reife und unreife Früchte, welche den Melonen gleichen und dünne Schalen haben, in diesen Früchten, welche wenn sie noch klein, gelbrötlich, und wenn sie reif worden, so gelb wie Citronen sehen, liegen die Cacao-Körner, und zwar zuweilen über 60 in einem Stück. Es müssen aber diese Kerne noch frisch, schwer und wichtig, auch wenn es seyn kan, von den grösten Caraquen seyn, auswendig schwärtzlich, inwendig dunckelrot, als wie gebrannte Mandeln sehen, wenn sie für gut passiren sollen. Sie sind das Hauptstück der bekannten Chocolada. s. Natur-Lexicon.

Cadence,

Ist eine richtige Abmessung der Schritte in dem Tantzen nach dem Tact in der Music, mit welcher die Pas überein stimmen müssen, und welche das Frauenzimmer wohl zu observiren hat. Auf der Reit-Schule ist Cadence eine Abtheilung oder gewisse gleiche Maasse, die ein Pferd in allen seinen Bewegungen in Acht nehmen muß, wenn es dressirt ist, daß es alle Lectiones und Schulen in ihrer gesetzten Richtigkeit wohl mache, und auch daß es regelmäßig so viel Erdreich allemahl einnehme als es einnehmen solle.

Cæcilia Caja,

Das Tarquinii Prisci Weib, eine Frau von vortreflichem Verstand und Kunst, wuste gar unvergleichlich und künstlich zu weben und zu sticken. War erstlich Tanaquilla genannt.

Cæcilia,

Eines Marckgrafen in Italien zu Mantua gelehrte Tochter, so viel Wissenschaft in gelehrten Sachen soll besessen haben. Vid. Frauen-Lob in der löblichen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 10.

Cænis,

Eine Thessalische Jungfer, wurde vom Neptuno mit Gewalt geschwächet, und erhielt auf ihre Bitte stat der Vergeltung von ihm, daß er sie in einen Mann verwandelte, der allezeit feste und nicht zu verwunden wäre, welches auch erfolget, und sie sich deswegen den Nahmen Cænus beygeleget.

Cærellia, s. Cerelia.

Cæsarissa, siehe Panyperseb asta.

Caffée,

Ist ein aus gebraten oder gerösteten Caffée-Bohnen mit siedendem Wasser, oder Milch und Sahne vermischtes Getränckе, so das Frauenzimmer täglich zu trincken pfleget.

Caffée-Bohnen,

Sind eine gewisse Art von Bohnen, so in Ost-Indien und in der Türckey zu wachsen pflegen, sie sind mit einer zarten Schalen umgeben, wie die Lorbern, und bleiben so lange an ihrer niedrigen Staude hangen, bis sie anfangen zu bersten. Diese Caffe oder Caffée-Bohnen werden in einem Tiegel, eisern blechernen Trommel oder Tiegel über Lohfeuer auch Kohlen gebrannt, oder geröstet, hernach zu Pulver gemahlen, in siedendem Wasser aufgekocht und so warm als man es leiden kan, getruncken, man nimmt auch wohl etwas Zucker dazu, weil es sonst zu herb und bitter ist. Einige pflegen deßhalben ein drittheil Milch ins Schälgen zu thun, und also den Caffe vermischt zu trincken, welches gar angenehm schmecket, und eine treffliche Nahrung giebt. Des Caffée Wirckung ist zwar nicht bey allen Naturen einerley, doch ist gewiß, daß er die Verstopfungen hebe, stärcke und nähre, Schweiß und Urin treibe, für das Wallen des Geblüts diene, den Rausch benehme, den Schlaf verwehre, sonderlich wenn man ihn warm im Munde hält, die Kopfschmertzen mindere.

Caffée brennen,

Heisset die Caffée-Bohnen in einem neuen und reinen irdenen Tiegel, der über glüende Kohlen gesetzet wird, unter fleißigem Herumrühren rösten und dürren. siehe Caffée-Paucke.

Caffée-Bret,

Ist ein viereckigt oder oval-rundes laccirtes Bret, worauf der Caffée-Pott, Schäl-

Digitized by Google

Schälgen und Köpfgen, Spül-Napf, Caffée-Löffel, Zucker-Schachtel, oder Zucker-Schälgen, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffée gesetzet und aufgetragen werden.

Caffée-Büchse oder Schachtel,

Ist ein von Meßing oder Blech verfertigtes Behältniß, worinnen der gebrannte Caffée verwahret wird.

Caffée-Kräntzgen,

Ist eine tägliche oder wöchentliche Zusammenkunft und Versammlung einiger vertrauter Frauenzimmer, welche nach der Reihe herum gehet, worbey sie sich mit Caffée-Trincken und L' Ombre-Spiel divertiren und ergötzen.

Caffée-Kanne,

Ist ein klein von Silber, Meßing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geschirr, mit einer Handhabe und Schnauße versehen, worinnen der Caffée aufgegossen wird, ist insgemein nur auf eine oder mehr Personen gerichtet.

Caffée-Kessel,

Ist ein grosser kugelrunder küpferner Kessel mit einer Schnauße und einem hohen Spriegel von obenher versehen, worinnen der Caffée pfleget gekocht zu werden.

Caffée-Lampe,

Ist ein kleines rundes von Meßing oder Blech verfertigtes Behältniß, mit einem Tacht und Spiritu Vini versehen, welches angezündet unter den Caffée-Pott bisweilen gesetzet wird.

Caffée-Löffel,

Sind kleine silberne Löflein mit langen Stielen, wormit man den Zucker in den Caffée-Schälgen herum rühret.

Caffée-Menscher,

Heissen nach heutiger Art zu reden, diejenigen verdächtigen und liederlichen Weibes-Bilder, so in denen Caffée-Häusern das anwesende Manns-Volck bedienen, und ihm alle willige Dienste bezeigen.

Caffée-Mühle,

Ist ein von Holtz verfertigtes Instrument, von oben mit einer Leyer und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Fach und Schubekästlein (worein der klein gemahlne Caffée fällt) versehen, worinnen die geröfteten und gebrannten Caffée-Bohnen klein gerieben und klar zermalmet werden.

Caffée-Paucke oder Trommel,

Ist eine Machine, darinnen die Caffée-Bohnen bequem und gut gebrennet werden können. Sie bestehet in einem eisernen holen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß sie mehr denn noch einmahl so lang als diese ist; durch selbige gehet ein eiserner Spieß, der an dem einen Ende gekröpfet ist, oder eine Leyer hat. Diese Trommel wird mit beyden Enden also aufgelegt, daß unter derselben ein starckes Kohl-Feuer Raum hat: Wenn nun die Bohnen durch das an dem äusseren Umfange sich befindende Thürlein hinein gethan, und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, lässet sich darinnen der Caffée, sobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß die Trommel beständig umgedrehet, und wenn sie anfänget zu rauchen, fleißig nach den Bohnen gesehen werden.

Caffée-Pott oder Topf,

Ist ein von Meßing, von Printz-Metall oder Blech länglicht und getriebenes Geschirr, stehend auf drey hohen Füssen, mit Handhaben, und ein oder mehr Hänlein versehen, worinnen der gekochte Caffée aufgetragen wird.

Caffée-Schälgen oder Näpfgen,

Sind dünne und klare von Porcellain verfertigte, runde und unten zugespitzte kleine Näpflein mit ihren darzu gehörigen Schälgen, waraus man Caffée zu trincken pfleget.

Caffée-Schwestergen,

Heissen einige vertraute und gute Freundinnen, so täglich auf ein Schälgen Caffée zusammen kommen und sich darbey eine Ergötzung machen.

Cuffée-

Digitized by Google

Caffée-Teller,

Sind kleine runde von Stroh geflochtene Teller, worauf die Caffée-Schälgen gesetzet werden.

Caffée-Tisch,

Ist ein kleiner ovaler laccirter Tisch auf einem niedrigen Gestelle stehend, an welchen man das Oberblat ein- und ausschlagen kan, worauf man den Caffée zu trincken pfleget.

Caffran,

Sind lange und sehr weite Ober-Röcke, so das Frauenzimmer in Moscau zu tragen pfleget.

Caillé,

Heisset zusammen gelauffen, geronnen.

Calamank,

Ist ein Englischer wollener ein oder mehr farbigter Zeug, gestreifft oder geblümet, von unterschiedener Sorte und Güte, dessen sich das Frauenzimmer meistens zu ihren Haus-Kleidern oder Unterziehe-Röcken, zu bedienen pfleget; die schlechteste und leichteste Sorte von Calamank nennet man insgemein Sarge de Poys.

Calecutischer Hahn, siehe Türckischer Hahn.

Calender,

Ist eine nach dem Himmels-Lauff wohl eingerichtete und in gewisse Tabellen verfaste politische Zeit-Rechnung, vermöge welcher man nicht nur in den gemeinen sowol, als Sonn- und Fest-Tagen das gantze Jahr durch eine richtige und nöthige Ordnung halten, sondern auch den Lauf der Sonnen und Sternen, den Wechsel des Monden und die vier Jahr-Zeiten gar genau, die daher entstehende Witterungen aber nur muthmaßlich, wissen kan. Es muß aber ein solcher Calender alle Jahr aufs neue gestellet und gedruckt werden.

Callenbergia,

Ursula Regina, gebohrne Freyin von Friesen, vermählte Gräfin von Callenberg, eine überaus gelehrte Dame, vortrefflich erfahren in der Lateinischen und Frantzösischen Sprache, hatte über dieses noch eine ungemeine Wissenschaft von Theologischen Streit-Sachen, sintemalen sie in denen Controversiis Theologicis so bewandert war, daß man wenig ihres gleichen finden wird. Sie starb 1714. Vid. Junck. Centur. Illustr. Fœmin. p. 30 & 31.

Calliope,

Eine von denen neun Musen, und zwar die vortrefflichste, weil sie die Heroischen Lieder und Gedichte zu dirigiren pflegte.

Callirrhoë,

Des Phoci Bœotii Tochter, ein Frauenzimmer von ausserordentlicher Schönheit, und doch darbey sehr keusch. Es haben um selbige 30 der reichsten und vornehmsten Bœotischen Jünglinge geworben und angehalten, weil aber ihr Vater solche Freyer immer von einer Zeit zur andern vergebens aufhielte, haben sie sich zusammen über den Alten gemacht und ihm die letzte Hülfe gegeben; wodurch sie aber nichts mehr erhalten, als daß die Callirrhoë heimlich entflohe. Dergleichen Nahmen führte auch die Tochter des Lyci, welche, nachdem sie von ihrem Diomede unverantwortlicher Weise verlassen wurde, sich selbst vor Schmertz erhenckte.

Callisto,

Des Arcadischen Königs Lycaonis Tochter, eine Gefehrtin der Diana, die aber selbige, als sie sie mit verdächtigem Leibe, weil sie Jupiter geschwängert, im Bade erblicket, von sich gejaget; sie hat kurtz darauf den Arcadem im Walde gebohren; und ist von der Juno in einen Bär verwandelt, und aus Mitleiden unter das Gestirne mit an den Horizont gesetzet worden.

de Calonges,

Madame, eine gelehrte Frantzösin, in der Hebräischen Sprache wohl erfahren, sie hat schöne Annotationes über das erste Buch Mosis gemacht, und also ihr dadurch ein grosses Lob erworben. Sie ist eine Schwester von der Marquise de Bougy, lebte im 17 Jahrhundert, und hielte mit Samuele Bocharto gute Freundschaft. Vid. Colomes. in Gallia oriental. p. 171,

Juncker

Juncker. Centur. Fœminar. erudit. Illustr. p. 26.

Calphurnia,

Ein zwar in denen Rechten wohl geübtes, doch aber auch allzu unverschämtes und freches Römisches Weibesbild, des Plinii Jun. Weib, war von solcher Kühnheit, daß sie selbsten in die Richter-Stube lief, Processe allda führte, und denen Richtern auf das gröbeste begegnete, weswegen selbige auch hernach genöthiget wurden, ein Edict zu publiciren, vermöge dessen keine Frau etwas selber gerichtlich mehr vortragen durfte. Hoffmanns Lexicon Universal. Tom. I p. 354; Plin. in Epistol. 19 lib. 4.

Calypso,

Eine Nymphe, des Oceani und Thetis Tochter, welche den schifbruch-erlittenen Ulyssem freundlich aufgenommen, und sieben gantzer Jahr, in Hofnung, daß er sie zur Ehe nehmen würde, beherberget und bewirthet.

de Cambis,

Margaretha, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich im XVI Seculo, war eine Gemahlin des Baron d' Aigremont in Languedoc, sie hat Joh. Georgii Trissini Tractat von der Pflicht der Wittwen in ihrem Wittwen-Stande ins Frantzösische übersetzet.

Cambra,

Formosa, ward wegen ihrer Schönheit also genennet, sie war des Britannischen Königs, Belini, kluge Tochter. Ihr Gemahl hieß Antenor, der Francken König, sie ist nicht allein dem Könige, und denen Vornehmsten des Reichs mit heilsamen und klugen Consiliis an die Hand gegangen, sondern hat auch ein Buch Leges Sicambrorum genennet, geschrieben. Sie starb A. M. 3590, nachdem sie sich vorhero ihr eigenes Begräbniß auferbauet. Joh. Pitseus de illustr. Britann. Scriptor. pag. 65 & 66.

de Cambray, oder Cambry,

Johanna, war eine Nonne im Pabstthum, zugleich aber auch eine Schwärmerin, welches aus ihren Schriften erhellet, so zu Tournay An. 1665 ans Licht gekommen. Ihr Leben findet man zu Antwerpen A. 1659 gedruckt, welches ihr Bruder, so ein weltlicher Priester war, in Frantzösischer Sprache geschrieben. Sie war 1581 zu Douay gebohren, hatte von Jugend auf Lust zum Kloster-Leben, ward 1604 eine Augustiner-Nonne zu Tournay, hernach Priorin eines Klosters zu Menin, und führte den Kloster-Nahmen Jeanne Marie de la Presentation. Endlich verlangete sie in noch gröserer Einsamkeit zu leben, und ward eine Recluse zu Ryssel, da sie bis an ihren Tod, welcher 1639 erfolget, in einem für sie erbaueten Häusgen alleine gewohnet hat. Sie rühmte sich besonderer Offenbarungen und Wunder. Ihre Schriften sind: Primes, ou exercice pour l' acquerir l' amour de Dieu; traité de la ruine de l' amour propre; le flambleau mystique; traité de la reforme du mariage; lamentation funebre de l' ame captive; traité de l' excellence de la solitude. Feustking. in Gynæc. Hæretic. Fanatic. pag. 218 sequ.

Camelot,

Ist eine Art eines Englischen von Cameel-Haaren saube und dicht gewirckten Zeuges, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget: er ist entweder gantz Cameelhaaren, oder auch halb Seiden, welcher sehr sauber gearbeitet ist. Man findet auch eine gewisse Art Camelot, durch welchen ein Faden von Gold oder Silber-Lahn mit geschlagen ist, der in der Sonnen einen schönen Glantz von sich giebet.

Camilla,

Der Toscaner Königin, eine Tochter der Camillæ und Königs Metabi, eine vortrefliche Heroine, so die Waffen wohl zu führen wuste, ward in dem Kriege zwischen den Turno und Ænea, deren ersterm sie zu Hülffe kommen wolte, erschlagen. Vid. Virgil. Æn. L. XI & XII.

Camilla,

Anna, eine Jungfer aus Paris gebürtig, der Lucreiæ Morellæ und Dianæ Schwester, war ein gelehrtes Frauenzimmer, das in Sprachen absonderlich wohl erfahren hieß, gestalt sie Griechisch, Lateinisch,

nisch, Italiänisch und Spanisch, vortreflich zu sprechen wuste.

Camisol, siehe Courset.

Cammer,

Ist eigentlich ein Gemach, darinnen kein Ofen ist.

Cammerbecken, s. Nachtbecken.

Cammer-Frau,

Ist eine vornehme Hof-Dame, so eine Kayserin, Königin, oder Fürstin zu ihrem Staat und Bedienung täglich um sich hat.

Cammer-Fräulein, Jungfer oder Mädgen,

Heisset dasjenige unverheyrathete Frauenzimmer an den Höfen, so die Fürstin zu ihrer täglichen Aufwartung und Einkleidung mit und neben sich hat; von adelichem oder bürgerlichem Stande.

Cammer-Maten, s. Decken in Stuben.

Cammer-Tuch, oder Cammericher Leinwand,

Ist ein aus Baumwolle sehr zart, fein und kostbar verfertigtes weisses Gewebe, so zu vornehmer und reicher Frauenzimmer Tracht und Putz dienlich, hat seinen Nahmen von Cambray oder Cammerich, einer Stadt in der Grafschaft Hennegau, allwo es häufig gemacht wird.

Campanen,

Werden diejenigen hidenen, goldenen oder silbernen Spitzen genennet, woran Zierathen wie Glöcklein hängen, deren sich das Frauenzimmer auf unterschiedene Art zu Vorstecke-Lätzer, zu Einfassung und Besetzung der Röcke ꝛc. zu bedienen pfleget.

le Camus,

Eine galante Poetin aus Franckreich, derer Penseén viel Beyfall erhalten; von ihren Proben der Poesie weiset ein und andere auf Devileus in Mercur. Polit. z. E. das Carmen auf die Bataille bey Cassel, it. auf die Entreprise von St. Omer, it. auf den Hertzog von St. Aignan, it. eine nette Poetische Epistel an die Gräfin Guiche, und die Gemahlin des Marschalls de Clerambout; wie auch einige sinnreiche Epigrammata, auf ihres Königs Portrait. Voiés Diverfités curieuses pour servir de recreation à l'Esprit P. I p. 1, 2.

Cananäisches Weiblein,

War zwar eine Heydin, die aber so bald sie den Heiland ersahe, eine mächtige und innerliche Erleuchtung empfand, auch einen solchen Glauben bekam, den Christus selbst rühmen muste. Matth. 15, 28.

Canapé,

Eine Art von prächtigen Ruhe-Sesseln, oder gepolsterten Bäncken, worauf wenigstens zwey Personen neben einander sitzen können, sie haben hinterwärts eine Lehne, an denen Seiten ausgepolsterte Backen, und runde Küssen auf selbigen desto beqvemer zu ruhen.

Canarien-Hecke,

Ist ein kleines verschlagenes Behältniß, mit Wacholdersträuchern, oder anderm kleinen Gebüsche, und kleinen geflochtenen Nestern versehen, worein das Frauenzimmer zur Frühlings-Zeit die Canarien-Hähne und Sien wirft, und sie darinnen hecken und ausbrüten läst.

Canarien-Vogel,

Ist eine aus den Canarischen Inseln herstammende Art von Vögeln, so das Frauenzimmer in ihre Zimmer zu hengen pfleget, und ihnen allerhand musicalische Stücklein durch vorpfeiffen erlernen läst: sind von unterschiedener Art, als Erd-fahle, graue, sprencklichte, weisse und gelbe, so bisweilen sc hwartze Ringlein um den Hals haben. An dem Leibe ist er wie ein Stieglitz, gelb am Bauche, die Rück- und Flügel-Federn sind zwar auch gelb, doch mit etwas grau untermischet. Bastarte heissen, so von einem Canarien-Hahn und einer Stieglitz-Sie gefallen. In der Heckzeit sind den Canarien-Vögeln die Ameisen-Eyer die beste Speise, sonst giebt man ihnen Hanf-Körner, Rüb-Saamen und Hafer-Grütze unternenget. Eine ausführlichere Beschreibung giebt das Oeconomische Lexicon, woselbst auch von ihrer Fütterung und andern Umständen Nachricht ertheilet wird.

Canatho,

Digitized by Google

Canatho,

Der Jungfern-Fluß bey Argi in Griechenland, so der Juno zugetheilet ward: Dieser Wunder-Fluß hatte die sonderbare Kraft und Wirckung, daß, wenn sich ein Weib oder eine geschändete Jungfer darinnen badete, sie so gleich wieder zur reinen Jungfer ward. Soll aber leider! heut zu Tage nicht mehr zu finden, und als ein herrlicher Gesundheits-Brunnen so schändlich eingangen seyn. Ein gewisser Poete hat über diesen Wunder-Brunnen nachfolgende Gedancken gehabt:

Der Bruñ, den dort die Griechen hatten,
Der half durch seine Wunder-Kraft
Gleich wieder zu der Jungferschafft,
Wenn sie sich nur darinnen badten.
Wär dieser Brunnen noch auf Erden,
Es würden reiche Bader werden.

Candace,

Eine Mohren-Königin, so zu des Augusti Zeiten gelebet: ein Weib von sonderbarer Großmuth und feurigem Verstande, daher auch hernach alle Mohren-Königinnen nach ihrem Nahmen genennet worden.

Candida,

Aus China gebürtig, eines reichen von Adel, de Hiu genannt, Wittwe, war eine zu dem Christlichen Glauben bekehrte, gottselige und gelehrte Dame, in der Religion wohl erfahren, doch Römisch-Catholisch, hielte sehr viel auf Gelehrsamkeit, wie sie denn solches öffentlich erwies, da sie auf ihre Unkosten mehr als 400 Sinische Bücher kaufte, und selbige nach Rom in die Bibliothecam Vaticanam schenckte: starb endlich, nachdem sie über 70 Jahr gelebet hatte, An. 1680. Vid. Caroli Memorabilia Ecclesiastica Secul. XVII T. 2 part. 2 l. 9 Cap. 2 p. 251.

Candirte Sachen,

Sind mit geläutertem Zucker überzogene Früchte, Blumen, Gewürtz und Wurtzeln, die von den sogenannten Conditorn bereitet und verkauft werden.

Caneel, Zimmet oder Zieñtrinde,

Cinnamomum, Canelle, ist eins von den allerbesten Gewürtzen, so zu uns aus Ost-Indien gebracht wird. Zu Zeiten Galeni soll solcher gar nicht seyn zu bekommen gewesen: nur die Kapser hätten ihn mit grossen Unkosten aus Arabia angeschaft, und als etwas kostbares unter ihren Schätzen verwahret. Vid. Galen. lib. I de Antidot. So will auch Lonicerus in seinem Herbario p. 299 behaupten, daß zu seinen Zeiten noch niemand keinen rechten Zimmet gesehen, sondern was man für Zimmet ausgäbe, wäre nur eine Species Cassiæ odoratæ; denn der Zimmet sey ein gantzes höltzernes Gertlein, und nicht hol, wie die Rinden der Caßien oder unsers gemeinen Zimmets. Allein die Meinung fällt nunmehro von sich selbst weg; denn, nachdem die Holländer Indien wohl durchkrochen, bringen selbige aus unterschiedenen Inseln gewisse Sorten, darunter der Caneel aus Ceylon den Preis behält. Man kan hiervon nachlesen Rumphii Amboinische Raritäten-Cammer, wo zwar das Capitel, was den Zimmet anlanget, von der Ost-Indischen Compagnie wider des Autoris Intention ziemlich verstümmelt worden, da doch gewiß ist, daß bey neun Species Zimmet von diesem curieusen Naturkündiger beniemet worden. Conf. Bartholomæus Pielar. in Insula Ceyloniæ Thesauro Medico à Amsterd. 1679 in 12 ediret, p. 55. Sonst ist der Caneel dem Geruch und Geschmack nach nicht nur lieblich und durchdringend, sondern er stärcket auch die fürnehmsten Theile des Leibes, und vertreibet die Winde und Blehungen, zu dem Ende wird er fast in denen meisten Speisen, dieselben angenehm zu machen, gebraucht. Ein mehrers kan man im Natur-Lexico nachlesen, woselbst auch der Zimmet- oder Caneel-Baum beschrieben wird.

Canetille,

Sind kleine runde von Gold- oder Silber-Drat zart zusammen gelaufene Würmergen, deren sich das Weibes-Volck im Gold- und Silber-Stücken zu bedienen pfleget.

Canevas,

Ist eine Art von roher ungebleichter dichter gewirckter flächsener Leinwand, wormit die Weibes-Kleider unterleget und estaffiret werden.

Canevas weiß,

Ist ein weisses baumwollenes dichtes, mit erhabenen Streifen, auf vielerley

Façon gemodeltes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Nacht-Camiſolen oder Bruſt-Lätzen ꝛc. zu bedienen pfleget: der Holländiſche iſt der feinſte.

Caninichen,

Ein kleines vierfüßiges Thier, gleichet an Gröſſe und ſonſten einem kleinen Haasen, hat lange Ohren und krummen Schwantz, kömmt blind auf die Welt, iſt von Farbe gantz weiß, grau, ſprencklicht oder ſchwärtzlicht, und giebt es wilde und zahme oder Haus-Caninichen. Sie vergraben ſich in die Erde. Man pfleget ſie zu fricaßiren, zu braten, oder ein Ragoût davon zu machen. Doch ſind die wilden von beſſerm Geſchmack und geſünder, als die zahmen. Ihr gar gemachtes Fell aber dienet zu mancherley Rauch-Futter und Auffſchlägen.

Cante,

Iſt eine ſchmale von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, ſo das Frauenzimmer um Halstücher und andern Putz zu ſtechen pfleget.

Canthera,

Von Gröningen aus Frießland, Joh. Cantheri, eines gelehrten Mannes, ſo dreyerley Facultäten Doctor in Gröningen, Tochter, war vortreflich gelehrt, daß ſie mit guten Fug Miraculum Mundi genennet wurde. Vid. Vechner. in Breviar. Germ. p. 351. Sie hat mit ihrem Vater um das Jahr Chriſti 1489 gelebet.

Cantia Eliſabetha, ſiehe Barthonia.

Capaun,

Capus, Chapon, iſt ein verſchnittener Hahn, welcher deswegen caſtriret wird, damit er deſto feiſter und delicater zu eſſen werden möge: und gewiß unter allem Hünerfleiſch iſt das Capaunfleiſch das geſundeſte und nahrhafftigſte. Man kan aus ſelbigem gute Stärck- und Kraft-Brühen bereiten, die zugleich den Bauch erweichen, die rohen Feuchtigkeiten hinweg nehmen, und dem Abnehmen des Leibes widerſtehen, davon die Italiäniſchen Medici in ihren Scriptis groſſen Staat machen. Wie man ſich bey derſelben Maſtung zu verhalten habe, ſolches wird im Oeconomiſchen Lexico gründlich gelehret. Übrigens werden Capaune faſt bey allen Ausrichtungen aufgeſetzet, und kan man ihre Zubereitung auf vielerley Art verrichten, wie denn unſer Koch 34erley Beſchreibungen hiervon ertheilet: 1) Capaun zu putzen und zu bereiten; 2) Capaun gepreſt mit Sardellen; 3) Capaun mit Auſtern; 4) dito auf eine andere Art; 5) Capaun mit Sauerkraut im Backofen; 6) dito auf eine andere Art; 7) Capaun mit Caſtanien; 8) dito braun; 9) Capaun mit Muſcheln weiß; 10) dito noch anders; 11) Capaun angeſchlagen; 12) Capaun mit Citronen; 13) Capaun mit Capern; 14) Capaun mit Muſcaten-Blüten und Semmel-Schnitten; 15) Capaun gedämpft; 16) Capaun gut zu braten; 17) dito auf eine andere Art; 18) Capaun recht gut zu braten; 19) Capaun mit Reiß im Backofen; 20) dito ſchlecht; 21) Capaun mit Truffes; 22) Capaun mit Mandeln und Eibeben; 23) Capaun mit Nudeln; 24) Capaun mit Carfiol; 25) Capaun mit Hering; 26) Capaun mit ſauren Rohm und Capern; 27) Capaun mit Johannis-Beeren kalt oder warm; 28) Capaun mit Hachis; 29) Capaun mit welſchen Nüſſen; 30) Capaun mit einer Eyer-Soſſe; 31) Capaun mit einer ſauren Limone; 32) Capaun gedämpft mit Stockſchwämmen; 33) Eſtouffade von Capaun; 34) Capaun à la braiſe.

Capaun putzen und zubereiten,

Man ſchneidet einem Capaun die Kehle ab, ſtecket den in recht heiſſes Waſſer, rühret ihn darinnen ſo lange herum, bis er die Federn fahren läſſet, putzet ihn alſo gantz reinlich, und leget ihn in kalt Waſſer. Oder, wenn man dem Capaun die Kehle abgeſchnitten hat, ſo ſchläget man ihm alſobald, da er noch zappelt, mit der Fauſt auf den gantzen Leib herum, ſo läſſet er die Federn fahren, und kan man ihn recht reinlich rupfen, welcher Art ſich ſonderlich die Frantzoſen in ihren Küchen bedienen.

Capaun gepreſt mit Sardellen,

Aus einem oder mehr Capaunen, wenn ſie nach jetzt beſchriebener Manier rein gemachet worden, nimmt man das Eingeweide und den Kropf ſauber heraus, ſpeilert und zähmet ihn fein ordentlich, ſtecket ſelbigen

Digitized by Google

ſelbigen darnach an einen Spieß, läſſet ihn gantz gemählich halb gar braten, ſetzet ein à part Pfänngen, die Jus aufzufangen, darunter, beſtreichet den Capaun mit roher Butter, und läſſet ihn ferner braten. NB. Wolte man heiſſe Butter drauf gieſſen, würde der Capaun gantz hart werden; bey der rohen Butter aber bleibet er allewege gelinde, und mürbet deſto beſſer. Hierauf ziehet man den Capaun vom Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, ſetzet oben wieder eine Schüſſel drauf, und beſchweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; ferner nimmt man ein Stück gewaſchene Butter, beſchmieret die Schüſſel, wäſſert Sardellen ein, wäſchet dieſelben rein aus, ziehet ihnen das Fleiſch herunter, hacket es gantz klein, thut dieſe auch auf die Schüſſel, und leget den Capaun drauf. Ingleichen ſchneidet man Citronenſcheler drüber, gieſſet nebſt Muſcaten-Blüten ein wenig Jus und ein wenig Wein darzu, ſetzet die Schüſſel aufs Kohl-Feuer, und läſſet dieſes durch einander gantz gemählich kochen; thut endlich die im Pfänngen aufgefangene Jus auch an den Capaun, leget eine gantze Zwiebel darzu, und läſſet es alſo fein zugedeckt dämpfen. Beym Anrichten drücket man von zwey Citronen den Saft drein, und giebt es hin.

Capaun mit Auſtern,

Wenn ein oder ein Paar Capaunen nach vorbeſchriebener Art geputzet, und aus ihnen das Eingeweide und der Kropf genommen worden, ſo vermiſchet man Auſtern, (ſind es aber eingeſaltzene, müſſen ſolche erſt ein paar Tage eingewäſſert werden,) ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler, und etwas klein geriebene Semmel durch einander, füllet die Capaunen unter die Haut auf im Leibe, vernehet ſie feſte mit Zwirn, bindet ſie an einen Spieß, bratet ſie gantz gemählich, und behält fleißig die Jus, ſo aus denen Capaunen gehet. Sind nun die Capaunen bald gar, ſo ziehet man ſie herunter, richtet ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel ein, leget Auſtern darzu, ingleichen thut man etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler, gute Bouillon, und ein wenig ſüſſen Wein; machet ſo viel Brühe, als man vermeinet gnug zu ſeyn, und läſſet es gar gemählich kochen, ſo werden ſie alsdenn einen guten Geſchmack bekommen. Zum Anrichten qvirlt man zwey oder drey Stück Eyer-Dotter mit etlichen Tropfen Wein-Eßig in einem Töpfgen klar ab; ziehet hernach die Brühe von Capaunen dran, richtet die Capaunen fein ſauber auf eine Schüſſel an, und ziehet die Brühe drüber; garniret die Auſtern fein zierlich drum. Man kan auch um die Schüſſel kleine Paſtetgen, worinnen Auſtern liegen, garniren; deren Verfertigung unten an gehörigem Orte wird zu erſehen ſeyn.

Capaun mit Auſtern auf eine andre Art,

Den Capaun machet man erſt nach obiger Beſchreibung ein, löſet ſelbigem drauf die Haut auf der Bruſt ab, und ſchneidet ihm das Fleiſch heraus, welches man mit Auſtern klein hacken, etwas friſchen Speck, wie auch etwas Semmel, ſo vorhero in Rahm eingeweichet worden, nebſt Citronen-Schelern und Muſcaten-Blüten darunter thun muß; dieſes alles füllet man wieder dahin, wo das Fleiſch heraus genommen worden, und bindet ihm oben den Hals feſte zu, ſtecket ihn an einen Spieß, und läſſet ihn halb gar braten. Hierauf richtet man den Capaun in einen Tiegel oder Caſſerole ein, leget hundert Stück Auſtern dazu, gieſſet eine im Vorrath verfertigte Jus drüber, und läſſet ihn mit Gewürtz und Citronen ein wenig durch einander gantz gemählich kochen, gieſſet letztlich ein wenig guten Wein darauf, ſo iſt der Capaun fertig, und kan aufs zierlichſte angerichtet werden.

Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen,

Man nehme Capaunen, ſo viel als man nöthig hat, und brate dieſelben halb gar, hernach ſetzet man Sauer-Kraut zum Feuer, läſſet es auch halb gar kochen, und hacket es, wenns vom Feuer, klein. Ferner ſetzet man eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, wenn ſelbige heiß iſt, ſo wirfet man ein wenig Mehl drein, welches auch ein wenig braun werden muß; alsdenn thut man das Kraut drein, gieſſet eine Kanne guten ſauren Rohm drüber, und läſſet es durch einander dämpfen. Nach dieſem nimmet man eine Schüſſel, drauf

der Capaun soll angerichtet werden, machet einen Reiffen von Teig drum, bestreichet die Schüssel mit Butter, schüttet vom Kraut hinein, leget den Capaun drauf, ziehet vollends das Kraut über den Capaun, und machet es als eine Pastete. Wenn es nun alles drüber gestrichen, so macht man es gantz schlecht. Hierauf nehme man einen Pinsel, und bestreiche es anfangs mit Eyern, darnach mit Butter, schütte klein geriebene Semmel drüber, setze solches in einen Ofen, und lasse es gar backen. Es wird dieses Gericht als eine Pastete, bekommt vom Rahm einen anmuthigen Geschmack, und wird bey den gröβten Ausrichtungen gebrauchet.

Capaun mit Sauer-Kraut auf eine andere Art,

Man nimmt Capaune, richtet selbige zum braten zu, zähmet und speilert sie, saltzet sie ein wenig, steckt sie an Spieß, und lässet sie fein gemählich braten. Diese müssen aber öfters mit Butter begossen werden. Ferner nimmt man schönes Sauer-Kraut, kochet dieses fein weiß, machet in einer Casserole Butter heiß; rühret ein wenig Mehl drein, schüttet das Sauer-Kraut darzu, und lässet es dämpfen. Zuletzt thut man die Capaune auch hinein, giesset die Brühe, welche aus denen Capaunen getröpfet, drunter, richtet alsdenn die Capaune in der Mitte der Schüssel an, das Sauer-Kraut fein zierlich umher, und giebet es hin.

Capaun mit Castanien,

Die zu recht geputzten Capaunen müssen gezähmet, in siedendem Wasser blanchiret, hernach in eine Serviette geschlagen, und mit Wasser, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer gesetzet werden, dadurch sie eine schöne weisse Farbe bekommen. Hierauf siedet man ein Pfund Castanien in Wasser, schälet diese nachgehends sauber ab, leget selbige und die Capaune in eine Casserole oder Tiegel, und Muscaten-Blüten darzu. Ferner wird eine Brust von Capaun oder ein Paar Stück Kalbs-Milch mit ein wenig ausgewaschener Butter und ein wenig eingeweichter Semmel im Mörsel gestossen; das Gestossene hernach in ein Töpfgen gethan, ein wenig Bouillon, so viel man denckt genug zu machen, drauf gegossen, welches zusammen beym Feuer aufkochen muß. Endlich soll es durch ein Haartuch gestrichen, diese Coulis über die Capaune gegossen, und wieder zum Feuer gesetzet werden, woselbst man es durch einander muß aufkochen lassen. Beym Anrichten sind die Capaune in die Mitte der Schüssel und hernach die Castanien fein zierlich zu legen.

Capaun mit Castanien braun,

Erstlich sind die Capaune, so viel deren von nöthen, zu speilern und abzubraten. Hierauf nimmt man Castanien 1 Pfund, schneidet diese ein wenig auf, bratet sie in einer Pfanne, schälet sie ab, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, leget die abgebratenen Capaune darzu, wirft Muscaten-Blüten und ein wenig weissen Ingber hinein, giesset Jus drauf, so viel als nöthig; lässet ein Stück Butter braun werden, und giesset diese auch hinein. Wenn nun dieses alles durch einander gekochet hat, so kan es angerichtet und aufgesetzet werden. NB. Wie die Jus zu machen, wird am gehörigen Ort zu sehen seyn.

Capaun mit Muscheln weiß,

Man nimmt so viel Capaune, als man brauchet, zähmet und kochet diese, in der Serviette, daß sie weiß werden. Hernach putzet man ein oder zwey hundert Stück Muscheln reinlich, thut ein Stück gewaschene Butter, ingleichen klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüten, Citronenscheler, geriebene Semmel und die Muscheln zusammen in eine Casserole, giesset Bouillon drauf, so viel man meinet, daß es gnug sey; nimmt darnach die Capaunen, wäschet sie sauber aus, leget sie auch zu den Muscheln, setzet alles aufs Kohlfeuer, und lässet es gar allgemählich kochen. Wenn soll angerichtet werden, so nimmt man drey Eyerdotter in ein Töpfgen, thut eine Messerspitze rohes Mehl und etliche Tropfen Eßig drein, giesset von der Brühe, so auf den Muscheln ist, darzu, und qvirlt es gantz klar; schüttet alsdenn diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, lässet es durch einander anlaufen, so ists zum Anrichten bereitet.

Digitized by Google

Capaun mit Muscheln noch anders,

Man nimmt Capaunen, so viel man will, füllet die zwischen der Haut und im Bauch, als wie beym Capaun mit Austern, bratet sie bey einem gelinden Feuer halb gar. Man muß sie aber öfters mit Butter bestreichen, auch die Brühe, so aus dem Capaun trieft, fein aufbehalten. Nach diesen nimmt man die Muscheln, so viel deren nöthig, putzet sie reinlich, thut sie hernach in eine Casserole oder Tiegel, legt ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Ingber und Citronenscheler darzu, giesset gute Jus drein, und zwar so viel, als man dran genug zu seyn vermeinet, setzet die Capaunen in die Muscheln, und lässet solche mit einander gar gemählich kochen. Da aber die Brühe auf den Capaunen von der Jus nicht möchte dicke genug seyn, so thut man ein wenig braun Mehl daran, wovon sie dicke werden wird. Das Anrichten wird der Verstand und die Gelegenheit schon zeigen.

Capaunen angeschlagen,

Die Capaunen kochet man gantz mürbe. Hernach wäschet und kühlet man sie aus, schneidet ihnen alles Fleisch herunter, daß nur die blossen Gerippe zu sehen; dieses Fleisch schneidet man mit einem Schneidemesser gantz klein, schneidet auch Nieren-Stollen, in Milch eingeweichte und reinlich wieder ausgetrucknete Semmel drunter. Man thut hierauf solches Gehäck in einen Mörsel, und schüttet Muscaten-Blüten, Citronscheler und Saltz darzu, darnach rühret man zehen Eyer auf dem Feuer mit Butter ab, als wie man gerührte Eyer machet, schüttet diese auch zum Gehäck in Mörsel, stösset alles wohl durch einander, damit es ein Teig werde. Nun nehme man die Capaunen-Gerippe, lege selbige in eine mit Butter bestrichene Torten-Pfanne, schlage ein Ey auf einen Teller, bestreiche damit, durch Hülfe eines Pinsels, die Capaunen-Gerippe, beschlage selbige fein ordentlich mit der gestossenen Farce, nach voriger Gestalt derer Capaunen, streiche sie mit einem warmen Messer zu, damit sie fein glatt werden; man bestreiche sie ferner mit Eyern nicht gar zu dicke, und denn mit zerlassener Butter über die Eyer her; streue gantz klein geriebene Semmel drüber, setze sie in Backofen, und lasse sie backen: Etliche bestecken sie mit Pistacien, es muß aber geschehen, wenn sie schon über die Helfte gar sind, sonst verbrennen die Spitzen oben von dem Bestecken. Diese Capaune kan man nun brauchen, zu was man will, als in Potagen, worinnen sie gar proper stehen; zu Ragouten, oder auch nur so, wie sie aus dem Backofen kommen; sie müssen aber gantz warm gegessen werden, denn so bald sie erkalten, werden sie wegen des Fetts, so dabey, harte. Diesen Capaunen kan man auch andere Farben geben; mit Krebs-Butter werden sie roth, mit Pistacien-Butter grün; und so weiter: diese dürfen nur fein dick damit bestrichen oder unter die Farce dergleichen gegossen werden, davon wird die Farce durch und durch, entweder roth oder grün. Es siehet nicht nur gut aus, sondern der Geschmack ist auch angenehmer.

Capaunen mit Citronen,

Es müssen die Capaune ausgenommen, gezähmet, weiß gekochet und wohl ausgewaschen werden; diese setzet man hernach in einen mit Butter bestrichenen Tiegel, mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronenscheler und klein geriebener Semmel: man giesset von der Brühe, worinnen die Capaunen gekochet, ingleichen auch etwas von Wein darzu. Nebst diesen schneidet man eine schöne Citrone Scheibenweise, wirft selbe erst in Wein, damit er das in der Citrone enthaltene Bittere ausziehen möge, schüttet diese Citronscheiben auch zu den Capaunen, lässet es auf einem Kohlfeuer gantz gemählich kochen, so werden sie recht gut und delicat schmecken, können also angerichtet und hingegeben werden.

Capaunen mit Capern,

Man leget die Capaunen, wenn dieselbigen nach oft beschriebener Art, sauber ausgebraten sind, in einen Tiegel, thut allerhand Gewürtz, als Muscaten-Blüten, Cardemomen, auch eine Hand voll gantze Capern hinein. Ferner stösset man Capern, mit etwas eingeweichter Semmel, in einem Mörsel klein, schüttet diese in ein Töpfgen, giesset gute Bouillon

Digitized by Google

drauf, und lässet es kochen, bis sie gar dicke werden: streichets hernach durch ein Haartuch, giesset diese Brühe und etwas guten Wein über die Capaunen, in den Tiegel wirfet man Citronscheler, auch nach Belieben eine gantze Zwiebel darzu, und lässet es durch einander kochen; endlich richtet man die Capaunen an, die Brühe oben drüber, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüten, und giebt sie hin.

Capaunen mit Muscaten-Blüten, und Semmel-Schnitten,

Wenn der Capaun ausgeweidet und gezähmet worden, so blanchiret man ihn, hernach setzet man solchen zum Feuer, damit er weich koche; nimmt ihn wieder heraus, wäschet ihn sauber aus, und leget ihn in einen Tiegel, darzu man Muscaten-Blüten und geriebene Semmel schütten, auch von der Brühe, darinne die Capaun gekochet worden, so viel als nöthig, in Tiegel giessen, und ihn aufs Feuer setzen muß. Kurtz vorhero, ehe er soll angerichtet werden, so leget man ein Stück ausgewaschene Butter dran, nimmt gute Semmel, schneidet sie Fleckweise, und röstet sie auf dem Rost. Beym Anrichten wird dieser Capaun in die Mitte, und die Semmel-Schnitten umher gelegt, drüber mit Muscaten-Blüten und geriebener Semmel bestreuet und aufgetragen.

Capaun gedämpfet,

Man putzet ein Paar Capaune sauber, nimmt das Eingeweide und den Kropf heraus, schläget ihnen die Beine entzwey, besprenget sie ein wenig mit Saltz, und lässet sie eine halbe Stunde liegen, hernach setzet man ein wenig Speck und Butter in einer Casserole oder Tiegel aufs Feuer, und lässet es heiß werden. Wenn solches nun heiß, so bestreuet man die Capaunen, welche aber vorhero mit grobem Speck auch müssen gespicket seyn, mit Mehl, leget sie auf die heisse Butter, und lässet sie so lange dämpfen, bis sie auf allen Seiten braun sind: wobey dieses zu beobachten, daß man sie nicht so jählings bräune, sonst bleibet die Jus aussen. Wenn sie nun braun, so giesset man gute Bouillon drauf, wirft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter, in ein Bündgen zusammen gebunden, drein, und lässet solches eine gute Weile kochen: es muß aber der Tiegel oder die Casserole fleißig zugehalten werden, damit der Dampf nicht heraus kan. Nun ist es auch nöthig, Wein und allerhand Gewürtze dran zu thun, damit es einen lieblichen Geschmack überkomme, und kan man ihnen ietzo den Geschmack noch geben, wie man will, z. E. von Citronen, Oliven, Sardellen ꝛc. Und weil hier nicht alles so genau kan beschrieben werden; als wird hoffentlich derjenige, so dergleichen Essen zubereiten will, zum wenigsten nur etwas Grund in der Kocherey geleget haben. Ist es nun Zeit anzurichten, so richtet man die Capaune auf die Schüssel an, giesset die Jus drüber, bestreuet sie mit klein geschnittenen Citronen, beleget sie auch mit sauber gerissenen Citron-Plätzgen, und lässet sie zur Tafel tragen.

Capaun gut zu braten,

Man nimmt einen Capaun, brühet solchen, aber nicht im Wasser, rupfet ihn, schläget ihm auch, weil er noch warm, vorn das Brust-Beinlein ein, und leget ihm, wenn er gäntzlich gerupfet, die Flügel Creutzweise über die Brust, mit der Brust aber leget man ihn auf einen Tisch, damit er erkalte, darnach nimmt man das Eingeweide und den Kropf heraus, und siehet zu, daß man beyderseits nicht gar zu grosse Löcher mache: speilert und zähmet solchen, damit er recht proportionirlich aussehen möge; versenget ihn ein wenig auf dem Kohlfeuer, streichet ihn mit Butter oder Speck, lässet ihn auf dem Kohlfeuer ein wenig anlaufen, wischet ihn hernach mit dem Handtuch trocken ab; stecket ihn hierauf an einen Spieß und lässet ihn fein gemählig bey einem Feuer von hartem Holtz oder Kohlen braten, begiesset ihn öfters mit Butter, die nicht heiß, sondern die nur zergangen, streuet ein wenig Saltz drüber, und bestecket ihn mit Papier, auf daß er nicht gar zu braun, sondern desto mürber werde. Wenn er nun gäntzlich gebraten, so thut man das Papier herunter, und bestreichet ihn mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, und lässet es ein bißgen anlaufen. Darnach ziehet man ihn vom

Spieß

Digitized by Google

Spieß ab, und richtet an, beleget ihn auch mit Citronen, und lässet es auftragen.

Capaun zu braten auf eine andere Art,

Man nehme Capaunen, so viel ihrer nöthig, rupfe und bereite sie zum braten, wie die vorigen, spicke sie sauber mit Speck, und ziehe darzwischen geschnittene Citronen, wie Speck, stecke solche an Spieß, und brate sie wie vorbenannte, so werden sie recht schön und gut. Beym Anrichten nehme man zugleich Butter in einer Pfanne, die nicht gar zu braun, doch aber sehr gischet, und giesse diese drüber, garnire sie sauber und gebe sie hin.

Capaun recht gut zu braten,

Wann der Capaun zugeputzet, so mischet man gewaschene Butter, grüne Petersilie, Muscaten-Blüten, und etwas geriebene Semmel unter einander, füllet dieses in des Capauns Bauch, speilert ihn hernach fein wieder zusammen, steckt ihn an Spieß, bratet ihn sehr gemählich, bestreichet ihn öfters mit Butter, streuet etwas Saltz drauf, machet ihn fest mit Papier zu, so kan er desto länger beym Feuer braten, und wird fein mürbe; endlich richtet man ihn an, begiesset ihn mit Butter, und der Jus, so aus dem Capaun gelaufen, denn ist er fertig.

Capaun mit Reiß im Backofen,

Man kochet etliche Capaune fein schön weiß, auf die Art, wie oben beym Capaunen gelehret worden. Alsdenn setzet man Reiß zum Feuer, und lässet sie halb gar kochen, giesset hernach gute Fleischbrühe drauf, welches mit einander fein gemählich kochen muß. Wenn sie nun bald gar, so würtzet man sie mit Muscaten-Blüten, rühret sie auch mit ohngefehr acht Stück Eyern ab; ingleichen rühret man ein Stück Butter drein. Ferner thut man ein Stück Butter in eine Casserole, leget die Capaunen drauf, schüttet Citronscheler und Gewürtz dran, und passiret sie ein wenig: man machet letztlich einen Krantz um eine Schüssel, bestreichet diese mit Butter, giesset die Helfte von dem Reiß daran, leget die Capaune drauf, und ziehet den andern Reiß über die Capaune; streichet es fein sauber zu.

Capaun mit Reiß schlecht,

Die Capaunen, wenn sie vorher gezähmet worden, müssen nach obiger Weise gekocht werden, hernach kochet man Reiß sauber aus, brühet ihn mit heissem Wasser, giesset gute Fleischbrühe drüber, und lässet ihn fein gemählich in einer Casserole oder Tiegel kochen; ferner schüttet man Muscaten-Blüten, und feine fette Fleischbrühe dran, thut die Capaune auch drein, welche mit dem Reiß eine halbe Stunde kochen müssen, richtet nach diesem die Capaune in eine Schüssel, und den Reiß drüber her, streuet Muscaten-Blüten mit etwas weissem Ingber vermischet drüber, und giebet es hin.

Capaun mit Truffes,

Man bratet die Capaune halb gar, und sorget, damit die Jus oder Brühe, so aus denen Capaunen läuft, aufgefangen werde. Hernach schüttet man die Truffes in eine Casserole oder Tiegel, giesset gute Brühe drauf, worinnen sie eine gute Weile weichen müssen: nach verflossener Zeit drücket man sie aus, (es darf aber die Brühe, darinne selbige gelegen, nicht weggeschmissen werden) gedachte Truffes thut man in einen Tiegel, giesset schon fertige Jus drauf, wirfet Muscaten-Blüten, Ingber und dergleichen mit bey, und lässet es ein wenig kochen, leget endlich die Capaunen drein, giesset die aufgehobene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, auch zu denen Capaunen, wirfet eine gantze mit Nelcken besteckte Zwiebel hinein, richtet an, es wird gut und delicat seyn.

Capaun mit Mandeln und Cibeben,

Man nimmt Capaune und kochet diese wie vor beschrieben: hernach machet man Butter in einer Casserole braun, thut etwas Mehl hinein, damit es auch ein wenig braun werde; giesset ferner Brühe, Wein und ein wenig Eßig drein, schüttet Muscaten-Blüten, Ingber, Citronscheler, Cibeben und geschnittene Mandeln, ingleichen ein Stück ausgewaschene Butter dazu (von Saltz wird nicht nöthig zu erwehnen seyn, in Erwegung, daß niemand ungekostet etwas anrichtet) leget die Capaunen auch drein, und lässet es mit einander

kochen, wirfet ein wenig Zucker und Safran dazu, und wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo machet man es fein zierlich.

Capaun mit Nudeln,

Erſtlich kochet man die Capaunen weiß, darnach bereitet man folgenden Teig: Man thut Mehl auf einen Tiſch, ſchläget zwey gantze Eyer und zwey Dottern drein, und machet einen ſolchen feſten Teig, der mit harter Mühe kaum kan aufgetrieben werden, treibet ihn auch ſo dünne, als immer möglich; ſtreuet darnach Mehl drauf, leget ihn doppelt zuſammen, und treibet ihn wieder; man ziehet ferner ſolchen aus einander, kehret ihn ab, und henget ihn auf, damit er ein wenig trocken werde, rollet ihn hernach zuſammen, ſo kan er klärer, als wie Italiäniſche Nudeln geſchnitten werden. Nunmehro ſetzet man Waſſer aufs Feuer, läſſet es ſieden, wirft die Nudeln hinein, welche darinne einen Sod thun müſſen, hebet alsdenn den Keſſel, worinnen ſie geſotten, herunter, gieſſet kaltes Waſſer hinein, nimmt die Nudeln entweder mit den Händen, oder mit einem Durchſchlag heraus, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, dazu man auch Muſcaten-Blüten und gute Fleiſchbrüh ſchütten ſoll, ſetzet ſolche aufs Feuer, leget die Capaunen drein, und läſſet alles durch einander kochen. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, und die Fleichbrühe nicht recht fett iſt, ſo legt man ein Stück ausgewaſchene Butter dran; läſſet es noch einmahl aufſieden, richtet hernach die Capaunen auf die Schüſſel an, thut die Nudeln drüber, ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, und giebet ſie hin. Will man dieſem Gericht ein Anſehen machen, ſo kan man etwas Nudeln, ehe ſie geſotten werden, aus dem Schmaltz backen, und damit garniren.

Capaun mit Carfiol,

Einen zu recht gemachten und gezähmten Capaunen blanchiret man, und ſetzet ihn hernach mit ein wenig Saltz und Waſſer zum Feuer, woſelbſt er recht weich kochen muß. Man ſchälet nach dieſem vom Carfiol das grüne herunter; iſt er groß, ſo ſchneidet man ſolchen entzwey, wirft ihn in kaltes Waſſer, und ſetzet ihn drauf zum Feuer, damit er halb gar koche: ferner thut man den Carfiol nebſt ausgewaſchener Butter, Jngber, gantz klar geriebener Semmel in einen Tiegel oder Caſſerole, leget den Capaunen auch darzu, gieſſet gute Fleiſchbrühe dran, ſetzet es zuſammen auf ein Kohlfeuer, läſſet es ſo lange durch einander kochen, bis es dicklicht wird; ſolte es nicht fett genug ſeyn, muß man ein wenig zerlaſſene Butter hinein laufen laſſen, den Capaun auf die Schüſſel anrichten, den Carfiol fein ordentlich herum legen, Muſcaten-Blüten aufſtreuen, und den Rand mit Semmelſchnitten garniren. Es wird auch ſtat der geriebenen Semmel gebrannt Mehl genommen, in ein Töpfgen gethan, Fleiſchbrühe dazu gegoſſen, und gantz klar gequirlt, auch ein Paar Meſſerſpitzen ſaurer Rahm mit drunter gerühret, ſo ſiehet es aus wie die ſchönſte Coulis.

Capaune mit Hering,

Man kochet einen Capaun, wenn er zugeputzet worden, halb gar, wäſſert friſche Heringe ein, ſolten ſie auch über Nacht liegen, ſchälet man ſie ſauber, wie ingemein Heringe pflegen geſchält zu werden, ſchneidet Stückgen als Speck, oder wie man ihn zur à la daube ſchneidet; man ſpicket den Capaun damit, und den übrigen ſamt der Milch ſchneidet man würflicht: dieſen geſpickten Capaun leget man hernach in eine Caſſerole oder Tiegel, darzu auch geriebene Semmel, der übrig geſchnittene Hering und Fleiſch-Brühe, ſo viel als nöthig, kommen muß. Ferner wirft man ein Stück einer Fauſt groß ungeſaltzte und recht reinlich ausgewaſchene Butter dran, läſſet es gantz gemählich auf dem Feuer kochen, bis es ein wenig dicke wird. (Es ſchmecket dieſes als wie eine Auſter-Brühe.) Beym Anrichten leget man Semmelſchnitten in die Schüſſel, richtet den Capaun drauf an, und giebt es hin.

Capaun mit ſaurem Rohm und Capern,

Einen Capaun, der ausgeweidet, und der Kropf heraus gethan worden, ſpeilert und ſaltzet man ein wenig ein, ſtecket ihn an einen Spieß, und bratet ihn halb gar: hernach läſſet man Butter in einer

Caſſerole

Casserole auf dem Feuer braun werden, thut ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß, ist aber stets zu rühren, damit es nicht anbrenne. Wenn es genug braun, so schüttet man ein wenig Fleischbrühe dran, leget was Lorbeerblätter, Citronscheler und Gewürtz darzu, und giesset Wein, auch ein wenig Eßig unter dasselbe, ingleichen ein Nößel dicken sauren Rahm, lässet es mit einander kochen, wirft eine Hand voll Capern drein, leget den Capaun darzu, decket es feste zu, welches zusammen noch eine halbe Stunde also dämpfen muß. Soll gespeiset werden, so richtet man den Capaun in eine Schüssel an, und giesset Brühe drüber, es ist recht und gut.

Capaun mit Johannis-Beer kalt oder warm,

Capaune, wie vorige bereitet, sollen gantz ausgebraten werden: man setzet hierauf ein wenig Wein in einer Casserole oder Tiegel aufs Feuer, schüttet eine Kanne Johannis-Beere hinein, thut viel Zucker darzu, lässet es also dämpfen, und reibet Citronenscheler dran. Wenn sie sollen angerichtet werden, so schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget die Capaune fein zierlich drauf, und streuet Trissonet drüber. Will man solche aber kalt haben, so lässet man die Capaune kalt werden, die Johannis-Beere thut man in eine Schüssel, und lässet sie auch erkalten, leget die Capaune drauf und giebet sie hin.

Capaun mit einem Gehack oder Hachis,

Erstlich muß der Capaun gebraten oder gesotten werden; darnach bratet man auch eine Kalbs-Keule, und wenn sie fertig, so schneidet man das Fleisch alles herunter und hacket es gantz klein. Hierauf thut man das Gehäck in einen Tiegel, giesset ein Nößel guten Rohm darzu, und rühret es wohl durch einander, schüttet auch ein halb Pfund gar klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, ingleichen kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, Citronenscheler, fünf Eyerdotter und ein wenig Saltz hinein, und rühret dieses alles unter einander. Nun machet man um die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, von Teig einen Krantz, bestreichet die Schüssel mit Butter, schüttet etwas von dem benannten Gehäck hinein, leget den Capaun drauf, und überziehet ihn mit dem übrigen gantz und gar, streichet es mit einem Messer fein sauber zu, giesset etwas zerlassene Butter drüber, streuet klein geriebene Semmel drauf, setzet es hernach in einen Backofen, und lässet es backen. Wenn es fertig, kan man es lassen auftragen. NB. Bey vornehmen Ausrichtungen ist dieses Essen gar wohl zu gebrauchen, und muß es alsdenn fein zierlich mit Citronen belegt, mit Lorbeer-Blättern bestecket, oder mit solchen Dingen, die sich darzu schicken, garniret werden.

Capaunen mit Welschen Nüssen,

Capaunen, so viel deren nöthig, müssen erst recht weiß gekochet werden. Hernach nimmt man Nüsse, die sich noch schälen lassen, schälet deren ein ziemliches Theil, wirft sie in ein kaltes Wasser, damit das Oel ein wenig weggehet. Ferner nimmt man eine Hüner-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stück gewaschene Butter, Muscaten-Blüten, und stösset dieses alles mit ein wenig sauren Rohm in einen Mörsel; hierauf thut man selbiges in ein Töpfgen, giesset Fleisch-Brühe drauf, lässet solches bey einem Feuer aufsieden, und streichet es durch ein Haartuch. Endlich schüttet man diese Brühe in eine Casserole oder Tiegel, leget die Nüsse und den Capaun drein, lässet es durch einander kochen, leget ein Stück Butter drein, so bekommt es einen lieblichen Geschmack, und ist recht gut: kan also, wenn es auf eine Schüssel angerichtet worden, zu Tische getragen werden.

Capaunen mit Krebs und Spargel,

Anfänglich kochet man einen Capaun fein weiß, hernach siedet man Krebse nur halb gar, und bricht diese aus (NB. die Art und Weise des Ausnehmens wird schon unter dem Krebs zu lernen seyn) alsdenn nimmt man Spargel, schneidet

Digitized by Google

diesen fein ordentlich, bindet ihn zusammen, und kochet ihn halb gar. (NB. Das Wasser muß erstlich sieden, dann muß ein wenig Saltz dran geworfen werden, so bleibet der Spargel fein grün.) Ferner nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet denen die Köpfe ab, daß das Bittere heraus komme, thut diese in einen Mörsel, nebst etwas gebäheter Semmel, etwas von Spargel und ein wenig Butter, und stösset dieses alles klein, thut es hierauf in einen Topf, giesset von der Brühe, in welcher der Capaun gekochet, drauf, lässet es kochen, streichet es darnach durch ein Haar-Tuch, thut den Capaun in eine Casserole oder Tiegel, würtzet es mit Muscaten-Blüten, giesset die Brühe drüber, leget die ausgebrochenen Krebse und den Spargel dazu, wirft ein Stück Butter drein, und lässet es also durch einander kochen. Wenn es fertig, so richtet man den Capaun in eine Schüssel an, den Spargel mit denen Krebsen fein melirt drum, giesset die Brühe drauf, sprenget Krebs-Butter drüber her und giebet sie hin.

Capaun mit einer Eyer-Sosse.

Nachdem der Capaun fein weiß gekochet worden, so thut man diesen in eine Casserole oder Tiegel, giesset von der Brühe drauf, darinnen der Capaun gelegen, thut Gewürtz hinein, nur keinen Pfeffer, giesset ein wenig Wein zu, leget eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter drein, und lässet es also kochen. Wenn es nun bald genug, so schläget man etwa fünf Eyer-Dottern in ein Töpfgen, thut eine Messerspitze rohes Mehl hinein, giesset ein Paar Tropfen Eßig darzu, und qvirlt es fein klar ab, giesset hierauf die Brühe in das Töpfgen, und qvirlt es wieder um fein klar, daß es nicht zusammen laufe: wirffet alsdenn ein gutes Stück Butter zum Capaun, welches inzwischen zergehet; giesset endlich die Brühe in der Casserole auf den Capaun, daß es sich mit einander vereinige, richtet den Capaun an, schüttet gedachte Brühe über selben, bestreuet sie mit Muscaten-Blüten, und giebt sie hin.

Capaun mit einer sauren Limone,

Man bereitet einen Capaun nach oben beschriebener Art, und kochet ihn fein weiß, hernach leget man ihn in einen Tiegel oder Casserole, schneidet eine gantze saure Limone, und thut sie nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber hinein zum Capaun, wirft ein gut Stück Butter dran, giesset von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, desgleichen Wein darzu, lässet es fein gemählich kochen, thut auch ein wenig Safran hinein, und richtet es hierauf an, so gut man kan.

Capaun gedämpft mit Stock-Schwämmen,

Für das erste spannet und zähmet man einen oder mehr Capaune, wenn sie erst nach oftbeschriebener Manier geputzet worden, schmeisset ihnen alsdenn die Flügel-Beine am Leibe entzwey, und saltzet sie ein wenig ein. Hernach setzet man Butter in eine Casserole oder Tiegel aufs Feuer, und lässet diese heiß werden, bestreuet mittlerweile die Capaune dick mit Mehl, und wenn die Butter braun ist, so leget man die Capaune drein, und lässet sie auch braun werden. Nach deren Bräunung giesset man die schon fertig gehabte Jus dran, leget ein Bündgen zusammen gebundene Kräuter, als Thymian, Lorbeer-Blätter, Peterßilie und eine gantze Zwiebel mit Nelcken bestecket hinein, weichet hernach einen ziemlichen Theil Stock-Schwämme, wenn sie nehmlich dürre sind, in Fleisch-Brüh, putzet selbige, nachdem sie erweichet, sauber ab, und schüttet sie nebst Ingber, Pfeffer, Cardemomen, zu denen Capaunen, und lässet es mit einander kochen. NB. Solte etwa die Brühe zu kurtz werden, so giesset man mehr Jus hinein, und lässet es ferner kochen, bis daß es soll angerichtet werden; richtet alsdenn die Capaune an, und die Schwämme drüber, das zusammen gebundene Bündgen aber nimmt man wieder heraus, und lässet es auftragen.

Capaunen-Estouffade,

Man nimmt einen oder mehr Capaune, wenn sie zu recht geputzet, schneidet diese in Viertel, klopfet sie wohl, und besprenget sie mit Saltz. Hierauf lässet man ein Stück Butter und Speck in einer Casse-

role

Digitized by Google

role oder Tiegel auf dem Feuer braun werden, beſtreuet die Capaunen-Stücke mit Mehl, leget ſelbige in die braune Butter, darinnen ſie röſten müſſen. Wenn ſie nun braun ſind, ſo gieſſet man fleißig Brühe dran, leget ein Bündgen Kräuter, wie vorher gemeldet worden, hinein, thut Gewürtz, Ingber, Pfeffer darzu, gieſſet auch Wein dran, wirft Citronen-Scheler mit bey, und läſſet dieſes alles auf gelindem Feuer gar gemählig kochen. Wenn es nun Zeit iſt anzurichten, ſo machet man alles fein ordentlich und giebt es hin.

Capaun à la braiſe,

Iſt, wenn der Capaun über Kohlen oder in der Aſche geſchmorchet wird.

Capaunen und Poularden zu mäſten,

Erſtlich Gerſten-Schrot mit halb Waſſer und Milch zu einem Teig gemacht, hernach nimmt man halb Gerſten- und Weitzen-Mehl, den Teig damit gearbeitet, ſo daß man Pfropfen davon machen kan, damit die Capaunen und Poularden Abends und Morgens geſtopfet, dabey muß aber Tederzeit ſüſſe Milch zu trincken vorgeſetzet ſtehen, es müſſen die Pfropfen nach Proportion des Viehes gemachet werden, wenn man Buch-Weitzen haben will, ſo kan die Helfte Buch-Weitzen, und halb Gerſten-Schrot genommen werden, welches noch beſſer, es muß ſowohl der Teig, als auch das Trincken vor Säure verwahret werden, auch die Gefäſſe wohl gereiniget ſeyn, man kan auch wöchentlich zwey mahl etliche Pfeffer-Körner dem Viehe geben, wie auch ein wenig ausgewaſchenen Sand dann und wann in den Teig gethan: die Capaunen müſſen auf dieſe Art in 14 Tagen oder längſtens drey Wochen fett ſeyn.

Capece,

Iſabella, eine Neapolitaniſche Adeliche Dame, ſchrieb ein Buch unter dem Titel: Conſolazione dell' anima, welches An. 1594 gedruckt worden. Toppi Bibliotheca Neapoletana.

Capella,

War das böſe und zanckſüchtige Weib des gelehrten Römiſchen JCti, Geneſii Proidæ, ſo nicht nur mit harten und giftigen Worten ihn Tag und Nacht gepeiniget, ſondern auch ihm oftermals als eine Furie mit den Nägeln in das Geſichte gefahren, und ſelbigen kläglich zerkratzet. Vid. Erythræi Pinacothec. III pag. 164 ſeq.

Capellaria,

Sibylla, war ein berufenes zauberiſches Weib und Hexe.

Cappel,

Iſt ein kleiner von ſchwartzem Sammet geſchnittener und nach dem Haupt accommodirter Aufſatz, ſo auf der halben Scheitel ſtehet, mit ſchwartzen Spitzen bebrämet, über die Stirne ſpitzig gehet, über die Ohren rund um das Haar-Neſt offen, und auf den Nacken zuſammen geheftet iſt, deſſen ſich die Weibes-Bilder in Saltzburg bedienen.

Capern,

Cappares, Capres, ſind unzeitige Blumen-Knöpfe eines Strauchs, der in Spanien, Italien, Franckreich und andern warmen Ländern an ſteinichten Orten wächſet. Er wird durch Zerreiſſung der Staude vermehret. Seine Zweige ſind ſtachlicht und ſtrecken ſich aus, wie die Brombeeren, die Blätter ſind rund, die Blumen weiß und die Frucht länglicht wie Oliven. Wenn die Blüte noch in der Knoſpe iſt, wird ſie abgenommen, und in Eßig eingemacht zu uns gebracht. Sie dienet entweder roh als ein Sallat, und machet guten Appetit zum Eſſen, oder ſie wird an Speiſen gethan, und iſt gut bey Fleiſch und Fiſchen. In dem Oeconomiſchen Lexico wird nebſt andern Merckwürdigkeiten der Capern-Baum beſchrieben, und wie man Capern mit Zucker einmachen könne, gelehret. Ihre Kraft beſtehet in zertheilen, zähe Feuchtigkeiten auszuführen, den Harn und die Menſes zu befördern. In Ermanglung der Capern ſoll, nach Tabernæmontani Bericht in ſeinem Herbario pag. 1511, die zarte Blüh-Knoſpe derer Florum Geniſtæ gleiche Dienſte thun. In der Küche ſind ſie ein nöthiges Stück, geſtalt viele Eſſen dadurch einen guten Geſchmack bekommen.

Capilotade,

Nennen die Frantzösischen Köche alles in kleine Stückgen geschnittene Fleisch, so man hernach zu einer Ragout nimmt. So wird dergleichen z. E. von Rebhünern gemacht: Man schneidet ein gebratenes Rebhun in zehen bis zwölf Stücke, setzet solche in einer Schüssel übers Feuer, thut ein wenig Wasser, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen, Nelcken und Saltz daran, lässet es zusammen aufkochen, und wenn es bald gar, und die Brühe kurtz, so reibet man noch ein wenig Brot-Rinde daran.

Cappes-Kraut, oder Capus-Kraut, oder Cabus-Kraut,

Ist eine Art von Kohl-Kräutern, dessen Blätter sich dergestalt in die Runde über einander schliessen, daß sie in der Mitte ein rechtes Haupt formiren, woher es denn auch den Nahmen Haupt- oder Kopf-Kohl hat. Es giebt dreyerley Gattungen, das weisse, das grüne und das rothe Cappes-Kraut. Das weisse wird zur Speise für das lieblichste und beste gehalten; das rothe aber pflegt man gerne zum Kraut-Salate zu nehmen. Von allen drey Gattungen werden die Kraut-Häupter entweder frisch verspeiset, oder Salat davon gemacht, oder warm gekocht, oder auch zum Sauer-Kraut eingeschnitten. Wie solches Kraut zu säen, zu pflantzen, und zu warten sey, zeigt das Oeconomische Lexicon.

Caravine,

Ist eine kleine gläserne auf vielerley Art formirte Flasche, welche man bey Gastereyen und Gelacken denen Gästen vorzusetzen pfleget, damit der Wein hieraus in die dabey stehende Stutz-Gläser eingeschencket werden könne. Man giebt sie auch einzeln, mit Eßig gefüllet, zu den Fischen auf den Tafeln herum.

Carbonade,

Ist Fleisch, so fein saftig auf dem Rost gebraten worden. Weil die Köche auch sonderlich die Rippen von allerhand Vieh auf solche Art zu tractiren pflegen, nennen sie diese gleichfalls eine Carbonade, welches unten bey denen Coteletes wird zu sehen seyn. Siehe Coteletes.

Carcassen,

Sind die Gerippe, woran man das Trenchiren zu lernen pfleget.

Cardamomen,

Cardamomum, Cardamome, sonst Paradies-Körner genannt, so auf denen Inseln Cananor, Java, Sumatra und Ceylon wachsen. Es sind dreyeckichte kleine Körner, auswendig rothbraun, inwendig gantz weiß, eines scharfen und beissenden Geschmacks, dem Pfeffer nicht ungleich, ausser daß sie etwas gelinder und nicht so hitzig sind. Die Cardamomen, so in Java wachsen, sind die besten, überhaupt aber das allerschönste Magen-Gewürtz, und fast das bewehrteste Mittel vor den Schwindel. Sie stärcken das Haupt und Gedächtniß, sind gut wider die Schlagflüsse, sie zertheilen die Winde, reinigen das Geblüt und befördern die Monat-Zeit, den Urin oder die Verdauung. Mehrere Nachricht giebt das Oeconomische Lexicon, so auch die Cardamom-Bäume beschreibet. In der Küchen werden sie bey viel Essen mit Nutzen angebracht, wie solches die Beschreibungen gewisser Speisen bezeugen.

Carden, s. Spanische Carden.

Cardia, oder Cardina, s. Carna.

Cardis,

Eine Art wollenes Zeug, so etwas besser, als der Rasch ist, und meist zum Unterfüttern gebraucht wird. Anfangs brachte man ihn häufig aus Franckreich, anietzo aber wird er an vielen Orten Teutschlandes fabriciret.

Cardobenedicten, oder gesegnete Distel,

Ein in der Artzney bekandtes Kraut, so seiner Vortreflichkeit wegen diesen Nahmen bekommen, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seitenstechen und andern Zufällen gebraucht wird. Der daraus zubereitete Wein wird als ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, gerühmet.

Digitized by Google

Cardobenedicten-Wein,

Wird folgender Gestalt gemacht: Man wirft eine gute Hand voll Cardobenedicten in ein eymerichtes Wein-Faß, und daferne der Wein recht gut werden soll, thut man Tausendgüldenkraut, Wermut und weissen Andorn, iedes eine kleine Hand voll hinein, giesset schön durchgeseyeten Most darüber, wirft noch eine Mulde voll Weinbeeren ins Faß, und lässet es also mit einander gähren.

Carfiol,

Caulifior, Brassica apiana vel Cauflora, Chouxfleur, ist ein gewisses Kohl-Gewächse, so vor etlichen Jahren aus Italien in Teutschland kommen, und nunmehro in vornehmen Gärten häufig gepflantzet, auch insgemein Blumen-Kohl genennet wird. Er hat aber diese Benennung daher, weil er inwendig in der Mitte, gleich wie eine kleine gelblichte krause Blume dick in einander wächst. Er ist sonst sehr gut und zart zu essen, und kan er den gantzen Winter hindurch im Keller erhalten werden. Bey Manns-Personen stimuliret er venerem, und vermehret derer Frauens-Personen fluorem album, weil er allzu abundant nutriret. Das Oeconomische Lexicon giebt unter dem Titel Blumen-Kohl gute Nachrichten von der Sä-Pflantz- und Wartung dieses edlen Kohls. Seine Zubereitung ist 1) Carfiol zu putzen; 2) Carfiol mit Muscaten-Blüten; 3) Carfiol mit Spargel-Brüh; 4) Carfiol mit Rahm und Krebs-Butter; 5) Carfiol gebacken; 6) Carfiol mit Baumöl und Eßig kalt als einen Salat zuzurichten.

Carfiol zuzuputzen,

Man nehme den Carfiol oder Blumen-Kohl, so er grosse Blumen hat, spalte denselben in etliche Stücke, schäle mit einem Messer alle harte Rinden herunter, schneide in der Länge ein Stückgen wie das andere, und werfe solche in kaltes Wasser, daß der rohe Geschmack heraus kommt; alsdenn kan er gebraucht werden, zu was man will.

Carfiol mit Muscaten-Blüten,

Der nach voriger Beschreibung gesauberte Carfiol muß in Saltz-Wasser bald weich gesotten, hernach in eine Casserole oder Tiegel gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blüten drauf gestreuet, gewaschene Butter darzu geleget, gute Bouillon drein gegossen, und auf ein Kohlfeuer gesetzet werden; alsdenn lässet man alles durch einander kochen, bis es eine feine dicke Brühe wird. NB. Andere nehmen eine gute Coulis, und giessen sie auf den Carfiol, dürfen aber keine geriebene Semmel darzu thun. Solls angerichtet werden, so leget man auf den Rost gebähete Semmel drum, und giebt es hin.

Carfiol mit Spargel-Brühe,

Man kochet den Carfiol in Salz-Wasser gantz gar, thut hernach Eyer-Dottern in eine Casserole, schüttet ein wenig, etwa eine Messer-Spitze, roh Mehl darzu, leget ein ziemlich Stück gewaschene Butter hinein, und rühret es durch einander ab. Ferner giesset man ein wenig Wein, Eßig und überbliebene Fleischbrüh drein, Muscaten-Blüten und Citronenschäler müssen auch darzu kommen, ingleichen eine gantze Zwiebel, die aber beym Anrichten wieder heraus gethan wird. Dieses alles setzet man hernach aufs Kohlfeuer, und rühret es fein fleißig um, daß es nicht zusammen rinnet. Wann es nun anfänget dicke zu werden, da will es auch sieden, so giesset man nur etliche Tropfen kaltes Wasser hinein, richtet hierauf den Carfiol fein förmlich auf eine Schüssel an, giesset die Brühe drüber, sprenget abgeklärte Butter drauf, und setzet es auf heisse Asche, damit sich die Brühe ein wenig hinein ziehe, so ist es fertig. Zu beobachten ist hierbey, ob viel oder wenig zugerichtet wird? bey wenigen muß in vorhergehendem Zusatz iedes Orts abgebrochen werden, absonderlich an Eyern, Wein, Eßig und an der Brühe, ingleichen muß man sehen, wie groß das Geschirr, und wie viel der Personen sind.

Carfiol mit Rahm und Krebs-Butter,

Wenn der Carfiol gar gekocht ist, thut man ihn mit Krebs-Butter in eine Casserole, und lässet ihn auf dem Feuer passiren.

Digitized by Google

ren. Man wirffet alsdenn Muſcaten-Blüten darein, gieſſet Rahm, der vorhero abgeſotten worden, drauf, welches alles durch einander kochen muß. Wird man nun gewahr, daß er bald weich iſt, ſo ſchläget man drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, und klopfet dieſe klar, gieſſet hernach den Rahm vom Carfiol hinein, und qvirlt es fleißig: ſchüttet es nach dieſem wieder in die Caſſerole, da der Carfiol liegt, und rüttelt es, daß es ſich fein darein ziehet, richtet es an, ſprenget Krebs-Butter drauf, und giebt es hin.

Carfiol gebacken,

Man nimmt geputzten Carfiol, ſetzet ihn mit Saltz-Waſſer in einem Topf ans Feuer, läſſet ihn gar kochen, thut ihn alsdenn heraus, und leget ihn auf einen Teller, oder ſonſten auf ein rein Bret, hierzu machet man folgende Klare: Man ſchüttet Mehl in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet klare Milch darzu; (NB. zu denen Klaren gehöret allezeit die ſchlechteſte Milch, maſſen der Rahm oder gute Milch Fettigkeit an ſich hat, davon die Klare ſchwer wird, drum muß man zu ſolchen Klaren allezeit ſchlechte Milch, Waſſer, Wein und Weiß-Bier nehmen;) rühret es wohl unter einander, ſchläget 2 gantze Eyer und noch zwey Dotter hinein, ſaltzet es, ſchneidet Muſcaten-Blüten drunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, darnach ſetzet man eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, damit es heiß werde; davon rühret man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, und wirft den Carfiol hinein, aufdaß ſich derſelbe ein wenig anlege. Letztlich thut man den Carfiol Stückweiſe in das heiſſe Schmaltz, backet ihn fein Gold-gelb heraus, und richtet ihn ordentlich auf einen Teller oder Schüſſel an. (NB. Auf ſolche Art wird er auch gebacken, wenn man Potages, Oils, Ollapotriden und dergleichen groſſe Potages machet, dieſe damit auszuzieren.) Unter dieſen Carfiol kan nach Belieben eine Soſſe bereitet werden, dergeſtalt: Man thut ein Stück gewaſchene Butter in einen Tiegel, ſtreuet Semmel und Muſcaten-Blüten drein; gieſſet ein wenig gute Bouillon darzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es ein wenig einkochen. Hernach, wenn die Brühe ſoll unter den Carfiol gerichtet werden, werden drey Eyer-Dotter genommen, und die Brühe damit abgezogen, ſo iſt es fertig.

Carfiol mit Baum-Oel und Eßig kalt, ſtat eines Salats zu gebrauchen,

Man kochet den Carfiol im Waſſer, bis er gar wird, leget ihn aus dem heiſſen ins kalte Waſſer, richtet ihn fein zierlich auf eine Schüſſel an, ſtreuet ein wenig Saltz, aber keinen Pfeffer drüber, ſondern ſetzet nur davon etliche Häuflein auf den Schüſſel-Rand, weil der zehende Menſch nicht gerne Pfeffer ißt. Daher ein ieder es machen kan wie er will: Hernach gieſſet man Baum-Oel und Eßig drauf, und läſſet es auftragen.

Carixena, oder Charixena,

Eine vortrefliche griechiſche Poetin, ſo viel ſchöne Sachen geſchrieben hat. Ariſtophanes und Plutarchus wiſſen viel von ihr zu rühmen, Suidas aber will eben nicht viel von ihr halten. Vid. Lotich. d. Nobil. Fœmin. p. 125.

Carmenta oder Carmentis, ſiehe Nicoſtrata.

Carminativ,

Ein Wind und Blehungen zertheilendes Mittel, dazu ſind dienlich Camillen, Calmus, Anis, Fenchel u. ſ. w. Man pflegt auch überhaupt alle abgezogene Brantweine für dergleichen zu halten.

Carna,

War bey den Alten die Göttin, ſo über das menſchliche Eingeweide beſtellet war, in deren Hand und Gewalt die Erhaltung deſſen allein ſtunde. Sie wird auch ſonſten Cardia oder Cardinea genennet, und ſoll des Nachts die Geſpenſter oder Hexen von denen kleinen Kinder-Wiegen getrieben haben. Der erſte Römiſche Bürgermeiſter Junius Brutus hat ihr einen Tempel erbauet.

Carneval,

Nennet man die Luſt, welche ſich groſſe Herren und vornehmes Frauenzimmer einige Wochen vor der Faſten-Zeit zu machen pflegen, und welche in allerhand Maſque-

Digitized by Google

Maſqveraden, Opern, Balleten, Redouten u. ſ. f. beſtehet.

Carola,

Eine wundernswürdige Tochter Ludovici Guarnæ, Bürgers zu Salerno in Neapolis, bey Regierung Ferdinandi I, ſo in ihrem 15 Jahre ſich unverhoft in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelte. Und dahero Carolus forthin geheiſſen ward. Fulgoſius Lib. I c. 6.

Caroſſe, ſiehe Kutſche.

Carouſo,

Anna, ein in der Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Sprache wohlerfahrnes und gelehrtes Frauenzimmer, deren Idyllion Italicum von dem Devizeus in Mercur. Polit. 1683 Menſ. Jul. pag. 115 ſeq. angeführet worden.

Carpegna,

Eine Italiäniſche Gräfin, ſo nicht nur ſechs Sprachen, als Teutſch, Engliſch, Frantzöſiſch, Spaniſch, Lateiniſch und Italiäniſch vollkommen verſtand, ſondern auch noch darneben eine groſſe Wiſſenſchafft in der Philoſophie beſaß. Vid. Novell. Ritſchian. de die 29 Nov. An. 1670 Rom. perſcript.

Carrier,

Martha, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Carrouſel,

Ein Ritterſpeil, ſo gemeiniglich zu Wagen, ſelten aber zu Pferde angeſtellet wird. Man kleidet ſich dabey nach Art der alten Ritter, und theilet ſich in verſchiedene Nationen. Der Aufzug geſchiehet ſehr prächtig, und wird öfters mit Triumph-Wagen und andern koſtbaren Machinen und Erfindungen gezieret. In ſolchem Aufzug begiebt man ſich nach einem freyen Platz, als ausgezierten Reit-Häuſern, Renn-Bahnen, Schloß-Höfen u. d. g. allwo man füglich das Ringrennen, Lantzenbrechen und andere ritterliche Ubungen anſtellen mag; bey welchen das Frauenzimmer die Stelle eines Richters zu vertreten, und die Gewinſte auszutheilen pfleget.

Carſette,

Iſt eine beſondere Art von Frauenzimmer-Schnür-Brüſten, ſo von vornher über den darzu gehörigen Vorſteck-Latz zugeſchnüret werden, hat breite Schupen oder kleine Schößlein, und beſtehet aus acht Theilen.

Cartes,

Des, eine galante Frantzöſiſche Poetin und Anverwandtin des berühmten Philoſophi Des-Cartes. Ihre Poeſien findet man in dem Recueil des P. Bouhours.

Carthäuſerin,

Margaretha, eine Nürnbergiſche Nonne im Kloſter zu St. Catharina, ſo im XV Seculo gelebet, und in der Muſic wohl erfahren geweſen, immaſſen ſie acht muſicaliſche Choral-Bücher geſchrieben, ſo noch in Manuſcripto in der Stadt-Bibliothec zu Nürnberg gezeiget werden. Der Titel davon heiſſet: Nach Chriſti Geburt cIↃ CCCC in dem 58 Jahre hat geſchrieben diß Buch Margaretha Cartheuſerin, zu Nutz ihrem Kloſter zu St. Catharina in Nürnberg, Prediger-Ordens. Das zweyte Buch iſt 1459, das dritte 1460, das vierte 1461, das fünfte 1465, das ſechſte 1467, das ſiebende 1468, und das achte 1470 geſchrieben. Vid. Saubert. Orat. II de Biblioth. Norimb. p. 95. Sie hat auch eine Lateiniſche gantze Bibel vortreflich ſchön abgeſchrieben, ſo auch noch heute denen Liebhabern gezeiget wird. Vid. Hallervord. Biblioth. Curioſ. p. 259 & 60.

Cartilly,

Eine berühmte Frantzöſiſche Sängerin zu Paris ums Jahr 1671.

Carycæ, ſ. Feigen.

Caſchet, ſ. Courſet.

Cascodille machen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, ehe man die Farbe nennet, worinnen man ſpielen will, das erſte Blat von der Kauf-Karte aufſchlagen, und nach ſelbiger ſein Entro einrichten.

Caſſandra, Fidelis, Veneta,

Eine gelehrte Venetianerin, deren Vor-

Digitized by Google

Vor-Eltern sich aus Meiland auf diese weltberühmte Insel gesetzet. Diese vortreffliche Frau und Zierde ist An. 1465 gebohren worden. Ihr Vater hieß Angelo Fidelis. In der Lateinischen Poesie ist sie ein recht Mirackel, und in den Episteln hat sie nicht ihres gleichen, wovon sie viel Proben an den Tag geleget, und worüber die berühmtesten Männer, als Politianus, Fulgosius, Barbarus, Picus und Sannazarius, wie auch andere ihre Elogia von sich gestellet. Hiernechst verstand sie auch die Griechische Sprache, Theologie, Philosophie, Historie und Oratorie sehr wohl. Diese vortrefliche Qualitæten zogen deswegen viele Gelehrte nach Venedig, um nur dieselbige zu sehen und mit ihr zu converſiren. Ja die höchsten Häupter der Welt, nemlich die Päbste Julius II und Leo X, Ludovicus XII König in Franckreich, Ferdinandus König von Aragonien und andere mehr, erzeigten ihr die gröste Gnade und Ehre. Sie hat ein Buch de literarum laudibus, wie auch ein anderes de Scientiarum ordine geschrieben, von welchem letztern der Autor delle Cose notabile della Citta di Venetia, einen grossen Staat machet. Sie soll viel Lateinische Verse ex tempore gemacht, auch zu Padua auf öffentlichem Catheder mit denen gelehrtesten Männern disputiret haben, so gar, daß man ihr endlich den Doctor-Hut aufgesetzet. Die Oration, welche sie bey einer von Bertrucio Lamberto gehaltenen Disputation öffentlich recitiret hat, soll eine ausbündige schöne Rede gewesen seyn; sie ist zu Modena An. 1487 von Dominico Roconciolo durch den Druck bekannt gemacht worden. Ihr Mann war Mario Marpellio, ein Medicus von Vicenz, nach dessen Tode sie verwittwet geblieben. Ihr Tod erfolgte gegen das Jahr 1567, in dem 102 Jahr ihres rühmlichen Lebens. Baptista Fulgosius und Angelus Politianus machen, wie sie auch in der That verdienet, ein grosses Wunder aus ihr, und Sannazarius hat ihre Gelehrsamkeit und angebohrne Schönheit in einem Lateinischen Epigrammate der Welt vor Augen geleget; welches in der Uebersetzung so lautet:

Du bist Cassandra zwar, die einge nur allein,
Doch sehn drey Chöre dich der Götter um sich seyn,
Sie finden ja durch dich die zehnte Pierinne,
Die andre Cyprie, und vierte Charitinne.

Cassandra Jovia,

Die Tochter des Priamus und der Hecuba; kunte zukünftige Dinge vorher sagen, und ward wegen ihrer vortreflichen Schönheit von dem Apollo geliebet; welcher sie auch, in Hofnung seinen Willen zu erhalten, sich bey ihm etwas ausbitten hieß, worauf sich diese Cassandra die Kunst zu wahrsagen von ihm ausbate, so er ihr auch mitgetheilet. Weil Apollo sich aber von ihr hernachmahls betrogen sahe, indem sie ihr Versprechen nicht hielte, hat er es aus Zorn so weit gebracht, daß man ihrem Wahrsagen keinen Glauben beylegte; wiewol ihre Prophezeyung von dem Trojanischen Pferde, der doch niemand Glauben geben wolte, wircklich eingetroffen. Die Lacedämonier haben ihr zu Ehren einen Tempel auferbauet.

Cassandra Leonaberna,

Von Mantua, eine nette Poetin, so sonderliche Lieblichkeit in ihren Versen sehen lassen. Stephanus Guazzi in seinen auserlesenen politischen Dialogis p. 320 rühmet ihre Conduite sehr hoch.

Casselette,

Ist eine gewisse Art von einer Frauenzimmer Schnür-Brust, mit Achsel-Bändern, bestehet aus acht Theilen, und wird sehr schwach gesteifet.

Casserole oder Castrol,

Ist ein runder flacher küpferner, inwendig verzinneter Tiegel oder Pfanne ohne Füsse, mit einem Stiele, worinnen Ragouts und allerhand Speisen zugerichtet werden, die meisten sind mit küpfernen Deckeln. Die Frantzosen nennen auch die irdenen Tiegel ohne Füsse also.

Cassien,

Ein grosser Baum, davon die beste Art in Ost-Indien, die mittlere in Brasilien, und die schlechteste in Egypten wächset, und dessen Früchte das so genannte Johannis-

Digitized by Google

hannis-Brot sind, hat eine erweichende, zertheilende und das Geblüt reinigende Kraft, dämpfet die hitzige verbrennte Galle, und purgiret den Leib so gelinde, daß sie jung und alt, ja auch schwangeres Frauenzimmer ohne allen Schaden sicher brauchen können.

Cassiope,

Des Mohren-Königs Cepheus Weib und Mutter der Andromeda, ward wegen ihrer Meriten mit unter das Gestirne gesetzet.

Castagnette,

Ist ein klein höltzernes Instrument, aus zwey gehölerten Theilen, so oben zusammen gebunden, bestehend, so das Frauenzimmer vor Alters, wenn es allein tantzte, an die Hände zu binden und die Cadantz damit zu schlagen pflegte.

Castanie,

Castania, Chataigne, ist eine bekannte Baum-Frucht, deren es gantze Wälder voll giebt, sonderlich im Elsaß, Francken, Ungarn und andern Orten mehr. Sie lieget in einer dreyfachen Schale, hat eine angenehme und wohlschmeckende Frucht, welche zwar rohe, besser aber gebraten oder gekocht gegessen werden, sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopfen, Haupt-Weh verursachen, und sonderlich denen Lungensüchtigen schädlich seyn sollen. Man hat unterschiedliche Arten derselben, und die gar grossen, so meist aus Italien kommen, werden Marones genennet. Will man wissen, welche gut oder böse sind, muß man sie in kalt Wasser schütten, da denn die guten zu Boden fallen, die bösen hingegen oben schwimmen. Man kan auch, wenn sie geschälet sind, ein dauerhaftes Mehl zu Brot-Backen daraus mahlen, und sollen sie ein Brot von sehr angenehmem Geschmack geben. Es brauchet solche der Koch öfters an andere Essen, als an die Capaunen, siehe Capaun No. 7. &c. davon diese einen annehmlichen Geschmack bekommen; jene aber durch beygesetztes Gewürtz ihre Cruditæten verlieren.

Castanien gut zu behalten,

Man nehme die Castanien, mische unter dieselben welsche Nüsse, denn diese verzehren die Feuchtigkeiten in ihnen, und verhindern, daß sie nicht schimmeln.

de Castelnau,

Henriette Julia, des Grafen Nicolai de Murat Gemahlin, von sehr aufgewecktem Verstande, hat einige Romänen in einem sehr netten und reinen Stylo, wie auch einige Contes de Fées, die beliebt gewesen, geschrieben. Sie starb den 29 Sept. 1716 auf ihrem Schlosse zu Busardiere in der Landschaft Maine.

Castianira,

War des Priami sehr schönes Weib, so er sich aus Æsymo, einer Stadt in Thracien geholet. Homer. Iliad. l. 8.

de Castille,

Eine gute Poetin aus Franckreich, so sich sonderlich durch Uebersetzung etlicher Oden aus dem Horatio in das Frantzösische berühmt gemacht. Vid. Devisei Mercur. Polit. 1680 M. Septemb. Tom. 1 pag. 143.

de Castro,

Agnes, war die ausbündig schöne Dame und Maitresse Petri, des Königlichen Printzens in Portugall, welche sein Vater Alphonsus IV, König in Portugall, hinrichten ließ.

de Castro,

Anna, ein gelehrtes Frauenzimmer in Spanien, hat ein Werck unter dem Titel: Eternidad del Rey D Felippe III, und andere sinnreiche Schriften hinterlassen.

Casulana,

Magdalena, ein Italiänisches Frauenzimmer, so in der Music wohl geübt war, von deren Composition A. 1568 zu Venedig bey Hieronymo Scoto vierstimmige Madrigalien gedruckt worden.

Catharina von Boren,

D. Martin Luthers Ehe-Frau, die er sich An. 1524, als ein Torgauischer Bürger neun Adeliche Nonnen aus dem Kloster Nimtsch bey Grimma nach Wittenberg brachte, aus selbigen heraus las, und weil sie ihm wohl gefiel, ehelich beylegen ließ.

Catharina,

Von Halberſtadt, iſt eine von denen drey begeiſterten und entzückten Mägden, wovon M. Francke in Halle eine eigene Nachricht aufgeſetzet, und welche einen Prophetiſchen Geiſt zu haben vorgaben. Vid. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanatic. p. 220 ſequ.

Catharina Alberta,

Eines Böhmiſchen Prieſters M. Nicolai Alberti Tochter, war ein gelehrtes, und in denen Sprachen wohlerfahrnes Frauenzimmer, geſtalt ſie Böhmiſch, Teutſch, Lateiniſch, Griechiſch und Hebräiſch wohl zu ſprechen wuſte. Baldhoven in Catalog. Virg. & Fœm.

Catharina Arragonia,

Eine Tochter Ferdinandi Catholici, Henrici VIII Königs in Engelland erſtere Gemahlin, hatte einen groſſen Trieb und Liebe zum Studiren. Sie beredte ihren Gemahl, daß er mit ihr nach Orfurt reiſete, nur bloß daſelbſt den berühmten Ludovicum Vivem in ſeinen Collegiis anzuhören. Uber die Pſalmen Davids findet man einige Erläuterungen, wie auch Klagen eines Sünders, von ihr verfertiget. Siehe Meuſchens curioſe Schaubühne p. 60. Sie erfuhr allerhand widerwärtige Fata, worunter auch dieſes war, daß ſie ihr Gemahl verſtieß: warum ſolbiges geſchehen, kan man eigentlich nicht wiſſen. Daß ſie aber eine gelehrte und ſcharfſinnige Dame geweſen, kan man aus der vortreflichen und beweglichen Rede allerdings ſchlieſſen, die ſie an ihren Gemahl, in Gegenwart des Päbſtlichen Abaeſandreus, Cardinals Campegii, nachdrücklich that. Sie iſt zu finden bey M. de Larray in Hiſtoire d' Angleterre, d' Ecoſſe, & d' Irlande Tom. I p. 252, ex recenſione L. Neocori Bibliothec. T. 4 pag. 82 ſeq.

Catharina Bononienſis,

Oder von Bologna, eine berühmte Jungfrau ums Jahr 1438, war zu Bologna, oder nach andern zu Verona gebohren, trat zu Ferrara in den Clariſſer-Orden, ſtand darauf dem neuen Kloſter zum H. Frohnleichnam zu erwehntem Bologna vor, und ſtarb den 9 Mertz 1463. Ein mehrers von derſelben ſiehe oben de Bononia.

Catharina de Braganza, ſ. Catharina von Portugall.

Catharina Genuenſis,

Oder Adorno, auch Adornavia, Jacobi Fieſchi, des Neapolitaniſchen Vice-Roy Tochter, und des Juliani Adorno Eheweib, ein in der Theologie erfahrnes Weibesbild, ſtarb zu Genua An. 1510 den 14 Sept. ohngefehr 63 Jahr alt. Sie hat ſchon im achten Jahre ihres Alters alle Hoheit und Glückſeligkeit dieſer Welt verachtet, und wurde gezwungen, ernannten Edelmann zu heyrathen; nach deſſen Tode ſie aber die Welt-Liebe und eitele Luſt verließ. Sie hat Sacros Dialogos, auch einen Tractat von Reinigung der Seelen nach dem Tode geſchrieben. An. 1701 iſt auch zu Halle ihre Theologia amoris heraus gekommen unter dem Titel: Der göttliche Liebes-Weg unter dem Creutz, oder ein anmuthiges und erbauliches Geſpräch, von denen Liebes-Wirckungen GOttes in denen Menſchen, in Italiäniſcher Sprache urſprünglich beſchrieben, durch Catharinen von Genua, ietzo aber wegen ſeiner Vortreflichkeit aus des Herrn Poirets Frantzöſiſcher Uberſetzung ins Teutſche gebracht. Worbey auch angefüget iſt ihr gantzer Lebens-Lauf. Das Judicium, ſo Herr D. Feuſtking von dieſem Buch gefället, iſt zu finden in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanatic. p. 324.

Catharina Hovvarda,

Henrici VIII, Königs in Engelland, ungetreue Gemahlin, ward wegen beſchuldigten Ehebruchs enthauptet.

Catharina Landa, oder Laudæa,

Wird als ein gelehrtes und in vielen herrlichen Wiſſenſchaften, abſonderlich im Griechiſch- und Lateiniſchen hocherfahrnes Frauenzimmer, von dem Bembo in ſeinen Epiſteln Lib. VI Epiſtol. 12 pag. 615 ſehr gerühmet.

Catharina de Medices,

Königs Henrici II in Franckreich Gemahlin,

Digitized by Google

mahlin, eine Tochter Hertzogs zu Urbino, der zu Gefallen An. 1572 den 24 Aug. das schreckliche Blut-Bad derer Hugenotten zu Paris gehalten wurde. Sie war dreyer Könige Mutter, als Francisci II, Caroli IX und Henrici III.

Catharina Pacensis, oder de la Paz,

Eine gelehrte Spanische Poetin, deren Lateinische Verse auf Approbation vieler gelehrten Männer den Poetischen Lorbeer-Crantz zu Sevilla und Alcala davon getragen. Sie hat Johannis Hurtodi Mendorii Buch de Honestate in Lateinische Verse übersetzet, und würde man sich noch schönere Sachen von ihr haben versprechen können, wenn sie nicht schon in dem 27sten Jahre ihres Alters zu Guadalaxara gestorben wäre. Vid. Tom. II Hispan. Illustr. p. 822 & Biblioth. Hispan. T. II p. 340.

Catharina von Portugall,

Hertzogin von Braganza, eine Tochter Eduardi II, und Gemahlin Johannis II von Portugall, war in der Griechischen und Lateinischen Sprache, wie auch in denen Mathematischen und andern curiösen Wissenschaften wohl erfahren, und starb An. 1582.

Catharina Ruffa,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Catharina Sancta,

Königs Costi zu Salamina Tochter, eine Jungfer aus Alexandria, eine Meisterin der Welt-Weisheit und Theologie; sie verstand auch die Rhetoric und Geometrie sehr wohl, liesse sich mit 50 Grammaticis und Rednern ein, und siegte nicht allein in solcher Disputation, sondern bekehrte sie allerseits auch zum Christlichen Glauben. Ward deswegen als eine Märtyrin von dem Tyrannen Maxentio zu dem Rade verdammet: weil aber der Donner und Blitz das vor sie aufgerichtete Rad zerschmetterte, muste selbige durch das Schwert fallen. Ihr Leib soll dem Vorgeben nach, von denen Engeln auf den Berg Sina getragen worden seyn. Vid. Vincent. Bellon. l. XIII spec. histor. c. 5, 6, 7 & 8; Vossium d. Philolog. c. XI § 3; Le grand Dictionaire Historique par Moreri p. 82. Sie wird auch von einigen Æcaterina genennet, wie Menagius in Histor. Mul. Philos. p. 41 & 44 berichtet. Ihr zu Ehren ist der Ritter-Orden der H. Catharinæ auf dem Berg Sinai gestiftet worden, welche Ritter das Grab dieser H. Jungfrau bewahren, die Strasse vor die Pilgrimme rein hielten, auch ein weisses Kleid, und auf demselben ein halbes Rad, nebst einem blutigen Schwert trugen; sie sind anietzo wegen der Türcken gantz eingezogen, doch werden die Wall-Brüder nach demselbigen Berge von dem vornehmsten Mönch des Klosters über dem Grabe der heiligen Catharinæ noch zu Rittern geschlagen. Die Historie dieses Märtyrthums hat Sim. Metaphrastes beschrieben. Sie ist zur Patronin der philosophischen Facultät zu Paris angenommen worden, und wird ihr Nahmens-Tag von selbiger jährlich celebrirt.

Catharina Sienensis, oder Senensis,

Ein in der Theologie wohlerfahrnes Italiänisches Frauenzimmer und Nonne, des Ordens des H. Dominici, welche zu Siena 1347 gebohren worden, und sich bey dem Pabste durch ihre Liebe gegen die Armen und Eifer für die Kirche in grosses Ansehen setzte; sie starb den 3 April 1380, und ward An. 1461 vom Pabst Pio II canonisiret. Sie hat ein geistliches Buch de Providentia Divina geschrieben, hatte auch zugleich einen wiewol falsch-vermeinten prophetischen Geist, und weissagete unter andern, daß GOtt gewiß seine Kirche reinigen, und den Geist seiner Auserwehlten erwecken würde. Ihre Epistеln, so sie an der Zahl in die 364 geschrieben, sind in Venedig An. 1506 ediret worden. Johannes Pinus Tolosanus zu Bononien hat An. 1505 dieser Catharinæ Leben, und Antonius Penna gleichfalls heraus gegeben.

Catharina Ursula,

Marckgräfin zu Baden und Hochberg, lebte ums Jahr 1609, war eine devote und gelehrte Princessin, und schrieb bey ihrer Lateinischen Sprache einen netten Vers. Wie sie denn solches beydes in einer gewissen Schrift, die sie in des Flacii Catalogum Testium Veritatis, den sie in

die Durlachiſche Bibliothec verehret, geſchrieben, erwieſen. Vid. Selenian. Auguſt. Andr. p. 496, & Andr. Carol. Memorabil. Eccleſ. Sec. XVII Tom. 1 l. 1 c. 63.

Cattun, ſiehe Coton.

Cavalletta,

Orſina oder Orſolina, eine gelehrte Dame zu Ferrara, excellirte in Italiäniſchen Verſen, und ſonderlich in Madrigalen, worvon einige gedruckt: ſie correſpondirte fleißig mit Torquato Taſſo, und ſtarb An. 1592 den 3 Junii.

Caviaro, Caviar, Ickari, oder Stör-Rogen,

Iſt der eingeſaltzene Rogen vom Stör, welcher in Moſcau zubereitet, und von dar aus in groſſer Menge ſonderlich nach Italien verführet wird, woſelbſt man eine beſondre Delicateſſe daraus macht. Er iſt ſchwartzgrüner Farbe, und hat einen gantz thranigten Geſchmack, wird trocken, und gleichſam in Stücken, auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung beſtehet in Baumöl, Eßig und ein wenig klein darein geſchnittenen Zwiebeln, auch darunter gelegter geröſteter Semmel. Nach dieſer Art hat man den Hecht- und Carpfen-Rogen, ſo von angenehmer Farbe und Geſchmack ſind, zubereitet und eingeſaltzen. Dieſer wird von den Italiänern Caviaro roſſo, jener aber Caviaro negro genannt: Beyde Arten aber ſind in Teutſchland nicht ſonderlich bekannt oder beliebt.

Cecilia,

Eine berühmte Tochter der gelehrten Fonte Moderata, oder, welches ihr rechter Nahme iſt, der Modeſta Pozza, einer ſinnreichen Venetianiſchen Poetin; dieſe Cecilia hat eine Vorrede oder Præfation über ihrer Mutter Buch, de Meriti delle Donne genennet, nach deren Verfertigung die Fonte Moderata gleich in einem unglücklichen Kind-Bette verſtorben, gemachet, ſo bey dieſem Tractat zu finden.

Ceder,

Iſt ein gröſſer Baum, der gerade und viel höher dann eine Fichte wächſet. Die Nadeln ſind gleich denen andern Kien-Bäumen, aber etwas kürtzer und nicht ſo ſpitzig, die Zapffen, welche man auch Ceder-Nüſſe nennet, ſehen ſchier aus, wie bey uns die Tann-Aepffel. Die Cedern, ſo in Italien, Iſtrien, auch in unſern Ländern in den Gärten gehalten werden, ſind nur von der kleinen Art, und tragen keine Zapffen, ſondern rothe Beerlein, faſt wie die Wacholder-Beer.

Cedro,

Iſt ein Italiäniſches wohlſchmeckendes und gut riechendes Oel, aus denen Citronen gepreſt, ſo das Frauenzimmer in den Thée, an die Speiſen, oder andre Sachen zu tröpffeln pfleget. Man braucht denſelben auch ſtat eines Parfumes zu Pomade, Pulver, Schnupftoback u. d. g.

Celæno,

Eine von denen Plejaden, des Atlantis Tochter, mit welcher der Jupiter zu thun gehabt. Dergleichen Nahmen auch eine Tochter des Neptuni und der Erden geführet.

Cellia,

Catharina, des berühmten Predigers im Münſter zu Straßburg, Matthiæ Cellii Ehefrau, war ein gelehrtes und erfahrnes Frauenzimmer. Sie ſchrieb eine Auslegung über das Vater Unſer, und über den 50 Pſalm, wie nicht weniger eine Apologiam der hefftigen Epiſtel Ludovici Rabi, eines Predigers zu Ulm, und andere nützliche Sachen. Vide Simler. Bibliothec. p. 139; Hapelius im Academiſchen Roman l. 1 c. 25 p. 248.

Cenchris,

War des Aſſyriſchen Königs Cinyræ Tochter, und eine Mutter der Myrrhæ.

Centaurea, ſiehe Michaele Centaurea.

de Cerchi,

Umilia, ein Frauenzimmer, zu Florentz 1219 gebohren, ließ ſchon in der Jugend groſſe Tugenden von ſich ſpüren, und beyrathete im 16 Jahre einen Edelmann, welcher ſie übel hielt, und nicht leiden wolte, daß ſie ſo reichlich Almoſen gab. Nachdem derſelbe geſtorben, trat ſie in den Franciſcaner-Orden, ſtiftete eine eigene

Congre-

Digitized by Google

Congregation der Terziner in der Kirche des H. Creutzes zu Florentz, hielt sich in einem Thurme des Hauses auf, lebte in stetigem Gebete; soll auch von GOtt die Gabe der Weissagung empfangen haben, und starb den 19 May 1246. Ihr Leben ist von vielen und in vielen Sprachen beschrieben.

de la Cerda,

Bernardina Ferreira, eine Portugiesische Dame, so nicht allein in vielen Sprachen, sondern auch in der Philosophie und Mathesi etwas gethan; hiernechst hat sie viel nette Sachen, so wohl in gebundener als ungebundener Rede geschrieben, nemlich ein Volumen von Comœdien, ein Gedicht, so die Espagna Libertata, Las Soledades de Busacoxx betittelt. Lopez de Vega hat eine von seinen Elegien, la Philis genannt, ihr dediciret. Sie hat um das Jahr 1630 gelebet, und ist ihr Vater Ignatius Ferreira Chevalier von St. Jacob gewesen. Vid. Nicol. Anton. Bibl. Hispan.

Cere,

Hiesse die Tochter der Ceres oder Göttin der Erdfrüchte und des Getreides.

Cerelia, oder Cærellia,

War, nach des Ciceronis Aussage Lib. 13 ad Att. Epist. 21, ein der Philosophie eifrig ergebenes Frauenzimmer: Sie lag über des Ciceronis Schriften recht emsig, und suchte selbigen in allen nachzuahmen; daher Cicero selbst auf sie gar viel hält, sie seine beste Freundin nennet, und selbige dem P. Servilio seinem Collegen und vertrautesten Freunde auf das beste recommendiret. Vid. Ciceronem Lib. XII ad Fam. Epistol. 72, & Godofred. ad d. l.

Ceres,

Des Saturni und der Opis Tochter, eine Göttin und Erfinderin des Getreides und der Erdfrüchte; von welcher der Jupiter die Proserpinam gezeuget. Wiewol sie auch von ihrem andern Bruder, dem Neptuno, gleichfalls geschwächet worden; sie wird insgemein mit allerhand Getreidig und Erd-Früchten ausgezieret und abgeschildert.

Cervaton,

Anna, ein schönes und gelehrtes Spanisches Frauenzimmer im Anfang des 16 Seculi, hat sich sonderlich auf die Humaniora geleget, und mit grosser Lebhaftigkeit Latein geredet und geschrieben, wie sie denn auch sehr sinnreiche lateinische Briefe verfertiget hat.

Cervelat,

Sind kurtze dicke und sehr derb gestopfte Fleisch-Würste, welche in Italien aus Schweine-Fleisch und Speck gefüllet, und wohl gewürtzt gemachet, geräuchert und in Teutschland verführet werden: man kan sie entweder rohe geniessen, oder der Koch schneidet sie in Scheiben, und garniret damit die Schüsseln, oder brauchet sie mit unter die Italiänischen Salate. Man kan sie nunmehro in Teutschland eben so gut machen.

Chagrin,

Ist eine Art eines ein- oder zweyfärbigten (so man insgemein schielicht nennet) seidenen Zeuges, sehr starck und dichte an einander piccirt, von unterschiedener Sorte und Güte, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget.

Chaise,

Ein leichter Wagen, kleine Kutsche; Chaise roulante eine Calesche mit zwey Rädern; Porte-Chaise ein Trage-Sessel, Sänfte.

Chalciope,

War des Colchischen Königs Æetæ Tochter, der Medea Schwester und Phryxi Eheweib.

Chalotte, s. Schalotte.

Chamelouque,

Ist ein lang niedergelassenes aus allerhand seidenen oder andern Zeugen verfertigtes Ober-Kleid mit Schlaf-Pelz-Ermeln und gantz glattem Leibe, dessen sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Die Vornehmen stecken die Schleppe oder den Schweif davon auf die eine Seite, die Gemeinen aber tragen sie gleich aus, weswegen sie auch nicht gar zu lang daran geschnitten wird.

Digitized by Google

Champignon, ſiehe Pfifferling.

Champignon-Pulver,

Nimm 2 Loth Muſſeron,
8 Loth Champignons,
8 Loth Trüffeln, oder die Helfte, und 4 Loth Morgeln,
ein halb Loth weiſſen Pfeffer,
ein halb Loth Nelcken,
einige Schalen von bittern Pomerantzen, pulveriſire alles wohl unter einander.

des Champs,

Magdalena, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, war eine Gemahlin des Controlleurs Servin. Herrn von Pinoches, und eine Mutter Ludovici Servin de Pinoches, eines gelehrten Parlaments-Advocaten. Sie lebte 1584, und ſchrieb Memoires touchant la Police de France, Griechiſche, Lateiniſche und Frantzöſiſche Gedichte.

Chariclo,

War des Apollinis Tochter, und des Centauri Chironis Eheweib.

Charites, ſ. Gratien.

Charixena, ſ. Carixena.

Charmiren,

Iſt eine heimliche Entdeckung der Liebe, wenn ein Frauenzimmer einer Manns-Perſon durch allerhand liebreiche Blicke und verliebte Minen zu verſtehen giebet, daß ſie ihm nicht ungeneiget ſey.

Chaſpia,

Oder Cozbia, war eine Fürſtliche Midianitiſche Princeßin, deren Vater Sur geheiſſen, Numer. 25, v. 7, 8, 14, 15, 18; darbey aber ein abergläubiſches und ketzeriſches Weibesbild, ſo in der Kirchen Gottes viel Aberglauben erweckte, weswegen ſie auch von dem Prieſter Pinehas ſamt Simri, einem Iſraelitiſchen Fürſten, erſtochen ward. Vid. Joſeph. Antiquitat. Jud. lib. 4 fol. 63.

de Chate, ſ. des Jardins, Marie Catherine.

di Chateaunef,

Maria oder Landini, eine Virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Chenellen,

Deutſch: Schönellgen, ſind ſammtene Schnürgen von allerhand Couleuren, ſo gantz zarte von Sammet abgeſchnitten und auf Saytein oder auf ſubtilen Drat gewunden werden, ſo das Frauenzimmer zur Winters-Zeit entweder vorn in den Fontangen, oder an den Halstüchern, oder auch an Röcken trägt, werden auch ſonſt Räupgen genannt.

Chenellen-Kappen,

Sind ein ſchwartzes ſeidenes leichtes Gewebe, mit ſo genannten Chenellen oder Räupgen durchſchlungen, deſſen ſich das Frauenzimmer bey Winters-Zeit über die Fontangen geſchlagen zu bedienen und damit wider die Kälte zu verwahren pfleget, ſie ſind entweder halb oder gantz chenelliret.

de Chemeraut,

Magdalena, ein gelehrtes Frantzöſiſches Frauenzimmer aus Poitiers, hat ein und andere Sachen ſo wohl in gebundener als ungebundener Rede herausgegeben, ſie lebte 1584. Vid. Hilar. Coſt. Elog. Illuſtr. fœminar.

von Chemnitz,

Margaretha, war A. 1500 Küſterin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Cheron,

Eliſabeth, eine berühmte Frantzöſiſche Künſtlerin im Zeichnen und Mahlen, des Herrn le Hay Frau, gab 1693 viel Pſalmen in Frantzöſiſche Verſe gebracht, und mit Kupfern verſehen, an das Licht. Nach ihrem Tode gab ihr Mann das Gebet des Propheten Habacuc und den 103 Pſalm, welche ſie gleichfalls in Frantzöſiſche Verſe gebracht, heraus, ſtach auch die Zeichnungen in Kupfer, welche ſie von den ſchönſten alten Edelſteinen des Königlichen und anderer Cabinetter hinterlaſſen.

Chevalier,

Mariana, eine Frantzöſin, Jacobi Chevalier

Digitized by Google

valier Tochter, eine gelehrte Dame, ſintemalen ſie in der Hiſtorie, Geographie, Arithmetic und in der Muſic ſehr erfahren, weswegen ſie von Deviſeo in Mercur. Pol. An. 1684 Febr. M. p. 179 & 80 ſehr gerühmt wird. Juncker. Centur. Fœm. illuſtr. p. 29 & 30.

Chevenſia,

Sara, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo der Qväcker Secte zugethan, und etliche qvackeriſche Tractätlein geſchrieben. Sie war eine vertraute Freundin und beſtändige Begleiterin der Qvackeriſchen Catharina Evanſia, mit der ſie auch gleiche fata erfahren. Siehe Evanſia Catharina.

Chideley,

Catharina, eine Engelländerin, der Independenten Secte zugethan, (Vid. Hornii Hiſtor. Eccleſ. pag. 577.) hat ihrer ſehr viele zu dem Browniſmo (deſſen Irrthümer Hornius l. c. pag. 532 beſchreibet) verführet. Sie hat ihre Secte in einem Buche defendiret, welches ſie unter dem Titel heraus gegeben: The Juſtification of the independant churches of Chriſt, Londin. 1641, in welchem ſie zugleich wider Mag. Eduard. Presbyterianum ſchreibet. Vid. Hallervordii Bibliothec. Curioſ. pag. 45.

Chilonis,

Eine gelehrte Dame, des berühmten Chilonis Lacedæmonii, eines von denen ſieben Weiſen aus Griechenland, Tochter, war in der Philoſophie ſehr erfahren, und der Pythagoriſchen Secte zugethan. Vid. Menagium in Hiſtor. Mulier. Philoſophic. pag. 60.

Chione,

War bey den Alten eine berufene und ſehr berühmte Hure. Martialis und Juvenalis gedencken ihrer oft.

Chloris,

Sonſt Flora genannt, die Göttin der Blumen, welche, da ſie den Zephyrus geheyrathet, von ſelbigem die völlige Botmäßigkeit über alle Blumen erhalten. ſiehe Flora.

Chloris,

Des Amphions und der Niobe Tochter, welche an den Neleum verheyrathet ward, auch demſelbigen den Neſtor und andere Söhne mehr gezeuget; ward wegen ihrer Mutter Hochmuth, mit ihrem ſämmtlichen Geſchwiſter von der Diana, erſchoſſen.

Choccolate,

Iſt eine gewiſſe Maſſa, ſo aus der Indianiſchen Frucht Cacao und etlichen Gewürtzen, als Zimmet, Näglein, Vaniglia, pipere Indico, nebſt Zucker, nach der Americaner Compoſition, ehe die Spanier dahin gekommen, bereitet, und durch die kleinen Indianiſchen grünen Mandeln Achiotl genannt, gefärbet wird. Ich glaube auch gantz gerne, ſolche werde in der Arbeit verbrennt, wenn man ſie nicht über den Lapidem Metate præciſe zurichtet. Man hält die Weſt-Indianiſch- und Spaniſche vor der delicater als die Holländiſche; in der Küche hat ſie bisweilen auch ihren Nutzen, und wird öfters ein Creme oder geſaltzte Milch daraus gemachet. Dieſe Maſſa kochet man in Waſſer oder Milche mit Zuthuung einiger wenigen Eyer, und trincket ſie wie Thée oder Caffée warm, iſſet ſie auch wohl wie eine Suppe mit eingebrocktem Zucker-Brot. Sie iſt von gar angenehmem Geſchmack, wärmet und ſtärcket den Magen; ſie reitzet ſehr zur Wolluſt. Schwindſüchtigen Perſonen iſt ſie nicht undienlich: denen, die viel Galle haben, dienet ſie nicht. Für die beſte Choccolate wird gemeiniglich diejenige geachtet, die nicht zu ſüß, nicht bitter, nicht ſtarck gewürtzet, wohl riechet, hart und trocken iſt, und wenn ſie zerbrochen wird, braun von Farbe mit durchlaufenden weiſſen Striemlein befunden wird. Andere Arten der Zurichtung kan man in dem Natur- und Oeconomiſchen Lexico nachſehen.

Choccolaten-Schälgen, oder Köpfgen, oder Taſſen,

Sind kleine länglicht-runde von Porcellain verfertigte Geſchirr mit ihren darzu gehörigen rundflachen Näpfgen, woraus das Frauenzimmer die Choccolate zu trincken pfleget.

Choccolaten-Topf,

Iſt ein länglicht-runder kupfferner Pott auf drey Füſſen ſtehend und vornher mit einer Schnautze verſehen, hat oben in dem Deckel ein Loch, worinn der Qvirl

stecket, mit welchem man die darinnen gekochte Choccolate lauter qvirlt.

Christ-Bescherung,

Ist ein allgemeiner Gebrauch und altes Herkommen, da die Eltern ihre Kinder zur Heil. Christzeit mit allerhand Spielwerck und andern ihnen nöthigen Sachen beschencken, unter dem Vorwand, als hätte ihnen solches der so genannte Heilige Christ zugestellet.

Christiana Wilhelmina,

Hertzog Johann Adolphs von Sachsen-Weissenfels zweyte Gemahlin, sie war eine Fürstin von vielen herrlichen Wissenschafften und schönen Studiis und noch darbey eine nette Poetin; sie ist den 24 April 1707 zu Dame gestorben.

Christina,

Gustavi Adolphi, Königs in Schweden Tochter, ward An. 1626 gebohren, und succedirte ihrem Vater, bey dessen Lebens-Zeit sie schon An. 1627 zu einer Königin erkläret ward, in der Crone, die sie aber An. 1654 wieder niederlegte. Eine Königin nicht nur von heroischem Gemüthe und vortreflichen Tapferkeit, deren Helden-Proben sie hier und dar blicken lassen; Vid. Boecler. Hist. Bell. Sueco-Danic. Ziegler. im Schauplatz täglicher Zeiten, Pufendorff. in Introduct. & Histor. Suecic. von erstaunenswürdiger Gelehrsamkeit und ein rechtes Wunder ihrer Zeit, das man mehr bewundern als beschreiben kan. Vid. Anonym. Leben der Königin Christina von Schweden, Lipſ. An. 1705, Pufendorffs Einleitung P. II pag. 674; Zieglers Schauplatz der Zeit pag. 393 usque 665, Tentzels curiose Bibliotheq. An. 1706 p. 345. Ihre ausbündige Gelehrsamkeit und Wissenschafft kan man daher abnehmen, weil sie nicht nur mit denen gelehrtesten Cardinælen und andern berufenen Männern, als: Salmasio, Heinsio, Carresio, Kirchero u. d. g. m. als eine grosse Gönnerin gelehrter Leute täglich Briefe gewechselt, sondern auch ihr hier und dar von gelehrten Leuten allerhand Schriften und Bücher, als einer wahren und dchten Kennerin, dediciret worden, wie denn des Claudii Sarravii Sohn, Isaacus genannt, An. 1654 ihr seines Vaters Episteln dediciret; überdiß auch viele andere herrliche Panegyrica ihr zu Ehren geschrieben worden, dergleichen Henricus Valesius, Sam. Bochartus und andere mehr gethan. Uber dieses soll diese Grundgelehrte Königin sich auch noch in ihrem 60 Jahr auf andere gelehrte Wissenschafften, als die Alchimie, Astronomie, Antiquitæten und andre curiosa gelegt haben. Anno 1645 hat sie den bekannten Amaranthen-Orden gestiftet, vid. Gryphii Entwurf von geist- und weltlichen Ritter-Orden pag. 242 & seqq. und zwar dem Spanischen Gesandten, Don Antonio Pimentel, zu Ehren. Vid. Zeitungs-Lexicon voc. Amaranthen-Orden. Von ihren gelehrten Sachen und Schriften ist vor allen andern lesens-würdig diejenige ausbündig schöne Epistel, in der sie ihre Gedancken über den enthaupteten König Carl Stuart in Engelland entworfen; Vid. Ulric. Huber. Instit. Histor. Civil. P. 3 l. 2 pag. 638 & seqq. wie auch ihre vortrefliche und bewegliche Oratio valedictoria, worinnen sie dem Reiche und der Crone adieu saget; sie hat sie zu Upsal 1654 im Monat Febr. gehalten. Vid. Thom. Crenium in Animadverſ. Philologic. Historic. P. 4 c. 4 & 5 p. 152. Jedoch so groß ihr Ruhm bey der gelehrten Welt gewesen, so ist doch selbiger durch ihre Apostasie in etwas verdunckelt worden, da sie die Lutherische Religion abschwur, und zu der Römisch-Catholischen, unter dem Nahmen Christina Maria Alexandra, übertrat. Wodurch sie dem P. Francisco a S. Augustino Gelegenheit gab, seine Palladem togatam i. e. Reginam Sueciæ fidem amplexam Romanam An. 1656 in 4to heraus zu geben. Vid. Morhof. Polyh. p. 270. Endlich ist sie zu Rom An. 1689 im 63 Jahr ihres Alters gestorben, und hat Menagius in Lectionibus Italicis pag. 66 in einem gelehrten Carmine ihren Tod beklaget. Sarravius hat ihr zu Ehren folgendes Epigramma aufgesetzet, welches in der Uberſetzung also lauten dürfte:

Ihr! die ihr Phoebo sucht ein Opfer anzuzünden,
Und wiederum von ihm nach Pallas Tempel zieht,
Ersparet euch den Weg, und seyd nur unbemüht,
Dieweil ihr beyde könnt hier in Christinen finden.

Christina,

Digitized by Google

Chriſtina,

Gebohrne Landgräfin von Heſſen, ſo an Hertzog Johann Ernſt von Sachſen-Eiſenach vermählet ward. Sie war gebohren An. 1578, und hatte keine geringe Wiſſenſchafft in der Hiſtorie und Matheſi erlanget. An. 1658 ſtarb ſie im 80 Jahr ihres Alters.

Chriſtina,

Eine zu ihrer Zeit ſehr bekannte und gelehrte Jungfer, ſie wohnete zu Löwen in Brabant, und lebte zu der Zeit Mariæ Oegniacenſis: es iſt ein gewiſſes Buch von ihr herausgekommen, worinnen ſie das Leben Chriſtinæ eines Weibes aus Spanien beſchrieben. Vid. Voſſium in Appendic. ad Hiſtor. lat. pag. 817. Ihr Leben hat weitläuftig beſchrieben Thomas de Cantiprato, man kan auch Laurent. Surium Tom. 3 die 23 Junii von ihr leſen.

Chriſtina,

Eine Italiäniſche Jungfrau, ward von ihrem heidniſchen Vater erſtlich in einen Thurm geſetzet, hernachmahls aber denen Henckern übergeben, welche ſie auf alle erſinnliche Art gepeiniget, und als ſie ſelbige weder mit Feuer verbrennen, noch im Waſſer erſäufen konten, iſt ſie endlich unter dem Kayſer Juliano mit Pfeilen, ihrer Standhaftigkeit wegen, als eine Märtyrin, todt geſchoſſen worden.

Chriſtina,

Die Wunderbare genannt, ſtarb An. 1224, nachdem ſie zuvorher im Pabſtthum mit ihren vermeinten Offenbarungen und Entzückungen viele unſchuldige Seelen bezaubert, worvon weitläuftig Voetius in Diſſert. Seleƈt. l. II pag. 613, 1067 handelt.

Chriſtina,

Eine reiche und vornehme Jungfer in Tyro, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens, als eine ſtandhafte Märtyrin, enthauptet ward. Auguſtin. in Explicat. Pſalm. 120.

Chriſtina,

Ein gemeines Bauer-Mägdlein aus Kundſtrup, war des Weltberühmten Mathematici Tycho de Brahe Gemahlin.

Chriſtina Pariſienſis, ſ. Chriſtina Piſana.

Chriſtina Piſana,

Sonſt Pariſienſis genannt, ein in allerhand Wiſſenſchaften und gelehrten Sachen wohlerfahrnes Weibesbild im 15 Jahrhundert: ſie hat ein Buch unter dem Titel, Theſaurus civitatis mulierum, geſchrieben, wie auch ein ſehr groſſes Werck, ſo ſie Viam magni ſtudii benennet, welches Carolo VI, Könige von Franckreich, von ihr dediciret worden. Ferner das Lob der Weiber, it. Jacobi M. Sententiarum Collectionem, ſo unter dem Nahmen Sophologii heraus kommen, aus dem Lateiniſchen überſetzet und in ein compendium gebracht. Naudæus Epiſtol. 49 apud Magir. Eponymol. Critic. p. 319. Verdier. Biblioth. p. 165.

Chrone,

Des Deucalionis Tochter von ausbündiger Schönheit, ward von dem Apollo und Mercurius ſehr geliebet; von welchen beyden ſie auch Kinder gezeuget, und von der Diana, über deren Schönheit ſie ſich erheben wolte, mit Pfeilen erſchoſſen.

Chudleich,

Mary, eine vortrefliche Engelländiſche Poetin, deren Gedichte An. 1703 zu London heraus gekommen, und welche groſſe approbation erhalten.

Churfürſtin,

Iſt eine aus Fürſtlichem oder anderm hohen Stamm und Geblüte entſproſſene Prinzeßin, ſo einen Churfürſten zum Gemahl hat.

Cibeben,

Paſſulæ, Cibebæ, Raiſins de cabas, ſind lange blaue Roſinen von gutem Geſchmack, ſo nur einen Kern haben, ſie wachſen in Spanien und Franckreich, wie die Weintrauben, und wenn ſie abgetrocknet worden, werden ſie in groſſer Menge zu uns in Deutſchland gebracht; ſie ſtärcken den Magen, und eröffnen die Leber, und geben bey Abführung der Crudität gute Nahrung, dahero ſie der Koch zu vielen Speiſen, ſolche wohlgeſchmack und geſund zu machen, mit Nutzen anwendet,

welche ſich aber über etliche Nächte, der Säure wegen, nicht halten laſſen. Man ſchlage hier das Wort Roſinen im Oeconomiſchen Lexico nach.

Cichorien, oder Hindläufte, oder Wegwart,

Cichoreum ſativum, Cichorea, Chicorée, iſt ein Wurtzel-Gewächs von kühlender Art, und alſo in allen innerlichen Gebrechen des Magens, der Leber, des Miltzes, und der Nieren eine geſunde Speiſe; dieſe Wegwart-Wurtzeln werden erſt in Waſſer abgebrühet, denn dienen ſie zum Salat; können auch über Fleiſch und Hüner warm gekochet werden, desgleichen das Kraut davon oder die gelben Keimlein, welche man auch rohe und mit Oel und Eßig genieſſen kan; man tractiret dieſe Wurtzel in Frantzöſiſchen Küchen wie Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von geſottenem Waſſer, Eyerdotter, und zerlaſſener Butter, mit Muſcaten abgewürtzt, drüber. Das Pulver von den wilden Cichorien-Blättern ſoll den Podagricis heilſam ſeyn. Die blaue Blüte giebt ein gut Augen-Waſſer. Die Wurtzel wird eingemacht, oder mit Zucker überzogen.

Cidre, ſiehe Obſt-Wein.

Cimburga, oder Cimburgis,

Alexii, Hertzogs in Maſovien Tochter, und Erneſti Ferrei Hertzogs in Oſterreich Gemahlin, hatte von Natur eine dem weiblichen Geſchlechte ungewöhnliche Stärcke, angeſehen ſie mit ihrer bloſſen Hand den ſtärckeſten Nagel ſonder einigen Schmertz oder Verletzung in die Wand und Mauer ſchlagen konte. Sie ſtarb 1429.

Cinq premier machen,

Heiſſet im L' Ombre-Spiel, wenn der Spieler die fünf erſten Leſten ſonder Einſtechung der Wiederſpieler machet, und ſich ſelbige abſonderlich von denen andern bezahlen läſt.

Cinquille,

Iſt eine gewiſſe Art von L' Ombre-Spiel, ſo das Frauenzimmer zu ſpielen gewohnet iſt: die Karte wird unter fünf Perſonen zu acht Blättern ausgetheilet, und muß in Ermangelung eines Spielers diejenige Perſon, ſo die Eſpadille hat, par force ſpielen; wer zwey Könige hat, muß ihm, wenn er nicht ſolo ſpielet, helfen; ſind die Könige aber zertheilet, rufet er denjenigen auf, den er zu ſeinem Entro für den dienlichſten hält; die beyden Spieler rechnen ihre Leſten zuſammen.

Cinquille-Tiſch,

Iſt eine Art eines Aufſchlage-Tiſches, von dem Caffée-Tiſche darinne unterſchieden, daß in das Tiſch-Blat in gleicher Abtheilung fünf Löcher eingeſchnitten ſind, darein lederne Beutel genagelt, um das Spiel-Geld oder die Marquen dahinein zu ſtecken, und behutſam aufzubehalten.

Circe,

Eine Tochter der Sonne und des Perſes, war in der Zauberey ſehr erfahren, indem ſie des Glauci Geliebte, die Scyllam, nicht nur in ein Meerwunder, ſondern auch des Ulyſſes Gefehrten in allerhand wilde Thiere verwandelt; wiewohl ſie denen letztern wiederum zu ihrer vorigen Geſtalt geholfen.

Cither,

Iſt ein mit einem breit holen Bauch und langen Halſe verfertigtes Inſtrument und Saitenſpiel mit dräternen Saiten bezogen, ſo mit denen Nägeln oder einer Federkiele gerühret wird, worauf das Frauenzimmer zu ſpielen und darein zu ſingen pfleget.

Cithringen,

Iſt eine kleine Art von einer Cither, mit dräternen Saiten bezogen, wird von dem Frauenzimmer mit einer ſpitz geſchnittenen Federkiele geriſſen und geſpielet.

Citiren in dreyer Herren Landen,

Iſt eine in den Rechten zugelaſſene öffentliche Ladung, vermöge deren eine Ehefrau ihren flüchtigen oder ſich auswärtig im verborgnen aufhaltenden Mann, der ſie liederlich und ſonder Schuld verlaſſen, binnen einer gewiſſen und in denen Rechten vorgeſchriebenen Friſt öffentlich fodern und laden, auch ſolche Citation in dreyer Herren Landen an die Kirchthüren anſchlagen läſt.

Citron,

Digitized by Google

Citron,

Malum Citreum, Citron, eine bekannte Baumfrucht, von Gestalt wie ein Apfel, oder Birne, oder Trauben ꝛc. dessen gelbe Schale einen überaus herrlichen starcken Geruch von sich giebet. Inwendig ist sie durchsichtig, und hat eine zwar scharfe, doch dabey lieblich und gesunde Säure. Sie hat eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharfes, säuerliches, dem Geschmack nicht unannehmliches Marck, so gleichsam aus vielen zusammengesetzten und in gewisse Fächer eingetheilten saftigen Bläslein bestehet, und dem Saamen, oder Citronen-Kerne, hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Sie wachsen häufig in Spanien, Welschland und Portugall, von da sie in Deutschland gebracht worden. Die wir in Sachsen haben, sind meist Botzner Gut aus Tyrol, oder hiesige erzeugte Früchte. Von deren Cultur hat man den herrlichen Tractat Hermanni Grube Lübec. sub Tit. Analysis mali citrei compendiosa, Hafniæ 1688 in 8vo; item Pontani hortos Hesperidum. Man braucht selbige sowohl in Apothecken, als auch in Küchen, massen der Koch die Essen annehmlich dadurch macht, oder selbige bisweilen damit garniret. In der Medicin sollen sie dem Gifte, der Fäulung und noch andern Kranckheiten widerstehen, eine trefliche Hertz-Stärckung und besonderes Labsal für die Krancken seyn. Der Baum, auf welchem diese edle Frucht wächset, ist nicht gar groß, und mit einer grünen Rinde bekleidet, hat längliche dicke und glatte Blätter mit leibfarbnen Blumen. Er bleibet das gantze Jahr durch grüne, und hat zu gleicher Zeit reife und unreife Früchte oder Blüten. Ein mehrers s. Natur- und Oeconomisches Lexicon.

Citronat,

Aus den allergrösten Citron-Früchten wird Citronat gemacht, nachdem sie entweder Stückweise oder gantz, wiewohl das Marck oder die Kerne daraus seyn müssen, in Wasser eine Nacht lang geleget, darnach in reinem Wasser so lange gekochet worden, bis sie beginnen durchsichtig zu werden. Man kühlet sie darauf so offt in frischem Wasser, bis sie wieder erhärten, trocknet sie ab, und übergiesset sie mit dünngesottenem aber wieder kalt gewordenen Zucker, lässet sie einen Tag damit stehen, alsdenn giesset man den Zucker ab, und siedet ihn, doch mit Zuthuung eines neuen Stückes, noch einmahl, thut ihn wieder über die Citronen-Schalen, und fährt damit so lange fort, bis der Zucker nicht mehr wäßrig wird, und seine rechte Dicke behält.

Citronen- oder Pommerantzen-Brot zu backen,

Ist eine Art Zucker-Gebackens, so folgender massen zubereitet wird: Man thut von zwey frischen Eyern das Weisse in eine Schüssel, zerrühret es fein dünne und wohl, reibet alsdenn von zwey schönen frischen Citronen oder von Pommerantzen die äusserlichen Schalen ab, und rühret es unter das Eyerweiß, denn mischet man zwey Pfund Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibet es auf, und machet runde dreyeckigte und länglichte Küchlein daraus, legt selbige auf Papier, und backet sie in der Pfannen, bis daß sie auflaufen.

Citronen-Kraut,

Wird die bekandte Melisse wegen ihres guten Citronen-Geruchs genennet.

Citronen-Mus,

Ist eines der gesündesten und schmackhaftesten Speisen, welches folgender gestalt zubereitet wird: Man setzet Wein mit Zucker, so viel als nöthig, zum Feuer, lässet ihn aufsieden, leget eine Citrone, die wie zu einer süssen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangend bleibet, hinein; wenn solche einige Zeit darinne paßiret, drückt man den Saft davon heraus, doch so daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht sehr gequetscht werde; hierauf werden so viel Eyerdotter, als die Stärcke des Muses erfodert, in einem Näpfgen mit etwas Wein abgequirlet, der übrige Wein dazu geschüttet, und stetig so lange umgerühret, bis es über dem Feuer dicke genug gekocht. Endlich wird obgedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber ange-

Digitized by Google

angerichtet, mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citron-Schalen garniret.

Citronen-Reisser,

Ist ein gewisses Koch-Instrumentlein, wormit man die Citronen-Scheiben, so auf die Schüssel-Ränder geleget werden, zu reissen und auszustechen pfleget.

Citronen-Wein,

Wird also gemacht: Zu einem Eimer Wein nimmt man zehn Citronen, drey Pfund Zucker und zwey Loth Zimmet: die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tief abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kömmt; der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gestossen werden. Dieses zusammen thut man in den Wein, verspündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen. Darauf kan man den Wein kosten, und wenn er nicht starck oder süsse genug, solchen verbessern. Oder: Man schälet sechs Citronen fein dünne, schneidet die Schalen gantz klein, thut sie nebst zwey Maaß Wein, und ein Qvintlein zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, setzet es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, so starck es beliebt: Soll er süsse seyn, kan es mit geläutertem Zucker geschehen.

Citrullen, oder Angurien,

Sind eine Art Melonen, so viel die Blüte und äusserliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Grösse derselben aber und Blättern sind sie gar sehr von ihnen unterschieden. Denn die Blätter sind rauhe, zerkerbt und tief ausgeschnitten, fast wie Coloqvinten; doch sind sie grösser: Die Zweige oder Rancken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen: Die Blüte ist Gold-gelb, die Frucht groß, schwer, rund und glatt, grüner Farbe, und bisweilen weißfleckigt, auch noch einmal so groß als die Melonen. Der Saame ist schwartz-röthlich oder Aschfarben, länglichtrund und ziemlich breit; das Fleisch aber weiß, wässericht, in etlichen süß, in etlichen säuerlich. Sie werden in Mistbeete gesäet, und wie die Melonen un-Gurcken gepflantzet, doch um ihrer Grösse willen ziemlich weit von einander; erfodern ein feuchtes und gutes Erdreich an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trocknem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man samlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang gnugsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort auf Bretern, man muß sie aber wenig berühren; vornehmlich sind sie vor dem Frost wohl zu verwahren, weil sie sonst gar leicht verderben. Die Frantzosen machen Potagen davon, oder richten sie fricaßiret zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und sonderlich denen sehr gesund seyn soll, die einer Erfrischung benöthiget sind. Zu Sommers-Zeit geniesset man sie auch frisch für den Durst, weil sie den hitzigen und entzündeten Magen und Leber abkühlen. Uberhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie allzuviel Feuchtigkeit in dem menschlichen Cörper verursachen.

Civitellischen Weiber,

Diese waren tapfere und recht beherzte Weiber, so sich bey der Belagerung Civitella, einer Stadt in Neapolis, so A. 1557 von Guisio unternommen ward, recht streitbar und heldenmäßig erwiesen, angesehen sie wie ihre Männer bewafnet, mit auf die Stadt-Mauren giengen, den durch den Feind angethanen Schaden der Mauren bey Nachtzeit wiederum ersetzen halfen, Ausfälle mit thaten, und ohngeachtet ihrer viele von ihrem Geschlechte darbey getödtet wurden, dennoch in ihrer tapfern Gegenwehr beständig und wundernswürdig fortfuhren. Vid. Thuan. Tom. III L. 28 ad A. 1557.

Claudia,

Eine von den Vestalischen Jungfrauen; welche, als man selbige einiger Unzucht beschuldigen wolte, um ihre Unschuld darzuthun, mit ihrem Gürtel ein grosses Schiff, so viel tausend Menschen nicht bewegen mochten, allein fortgezogen.

Claudia,

Des Statii Papinii, eines vortreflichen Römischen Poeten und Redners, Eheweib, so gleichfalls sehr gelehrt gewesen:

sie

Digitized by Google

ſie hat unter dem Domitiano gelebet, und als dieſer Kayſer verſtorben, hat ſie ſich mit ihrem Mann nach Neapolis begeben, allwo ſie, als ein vortrefliches gelehrtes und in allen Künſten erfahrnes Weib, ihrem Manne nicht wenig zu ſeinem Wercke beförderlich geweſen. Vid. Ravif. Textor. in Offic. l. 4 c. 12 p. 344.

Claudia,

Ein in allerhand guten Künſten wohl erfahrnes und gelehrtes Weib, weswegen ſie Plutarchus nicht wenig gerühmet. Vid. Joh. Frauenlob in der Lobwürdigen Geſellſchaft gelehrter Frauenzimmer p. 10.

Claudia,

Bectozia, wurde nur Scholaſtica genennet, war aus Franckreich gebürtig, hat vieles in Lateiniſchen und auch Frantzöſiſchen Verſen geſchrieben, und ward deſſentwegen von Franciſco I ſehr hoch gehalten. Nachdem ſie ſich zu der Secte der Academicorum bekennt, ſtarb ſie A. 1547. Vid. Hilar. Coſt. Elog. fœm. illuſtr. Tom. II c. 8 p. 755. Conf. Lud. Domin. d. Nobil. fœmin. it. Fr. Auguſtin. Theatr. fœm. illuſtr.

Claudia Felicitas,

Ertz-Hertzogin von Oeſterreich, zu Inſpruck, Erb-Princeßin von Tyrol, Kayſers Leopoldi zweyte Gemahlin, ſo den 15 Octobr. An. 1673 vermählet ward, aber kurtz darauf Anno 1676 wieder verſtarb. Sie war eine gelehrte Princeßin, maſſen ſie in Hiſtorien und ausländiſchen, auch lateiniſcher Sprachen unvergleichlich erfahren geweſen. Vid. Weiſium im curiöſen Anhange des polit. Nach-Tiſches pag. 89.

Claudia Rufina, ſiehe Rufina.

Clavier,

Iſt ein lang breites mit dräternen Saiten bezogenes Inſtrument, vornher mit Clavieren (worinnen die Tangenten ſtecken,) verſehen, und in gehörige und richtige Tone abgetheilet, worauf das Frauenzimmer insgemein nach der teutſchen oder welſchen Tabulatur ſpielen lernet.

Clavier- oder Tabulatur-Buch,

Heiſſet ein zuſammen geheffetes oder gebundenes länglichtes Buch, worinnen die Muſicaliſchen Stücken und Partien, ſo das Frauenzimmer ſpielen erlernet, von ihrem Informatore und Lehr-Meiſter eingeſchrieben ſtehen.

Clælia,

Eine behertzte und heroiſche Römiſche Jungfrau, welche nebſt andern ihres gleichen dem König Porſenæ, welcher Rom belagerte, zur Geiſſel gegeben ward: ſie betrog aber die Wächter, und ſchwamm durch die Tyber wiederum glücklich in die Stadt, weswegen ihr auch eine Ehren-Säule in der groſſen heiligen Straſſe zu Rom geſetzet ward. Daher Loredano von dieſem klugen Weibesbild geſaget: die Natur hätte einen Fehler begangen, daß ſie dieſe männliche Seele in einen weiblichen Cörper verwieſen. Vid. Livium L. II c. 13 & Virgil. L. 8 Æn.

Clea,

Hat zu den Zeiten des gelehrten Plutarchi ums Jahr Chriſti 100 gelebet, der ihr auch ſein Buch de Virtutibus dediciret; worinnen er bezeuget, daß ſie deſſentwegen viel Bücher geleſen habe, und ſie Librorum Lectione verſatam nennet. Ja er geſtehet ſelber, daß ſie, wie er aus ihren Diſcourſen abgenommen, in der Philoſophie allerdings müſſe erfahren ſeyn. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſoph.

Cleachma,

War des berühmten Autochoridæ Lacedæmonii Schweſter, ein in philoſophiſchen Wiſſenſchafften geübtes Frauenzimmer, der Pythagoriſchen Secte zugethan. Vid. Menag. Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 61 ſeq.

Cleo,

War eine ſolche Heldin im Trincken, daß ſie auch von dem allerberühmteſten und ſtärckeſten Säuffer nicht zu Boden getruncken werden konte. Athenæus l. 10 c. 12.

Cleobulina,

Des Cleobuli Lindii, eines der Sieben Weiſen in Griechenland Tochter, hieß ſonſten Eumetide oder Eumele, iſt eine vortrefliche Poetin und ſehr erfahrne Philoſopha geweſen. Sie hatte ſich ſonderlich

lich in Hexametriſchen Verſen ſehen laſſen, auch darinnen viel Rätzel geſchrieben, von welchen allen aber nur noch ein einiges zu finden. Solches iſt aus dem Griechiſchen Text bey der Uberſetzung folgender Geſtalt gerathen;

Sagt! welcher Vater iſts wohl? der zwölf Kinder hegt,
Davon ein iegliches kan dreyßig wieder weiſen,
Wiewol dieſelben nicht von gleicher Farbe heiſſen,
Weil jenes ſich gantz weiß, diß aber ſchwärtzlich trägt:
Sie ſind zwar allerſeits unſterblich zu benennen,
Und doch wird keines leicht zwey Tage leben können;

wodurch ſie das Jahr von 12 Monaten, deren ieder dreyßig Tage hat, ſo halb bey Licht, halb im finſtern ihren Lauf haben, verſtanden wiſſen will. Cratinus gedencket dieſer Cleobuline gleichfalls in einer Fabel, ſo er auch Cleobulinus nennet. Siehe den Laertium in Cleobulo, und Athenæum L. 4 c. 21.

Cleopatra,

Des Ptolemæi Auletæ Tochter, die letzte Aegyptiſche Königin, lag erſtlich mit dem Auguſto in Liebe, heyrathete hernachmals aber den Antonium; welches den Auguſtum bewog, ihn mit Krieg zu überfallen und darinnen zu überwinden. Cleopatra, als ſie ſahe, daß es um ihren Antonium geſchehen, als welcher ſich ſelbſt auf der unglücklichen Wahlſtat den Reſt gegeben, folgte ihres Gemahls Exempel nach, legte giftige Schlangen A. M. 3932 an ihre Bruſt, und tödtete ſich alſo ſelber. Sie hat mit ihrem Bruder Ptolemæo IX Dionyſio vier Jahr zugleich, nach ſeinem Tode aber 17 Jahr allein, regieret, und war 39 Jahr alt, als ſie ſtarb, inzwiſchen hieſſe ſie ſehr ehrgeitzig, welches aus ihrem koſtbaren Convivio, bey welchem ſie dem Antonio eine Perl, eines Königreichs werth, in Eßig zerlaſſen vorſetzte, zu ſchlieſſen. Nechſt dieſem war ſie der Geilheit ſehr ergeben, maſſen ſie ſelbſt geſtanden, daß ſie niemals darinnen könte vergnüget werden: ſonſten aber wird ſie ihrer Gelehrſamkeit wegen ſehr gerühmet, maſſen ſie ſo vieler Sprachen kundig war, daß ſie mit denen Arabern, Aegyptiern, Ebräern, Griechen, Syrern und Medern fertig reden konte. Dahero ihr Antonius die koſtbare Pergameniſche Bibliothec verehrete, durch welche ſie die Ptolemäiſche wieder aufrichtete. Sie hat unterſchiedenes geſchrieben: als de Menſuris & Ponderibus: de Unguentis pretioſis: de Chymia ſive arte aurum faciendi und andere mehr. Vid. Eberti Cabinet des gelehrten Frauenzimmers p. 100.

Cleophes,

Königin in Indien, die Mutter des Aſſacani, war eine Dame von heldenmüthiger Tapfferkeit und recht heroiſchem Geiſte, ſo ſich lange Zeit wider den Alexandrum durch ihre kluge Anſtalt und Tapferkeit gewehret, bis ſie endlich aus Noth gezwungen ward ſich zu ergeben. Vid. Curtius l. 8 c. 53.

Clerica,

Maria, war eine Engelländiſche Quäckerin und Schwärmerin, ſo zu Boſton in Neu-Engelland, weil ſie ſich ihrer ſchönen Glaubens-Genoſſen gewaltig annahm, mit Ruthen geſtrichen und ins Gefängniß geworffen ward.

Clio,

Die erſte unter denen Muſen und Pierinnen: Die Ehre und Ruhm genannt, ſo die Tichter von ihrer Poeſie zu hoffen.

Clitagora,

Von Lacedæmon aus der Inſel Morea, eine Poetin, ſo zu ihrer Zeit gar berühmt ſoll geweſen ſeyn. Vid. Scholiaſt. Ariſtophan. Veſp. 519 & 20.

Clitus,

Eine alte Griechiſche Poetin. Der berühmte Amphiſtratus hat ihre Seule verfertiget, ſo ihr zu Ehren aufgeſetzet worden. Vid. Tatian. Orat. Contr. Græc. p. 168.

Cloſter-Jungfrau, ſ. Nonne.

Clotho,

Eine von den Parcen, ſo den Lebens-Faden ſpinnen.

Clotil-

Digitized by Google

Clotildis,

Königin der Francken, eine beherzte und tapffere Dame, welche, weil ihr Gemahl Clodoveus den an ihren Eltern begangenen Mord nicht sattsam gerochen, nach dessen Tode ihren jüngsten Sohn aufmunterte, und durch beherztes Zureden dahin brachte, daß er die Burgundier mit Krieg überzog. Vid. Kranz. L. II Wandal. c. IX n. 29.

Clusia,

Ein sehr schamhafftes Frauenzimmer und Tochter des Königs Tusci, welche der Kayser Torquatus, so gegen selbige entbrannt war, von dem Tusco zur Gemahlin begehret, weil er aber selbige nicht bekam, ließ er die Stadt bestürmen. Clusia solches ersehend, stürtzte sich von einem Thurm herunter, weil aber der Wind sich in ihre Unterkleider verfangen, fiel sie sonder Schaden und Verletzung auf die Erde.

Clymene,

Die Tochter des Oceani und der Thetis, des Japeti Weib. Dergleichen Nahmen führte auch der schönen Helenæ ihre Bediente und Vertraute, so mit ihr nach Troja gieng.

Clytemnestra,

Des Tyndari und der Ledæ Tochter, des Königs Agamemnonis Gemahlin, welchen sie, als er aus dem Trojanischen Kriege wieder zurücke kam, mit Hülffe ihres Kebs-Manns und Ehebrechers des Ægisthi umgebracht. Welche Mordthat der Sohn Orestes an beyderseits Verbrechern wiederum gerochen.

Clytia,

Oder Clytie, eine von des Oceani Nymphen, so mit dem Apollo in Liebe lag; ward zuletzt in ein Kraut, Wegwart oder Sonnenwende genannt, verwandelt. Dergleichen Nahmen führte auch des Tantali Eheweib und Amphidamantis Tochter. Item des Amyntoris Concubine.

Cocæ,

Des Antonii Coci sehr gelehrte Töchter, so vortreflich in dem Griechischen und Lateinischen sollen gewesen seyn; Wie Cambdenus in seinen Annalibus p. 284 berichtet.

Codille gewinnen,

Heisset im L'Ombre-Spiel, wenn derjenige, so nicht spielet und entriret hat, das Spiel dem Spieler abgewinnt, und mehr Lesten als dieser, oder auch nur 4, wenn die andern vertheilet sind, macht.

Cosent, siehe Kosent.

Colemannin,

Anna, war eine Engelländische Quäckerin und Schwärmerin, zu Dover, ward ihrer ketzerischen Lehren und Hartnäckigkeit wegen gegen die Obrigkeit des Landes verwiesen. Vid. Crœs. Hist. Quacker. l. II p. 542.

Collation,

Nennet man, wenn eine Gesellschaft ausser einer ordentlichen Mahlzeit sich mit einem Truncke ergötzet, darbey einige Speisen aufgesetzt werden, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen

Colonna, s. Columna Victoria.

Columna, Victoria oder Colonna,

Fabritii Colonnæ, eines edlen Römers Tochter, und Gemahlin Ferdinandi Francisci d'Avalos, Marquis von Pescara. Sie ist von solcher grossen Gelehrsamkeit gewesen, daß Folieta in seinem III Buch de Latin. Ling. Præstantia pag. 143 von ihr schreibet, er wüste selbst nicht, ob bey dieser gelehrten Colonna der weibliche Ruhm dem männlichen beykäme, oder denselben gar überträffe. Ueberdiß ist sie in der Poesie von solcher Fertigkeit gewesen, daß man fast nicht ihres gleichen zu ihrer Zeit gefunden. Flamin. l. 2 Carm. p. 186, 1t. Joh. Casa p. 133 Opp. Gabriel Naudæus in Præfat. ad Leonhard. Aretin. Tract. de Studiis & Liter. Michael Havemann in Amusio Sect. II cap. 35, Gyrald d. Poet. nostr. tempor. l. 2, Pierius Valerian. in Epistol. prælim. l. 22 Hieroglyph. Der gelehrte Bembus hat viel Sonnette an sie geschickt, worauf sie allemahl wieder geantwortet. Nach dem Tode ihres Gemahls wehlte sie sich die Einsamkeit, und begab sich in das Kloster St. Marien zu Meiland, allwo sie auch ihres verstorbenen Gemahls Marquis

quis von Pescara berühmte Thaten in einem Carmine beschrieb, und im Jahr 1541 dieses Zeitliche segnete. Hilarion de Coste de Dames illustres. Von ihrer Poesie siehe Tesoro di Concetti Poetici da Giovanni Cisano P. II p. 98.

Combe,

Eine Tochter des Asopi, und Erfinderin der ehernen Rüstungen, weswegen sie auch Chalcis genennet wurde.

Combination, siehe Vereinigungs-Kunst.

Commentgen,

Ist eine kleine flache Schüssel, darinnen die Dütschen aufgesetzet werden.

Commerin,

Clara Maria, war eine nette Poetin, so wohl in teutschen als lateinischen Versen, und soll mit dem Kön. Dänischen Kriegs-Rath Paul Tscherningen und andern gelehrten Männern grosse Correspondence, so meistens in Versen bestanden, geführet haben. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 33.

Commode,

Heisset dem Frauenzimmer derjenige von Drat gebogene, mit Leinwand überzogene und nach dem Kopfe eingerichtete runde Umfang, worauf die Fontangen und Aufsätze gestecket und befestiget werden.

Comnena, s. Anna Comnena.

Comödiantinnen,

Sind diejenigen Weibesbilder, so in denen öffentlichen Schauspielen mit auf dem Theatro agiren.

Compote, oder Eingemachtes,

Ist ein Essen von gewissen Früchten, welche in Zucker gesotten, mit geschnittenen Citronenschelern oder Zimmet ꝛc. bestreuet und in solcher Brühe aufgetragen werden. Unser Koch lehret hier dergleichen Essen mit und ohne Zimmet zu bereiten, so leckerhafte Mäuler mit dem grösten Appetit verzehren.

Compote von Aepfeln,

Man nimmt so viel Aepfel, als man brauchet, schälet und schneidet selbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus; hierauf setzet man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, welches zusammen sieden muß; man leget hernach die Aepfel drein, und läst sie darinne nur nicht gar zu weich werden: wenn sie denn weich sind, so hebet man mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, streuet klein geschnittene Citronscheler drüber, lässet es erkalten und darnach auftragen.

Compote mit Aepfeln und Zimmet,

Diese werden eben wie die vorigen gemachet, nur daß die Aepfel über und über mit Zimmet bestreuet werden.

Concente,

Heissen diejenigen glatten gemeinen wollenen und buntfärbigten Zeuge, so einen starcken gedreheten Drat haben, deren sich das Weibes-Volck zu ihren Haus-Kleidern bedienet: sie sind entweder glatt oder gedruckt; die gantz schmalen nennet man Quinetten. Einige nennen die Concente auch Polemit.

Concubine,

Heisset diejenige Weibes-Person, so sich ein lediger Mensch oder Wittwer, oder auch ein Ehemann stat einer Beyschläferin hält, doch sonder Copulation, daher sie auch nicht das Recht der Weiber geniessen. Die von ihr erzeugten Kinder werden nicht für ehrlich und zu allen Handthierungen tüchtig gehalten. In denen Römischen Rechten waren solche Concubinen und Beyschläferinnen zugelassen, doch durfte ein Mann nur eine halten.

Condiren oder Einmachen,

Dieses geschiehet, wenn man die Sachen in syrupisirtem Zucker oder Honig, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack seyn, und sich länger halten mögen, warm einwirft, und hernach zum Gebrauch verwahret. Es sind aber zum Einmachen tauglich, Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte, Nüsse, und etliche Blumen, bey deren Einmachung man bey dem

Digitized by Google

dem harten und bittern zu beobachten hat, daß man solche vorhero etliche Tage in Wasser einweiche, alle Tage frisches Wasser zu, und das alte abgiesse, so lange bis sie weich und zum kochen bequem werden.

Confect,

Confitures, sind allerhand mit Zucker überzogene und candirte Sachen, entweder krause oder glatt, werden von den Zucker-Beckern nach der Kunst bereitet, und zwar in einem meßingenen oder kupfernen Confect-Kessel, über einem Ofen, darinnen Feuer ist, über welchen Ofen der Confect-Kessel einer queren Hand hoch, an einem Strick hänget, also daß man ihn stets hin und her schwencken kan. In solchen kriesset nun immerfort dicker syrupisirter Zucker hincin, der sich an die in dem Kessel liegende Dinge anleget, und nachdem durch des Feuers Hitze seine Feuchtigkeit sich verzehret, endlich gleichsam zu einer Zucker-Rinde wird. Es sind aber die Sachen, welche auf dergleichen Art bereitet werden: Saamen, geschälte Kerne, Gewürtz, Wurtzeln, Rinden und Blumen und das oberste von Kräutern. Wobey zu mercken, daß etliche Saamen zuerst in Eßig, als z. E. der Coriander, müssen erweichet werden, ehe man solche überziehen kan. Meistens werden die Sachen mit Kraft-Mehl, und hierauf erst mit Zucker überzogen, dahero zweyerley Confecte seyn, als aus lauter Zucker, und denn aus Kraft-Mehl und Zucker.

Conferiren,

Oder beytragen, heisset, wenn die Weiber nach ihres Mannes Tode, weil sie nicht nach ihrem Eingebrachten wieder greifen, sondern die Portionem Statutariam oder Pflichttheil annehmen wollen, alle ihre Sachen mit in die Erbtheiles-Massam bringen und einlegen. Doch dürfen sie ihren weiblichen Schmuck und das Hausgeräthe, so sie täglich brauchen, nicht mit conferiren. C. 20 p. 3 C. E. S. Carpzov. Def. 24.

Confitur-Kunst,

Diese bestehet in der Wissenschaft, wie man mit dem Zucker, Mehl, Conspatur und dergleichen zum Confect gehörigen Sachen, geschickt und klüglich umgehen, und die nach der Kunst verfertigte Stücke angenehm machen soll.

de Connaway,

Eine gelehrte Engelländische Gräfin, des Cantzlers Finch Schwester, ließ 1690 Opuscula philosophica, quibus continentur principia philosophiæ antiquissimæ & recentissimæ in öffentlichem Drucke ausgehen.

Conradin,

Johanna Albertina, gebohrne von Fletscher aus Leipzig, war ein Frauenzimmer von vortrefflichem Verstand und besonderen Qualitæten, massen sie nicht nur in der Historie, Genealogie, Geographie und Jure publico wohl versiret, sondern auch die Frantzösische, Italiänische und Lateinische Sprache zu reden und zu schreiben wuste: sie hat eins und das andere aus diesen Sprachen übersetzet, nicht aber aus besonderer Modestie zugeben wollen, daß solches zum Druck befördert worden: sie starb An. 1699.

Conradine,

Eines Barbiers zu Dreßden Tochter, eine vortreffliche Sängerin und Actrice auf dem Hamburgischen Theatro, hat 1706 und 1708 bey den Vermählungen des damaligen Cron-Printzens und des Königs von Preussen in den beyden zu Berlin aufgeführten Opern: Sieg der Schönheit über die Helden, und Alexanders Heyrath mit Roxanen, in dieser Qualität aufgewartet; im Jahre 1711 aber ist sie an den Grafen Gruzewska vermählet worden.

Conringin, siehe von Reichenbach Madame.

Conserve,

Heisset, was mit geläutertem Zucker vermischet, und damit auf besondere Art eingemacht ist, daß es sich lange Zeit conserviren und aufbehalten lässet. Hierzu braucht man am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte. Alles aber, was man zu Conserven brauchen will, muß vorhero klein geschnitten, gestossen oder gerieben, und sodenn in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden. Dabey ist in acht zu

nehmen, daß zuförderſt alles, was bey Zubereitung der Conſerven zu brauchen, recht ſauber und rein, ſonderlich nicht fettig ſeyn, und daß hiernechſt ſolche Arbeit zu rechter Zeit vorgenommen werden müſſe, die Conſerven auch an einem warmen Ort gegoſſen, gebildet und zubereitet werden wollen. Wie ſich denn viel hunderterley artige Sachen, als verzogene Rahmen, Zahlen, Wappen, Früchte, Schincken, Würſte ꝛc. ja was einem nur ſelbſt gefällig ſeyn mag, daraus bilden laſſen.

Conſtantia,

Kayſers Henrici VI Gemahlin, ſo in ihrem 50 Jahr ihm noch einen Sohn, Fridericum II, in einem auf dem Marckte zu Palermo aufgeſchlagenen Zelt öffentlich und in Beyſeyn vieler Matronen gebahr. Faſell. Rer. Singular. Lib. 7 Dec. 2 Cap. pen. & Lib. 8 Cap. 1.

Conſtantia,

Kayſers Conſtantini Schweſter, war eine groſſe Favoritin und Vertheidigerin des Ketzers Arii, geſtalt er durch ihre Vorbitte und Vertheidigung ſeine Freyheit völlig wieder erhielte. Vid. D. Schmid. Diſp. de Mulier. heterodox. § 15 p. 21.

Conſtantia Sforzia,

Alexandri Sforziæ Gemahlin, hatte ſich von Jugend auf der Wiſſenſchaften befliſſen, und nicht nur den Ciceronem, ſondern auch des Hieronymi, Lactantii, Gregorii und Ambroſii Opera fleißig geleſen. In der Poeſie war ſie ſo fertig, daß ſie auch ex tempore ein Carmen, ſo voller ſchönen Penſéen, zu ſchreiben tüchtig war, da ſie doch niemals einige Anweiſung und Unterricht darinnen bekommen. Sie hat gleichfalls eine gelehrte Tochter gehabt, Baptiſta genannt, welche ſich keinen geringen Ruhm, bey denen Gelehrten erworben, ſiehe Baptiſta Sforzia.

Conſtantia,

Eine gelehrte Griechin, von Athen, im 13 Jahrhundert, war in der Philoſophie beſonders erfahren.

Conſtantini,

Livia, eine Königlich-Polniſche und Chur-Sächſiſche Virtuoſe, hat 1718 in der Dreßdner Opera die Intermedia geſungen.

Contarini,

Samaritana, eine adeliche Venetianerin und Nonne des Ordens von St. Auguſtini des Convents der S. Catharina zu Venedig, ſo ihre Geſchicklichkeit in der Poeſie durch ein und anderes Sonnet ſehen laſſen.

Contouche,

Iſt ein auf abſonderliche Art aus allerhand ſeidenen auch wollenen Zeugen verfertigter weiter Uberzug und halbes Ober-Kleid, ſo faſt einem weiten und langen Mantel mit Ermeln gleichet, und deſſen ſich das Frauenzimmer ſo wohl in- als auſſerhalb des Hauſes zu ihrer Commodité bedienet, und ſelbigen mit einem Bande über die Bruſt vornher zuzubinden pfleget; diejenigen, ſo man in dem Hauſe träget, ſind etwas kürtzer als die andern, und werden, weil ſie gantz klein und kurtz ſind, von etlichen auch Coſſäcklein benennet.

Coquette,

Heiſſet ein Frauenzimmer, das voll eitler Liebe iſt, und auch ſo geliebet ſeyn will, dahero ſie am liebſten mit petits maitres, oder ſolchen jungen Herren umgehet, deren Endzweck die Debauche oder verbotene Liebe iſt. Ihr wird ein Damoiſeau oder ſolcher Jungfer-Knecht an die Seite geſetzet, welcher ebenfalls coquettiret oder läppiſch in der Liebe thut, als ein dergleichen Frauenzimmer, das mit der verliebten Latte läuft, ſie mag hoch oder niedrig von Stande ſeyn. Es hat Mad. de Bruette ein eignes Tractätlein de la Coqueterie, ſo zu Brüſſel 1709 gedruckt iſt, geſchrieben, und darinnen die meiſten Frauenzimmerlichen Liebes-Fehler gantz artig vorgeſtellet.

Corallen,

Iſt ein Meer-Gewächs, welches wie kleine Bäume öfters in Manns-Höhe, an unterſchiedenen ſonderlich felſichten Oertern im Meer, am häuffigſten aber im rothen Meer gefunden, und mit einem groſſen geſeuckten Creutz-Holtz, ſo mit Hanf oder Flachs zottig umwunden iſt, nicht ohne ſonderbare Mühe von April bis zum Auguſto durch eigene Corallen-Fiſcher

scher heraus gezogen wird. Die Corallen, so bey Corsica herum gefischet werden, sint groß und weit schöner an Farbe, als die, welche man um Sardinien, Sicilien, Catalonien und den Africanischen Küsten findet. Es ist eigentlich kein Stein, sondern ein weiches zähes, und mit einer moosigten Rinde, die man unter dem Wasser abziehen kan, überzogenes Gewächs, welches sobald es an die Luft kommt, erhärtet und seine Farbe verändert. Es giebet desselben zwar vielerley Farben, als roth, weiß, schwartz, grün, gelb, braun ꝛc. allein die rothen sind die besten, und werden fast allein Corallen genannt. Sie sind innerlich gut vor die widernatürliche Säure, und stärcken das Hertz, wie die Corallen-Pulver und Tincturen zeigen; äusserlich dienen sie in Geschwüren, Wund-Mahlen und flüßigen Augen. Wenn einem eine Kranckheit vorstehet, so sollen die rothen Corallen ihre Farbe und Glantz verändern, die man ihnen aber wieder geben kan, wenn man sie über den Mist hänget, oder mit Senff-Körnern beschüttet, auch nur mit feuchten Brot wäschet. Ihr Gebrauch bey dem weiblichen Geschlechte ist bekannt. In dem Natur-Lexico findet man nebst andern Merckwürdigkeiten ausführlichen Bericht von der Corallen-Fischerey.

Corallen-Zincken,

Sind die schönsten und gröstен Aeste der Corallen, welche sehr theur verkauft werden.

Coriander,

Ein Saame, der inwendig hohl, und auf den Feldern erbauet, auch in Gärten angetroffen wird, hat einen nicht gar dicken zackichten Stengel, anderthalb Fuß hoch. Die Blumen sehen weiß, und der Saame ist rund. So lange dieses Gewächs noch frisch ist, stincket es so heßlich als Wantzen: So bald es aber trocken wird, bekommt auch der Saame einen angenehmen Geruch. Gepülverter Coriander dienet wider den Durchlauf: Præparirter und überzogener Coriander dämpfet die aufsteigende Dünste aus dem Magen, wenn er nach der Mahlzeit genossen wird. Ein mehrers giebt das Oeconomische Lexicon.

Corbilia,

Von Antiochien, war ein rechtes Wunder der Natur. Denn als sie, als ein schönes Mägdlein viel Freyer hatte, und mit ihrer Eltern Einwilligung sich einen wehlete, empfande sie an dem ersten Hochzeit-Tage, als sie zu dem Hause heraus treten wolte, einen unsäglichen Schmertz in dem Leibe, welcher drey Tage lang bey unaufhörlichem Schreyen währete: Den vierten Tag aber drauf fand man nach einem starcken Paroxysmo, daß sie sich jählings in einen Mann verwandelt, weil dasjenige, was einem Manne gehöret, mit Gewalt und grossen Impetu auf einmal bey ihr heraus getreten war. Man legte ihr deswegen nunmehro als einem Manne den Nahmen Corbilius bey, und muste selbige vor den Claudium Cæsarem nach Rom gebracht werden, welcher diesem Wunder-Bilde zu Ehren in dem Capitolio Jovi Averrunc. einen Altar lassen aufrichten. Vid. Phlegon Trallian. in Lib. de Mirabil. & Longæv.

Corinna,

So zu des Ovidii Zeiten gelebet, eine berühmte Poetin, auf welche Ovidius sehr viel gehalten, und ihrer in seinen Gedichten gar öfters verliebt gedencket.

Corinna Thebana,

Eine Tochter des Archelodori und der Procratiæ, eine Schülerin des Myrtidis, wird sonsten Musa Lyrica genennet. Sie hat ohngefehr 340 Jahr vor Christi Geburt gelebet, und ist diejenige berühmte Poetin, so den zu ihrer Zeit florirenden grossen Poeten, Pindarum, zu Theben fünfmal zu einem poetischen Wett-Streit heraus gefodert, auch selbigen allezeit darinnen überwunden; daher auch die Tanagräer wegen solches herrlichen Sieges ihr Bildniß an einen beruffenen Ort aufgehenget. Sie hat fünf Bücher der herrlichsten Epigrammatum geschrieben, welche zu Antwerpen in 8 An. 1568 Griechisch und Lateinisch bey denen von Fulvio Ursino heraus gegebenen Carminibus der neun berühmten Poetinnen, zugleich mit sind ans Licht gekommen. Hiernechst hat sie auch Leges Lyricas geschrieben. Sie soll auch in der Music sehr erfahren gewe-

sen seyn. Statius und Propertius rühmen sie sehr in ihren Gedichten.

Corinna Thespia,

Oder Corinthia von ihrem Vaterland genannt, ist eine berühmte Poetin gewesen, welche Nomos Lyricos geschrieben, und denen Gelehrten nicht unbekannt ist.

Corinthen,

Passulæ minores, Raisins de Corinthe, sind nichts anders als kleine Weinbeeren, welche in denen Inseln Cephalonia und Zante, so unter der Venetianer Gebiet gelegen, wachsen, daselbst sie am Stock so lange stehen bleiben, bis sie dürre werden und abfallen, daher unter denselben dann und wann Steinlein gefunden werden, weil man sie von der Erde auffsamlet. Man nennet sie insgemein kleine Rosinen, welche ein gutes Mittel wider den alten Husten sind, weil sie den Leib anfeuchten und kühlen; sie stärcken auch Lunge und Leber, machen gut Geblüt, und geben dem Leibe Kraft: um dieser Ursache willen brauchen solche die Köche zu vielerley Speisen, wie solches bey denen Zubereitungen dererselben hin und wieder wird zu sehen seyn.

Cornel-Baum,

Wächst ungewartet an feuchten und dürren Orten, hat ein hartes Holtz, dunckelgrünes Laub, und träget eine ablängliche schwartze Kernfrucht, so von einigen Welsche Kirschen genennet werden, die aber etwas herbe sind. Die Früchte dienen vor den Durchlauf, rothe Ruhr, übrige Monat-Zeit. Die Blätter stillen das Bluten der Wunden, und sollen, wenn sie noch jung, und sobald sie ausschlagen, abgepflücket, und im Schatten getrocknet sind, einen angenehmen und den Kayser-Thee an Lieblichkeit und Tugend übertreffenden Thee abgeben. Man kan auch die Beere mit Zucker oder mit Saltz-Wasser wie Oliven einmachen, oder sonst zur Latwerge brauchen, die gleichfalls vor den Durchlauf bewehrt sind.

Cornel-Beeren, Cornel-Kirschen,

Werden auch Welsche Kirschen, Herlsken, Thierlein oder Zieserlein genennet, und sind die Frucht von dem Cornel-Baum; sie sind länglich-rund wie die Oliven, anfangs grün, hernach hochroth, eines säuerlich-süssen Geschmacks, wohlriechend, und befinden sich viele an einem Stiele. Die reiffen Früchte werden entweder so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candiret; die unreiffen aber in Saltz geleget, da sie schön als rechte Oliven schmecken, wenn sie genugsam gepöckelt oder gebeitzet worden.

Cornelia,

Metelli Scipionis Tochter, Pompeji Gemahlin, war ein gelehrtes Weib, verstunde sich wohl auf die Geometrie, war in der Music erfahren, und machte einen nicht unangenehmen Vers. Vid. Vossium de quatuor artibus popularibus c. 4 § 28.

Cornelia Graccha,

Eine edle und gelehrte Römische Matrone, von grosser Beredsamkeit, des Sempronii Gracchi Weib, und Tiberii und Caji Gracchi Mutter: ihre Gewohnheit war weder mit Reichthum noch Schätzen zu prahlen, sondern sie meinte, daß ihr gröster Schatz und alleredelstes Kleinod in ihren Kindern beständ, als welche sie vortrefflich und wohl erzogen hatte. Cicero in seinen Rhetoricis erhebet sie sehr hoch. Ihre Epistel, so sie an ihre Söhne geschrieben, weiset Sextus Cæroneus, in seinem Buch de Laudibus Mulierum, mit auf. Sie hat nicht nur ihre eigenen Söhne, sondern auch andere junge Römer, so häufig ihre Lectiones besuchten, informiret, wie Fabius Lib. XII c. ult. berichtet, wodurch sie sich ein unsterbliches Lob erworben. Juvenalis hat ihre vortreflichen Meriten in seiner VI Satyra berühret. Nach ihrem Tode ist ihr eine Statue aufgerichtet worden. Vid. Ant. d. Guevara Horolog. Princip. lib. II c. 36 p. 570, Franc. Nann. d. Claris Corneliis Rom. Hiernechst soll sie eine vortrefliche Musica gewesen seyn. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber pag. 11.

Cornelia Paula, siehe Paula Cornelia.

Cornelia Piscopia, s. Piscopia.

Corne-

Cornelius-Kirſchen einzumachen,

Dieſe werden auf die Art, wie andre Kirſchen geſotten. Man thut ſie in einen geläuterten Zucker, und läſſet ſie einen Sud thun, denn leget man ſie wieder heraus, läſſet den Zucker beſſer ſieden, alsdenn gieſſet man ſolchen wieder drüber. Nur iſt der Vortheil, daß der Zucker recht geſotten wird, und nicht anlaufft. Prob.

Cornette,

Iſt eine gewiſſe Art von denen nicht allzu hoch geſteckten Nachtzeugen, deſſen ſich das vornehme Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet. Siehe Nacht-Zeug.

Cornificia oder Cornificina,

Wie ſie Vincentius de Beauvais nennet, eine ſehr gelehrte Römerin, und des berühmten Poeten Cornificii Schweſter, welche ihrem Bruder ziemlich gleich gekommen ſeyn ſoll, ja ihn öfters durch ihre ex tempore gemachten Verſe, wenn jener lange nach geſonnen, übertroffen. Bapt. Fulgoſ. L. 8 Cap. III, Petr. Crin. d. Poet. Lat. L. 2 c. 29. Sie verſtund die Griechiſche und Lateiniſche Sprache vollkommen, und war eine nette Poetin. Abſonderlich ſind ihre Epigrammata hoch gehalten worden. Sie pflegte zu ſagen, daß das Gedächtniß das einige Stücke wäre, ſo der Gewalt des Glückes nicht unterworfen. In was für Anſehen und Renomée ſie bey denen Italiänern und ihrem Bruder geweſen, kan man aus dem mit dem Calphurnio gehabten Diſput erſehen: denn da dieſer Calphurnius ihrem Bruder dem Cornificio ſeine Armut und mühſeliges Leben vorwarf, gab dieſer ihr Bruder ihm zur Antwort: Er wäre viel glückſeliger als Calphurnius bey ſeinem groſſen Reichthum, denn er hätte doch eine gelehrte Schweſter, die ganß Italien venerirte und hoch hielte, er aber Calphurnius ein Weib an ſeiner Seiten, ſo in Rom die gröſte Coquette hieſſe. Vid. Petr. Crin. d. Poet. Lat. l. 2 c. 29, it. Ant. de Guevara Horolog. Princip p. 366 & 67. Dieſe berühmte Cornificia lebte unter dem glückſeligen Kayſer Auguſto.

Coronela, Maria, d'Agreda,

Eine Nonne im 17 Seculo, ſo Erſcheinungen hatte, und deswegen mit ihrem Vater Franciſco Coronel und ihrer Mutter Catharina de Arena, ſo zu Agreda in Spanien wohneten, 1619 zu Hauſe einen Convent aurichtete, auch auf Befehl Gottes und der Jungfer Maria, dieſer ihr Leben, wiewol nach einiger Weigerung, 1637 und 1655 in 3 Theilen beſchrieben, ſo, iedoch zu hart, von der Sorbonne cenſiret worden.

Coroniæ,

Des berühmten Philoſophi Diodori Coroni 4 Töchter, waren ſehr gelehrte und keuſche Jungfern, ſo in der Philoſophie was rechtes gethan. Hieronymus in Lib. 1 contr. Jovian. weiß ſie nicht genug zu rühmen, und ſaget, daß ihrer fünfe ſollen geweſen ſeyn; wiewol Philo, des Coroni Diſcipul, nur von 4 gedencket, dem auch Clemens Alexandrinus Libr. IV Stromat. beyſtimmet, und ſie nahmentlich Argiam, Theognidam, Artemiſiam und Pantacleam aufgezeichnet hat.

Coronis,

Eine Theſſaliſche Nymphe, ſo mit dem Apollo zugehalten, welcher mit ihr Æſculapium gezeuget; weil aber Apollo erfuhr, daß ſie mit einem andern zugleich zu thun gehabt, erſchoß er ſelbige mit einem Pfeil, ehe daß ſie noch gebahr, ſchnitte das Kind aus ihrem Leibe, und gab es dem Chiron aufzuziehen.

Corvinin,

Anna Kunigunda, L. Andreæ Corvini Prof. Publ. in Leipzig Tochter, war eine kluge und in der ſo genannten Bilder-Naht ſehr künſtliche Jungfer, maſſen ſie nicht nur mit bunter offener Seide allerhand Blumen, Früchte und Vögel ſticken, Hiſtorien und andere Sachen nach dem Leben durch ihre kluge Schattirung künſtlich zu entwerfen wuſte, ſondern auch durch ihre Nadel lebhafte und ähnliche Contrefaits auf eine beſondere Art verfertigen konte. Sie hat etliche ſonderliche Kunſt-Stücke ausgenehet, ſo in groſſer Herren Kunſt-Kammer genommen worden, hatte auch das Glück, daß nicht nur viel adeliche junge Fräulein vom Lande, ſondern auch das vornehmſte Frauenzimmer in Leipzig ihrer Unterweiſung und

Aufſicht anvertrauet wurden. Das wunderswürdigſte von ihr iſt dieſes, daß ſie faſt bis in das 80 Jahr ihres Alters ſonder einige Brillen oder Vergröſſerungs-Glas, dergleichen künſtliche Naht verfertiget. Sie ſtarb An. 1693 den 8 May.

Coſsäcklein, ſiehe Courſet.

de Coſta Blancha,

Maria, eine Frantzöſin aus Paris gebürtig, war in der Philoſophie, abſonderlich in der Mathematic ſehr wohl erfahren, wie ſie denn auch in der Phyſica, und vor andern in allerhand Sprachen was rechtſchaffenes præſtiret hatte. Solches bezeugen die 3 Dialogi des Petri Meſſia, eines Spaniers, de Natura Solis & Terræ, welche ſie ins Frantzöſiſche überſetzet, und zu Paris An. 1566 heraus gegeben hat. Vid. Hoffman. in Lexic. Univerſ. Tom. I p. 994.

Coſta,

Margarita, eine galante Poetin und Sängerin aus Rom, ſo in dem XVII Seculo gelebet. Sie hielte ſich eine Zeitlang bey dem Groß-Hertzog von Florentz Ferdinando II auf, und beſchrieb ſeine Reiſe. Man findet von ihr Une Fête à Cheval en forme de Carouſſel & de Ballet; allwo ein Kampf zwiſchen dem Apollo und Mars fingiret wird. Hiernechſt hat der Cardinal Mazarini etliche Comödien, Satyren, Oden, auch ihr Carmen Epicum vom Martyrthum der H. Cæcilia und andere Sachen, zu Paris prächtig drucken laſſen. Vid. Bayle dans l'Article Coſta p. 972 T. I, it. Menetrier repreſentations en Muſique p. 231 ſeq.

Cotelettes,

Sind Ripplein von allerhand Vieh, zum Exempel Cotelettes de porc, de mouton, &c. Coſtulæ porcinæ, vervecinæ &c. Schweins- oder Hammels-Ripplein, welche unſer Koch auf dem Roſt zu braten, mit guten Soſſen zuberei-ten und zu farciren lehret.

Cotelettes oder Carbonade zu machen,

Man nehme von einem Schöps die Rippen, ſchneids eine iede beſonders herunter, ſchabe vorher an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt, klopfe ſelbige fein breit und dünne, lege ſie auf ein ſauber Bret, und beſtreue ſie mit Saltz. Hernach läſſet man Butter in einer Caſſerole zergehen, vermiſchet geriebene Semmel, mit etwas Jngber und gehackter Peterſilie; tunckets die Carbonade in die Butter und beſtreuet ſie, weil ſie noch naß, mit der vermiſchten Semmel, legt ſie ordentlich auf einen Roſt, ſetzt ſelbige auf ein gelindes Feuer, und ſorgt, damit ſie fein langſam braten; denn ie langſamer dergleichen Rippen braten, ie mürber werden ſie: ſind ſie nun fertig, ſo richtet man an, und giebet ſie, wenn vorhero braune Butter drüber gegoſſen worden, hin. NB. Dieſe Cotelettes oder Carbonade kan man auf unterſchiedene Arten bey gewiſſen Speiſen trocken brauchen, nehmlich Comps-Kraut, Braunkohl, durchgeſtrichene Erbſen, Linſen, Bohnen, braune Rüben, ꝛc. zu garniren, und wenn man ſolche Cotelettes von Lämmern oder jungen Ziegen zurichtet, werden ſie recht ſubtil; dahero dienen ſie rare Eſſen damit zu belegen, als Fricaſſeen, Fricandeaus, Fricantelles, Potagen &c. müſſen aber niemals gar zu harte abgebraten werden, damit ſie allezeit ſaftig bleiben.

Cotelettes, oder Carbonade, mit einer piquanten Soſſe,

Wie die Rippen ausgeſchlagen werden, iſt aus vorhergehendem ausführlich zu ſehen: Dahero kan man dergleichen von Kalb- und zahmen Schweinefleiſch zubereiten. Man machet dieſe alſo ab: Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Kohl-Feuer, läſſet ſelbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röſtet dieſe auch fein braun; darnach gieſſet man Bouillon, Wein und etwas Eßig drein, leget eine gantze Zwiebel, Zucker, Nelcken, und etwas Citronenſcheler darzu, damit es einen feinen piquanten Geſchmack bekomme: denn die Süſſe und Säure ſtreiten hier gleichſam um den Rang, und iſt dahin zu ſehen, daß man die Süſſe mehr als die Säure ſchmecke, weil doch die meiſten Menſchen eher zur Süſſe als zur Säure Appetit haben. Hierauf drücket man

Digitized by Google

man Citronensaft drein, leget die abgebratenen Cotelettes in die Sosse, und lässet es mit einander kochen. Mit dem Anrichten mache es ein ieder nach seiner besten und beywohnenden Wissenschaft.

Cotelettes oder Carbonade mit einer Capern-Sosse,

Man nehme die Rippen von Schweinenfleisch, brate selbige wie vorher beschrieben, hernach setze man Butter in einer Casserole oder Tiegel aufs Kohl-Feuer: wenn sie braun, so schütte man ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, giesse hierauf Bouillon, Wein und ein wenig Eßig drein, lege eine gantze Zwiebel, Lorbeer-Blätter, Citronenscheler, Ingber und Pfeffer hinein, thue auch letztlich Capern dran, lasse es wohl durch einander kochen, alsdenn kan man die Cotelettes hinein legen und aufkochen lassen. Vor besser aber hielt ichs, wenn man die Cotelettes, nachdem sie sauber aufgebraten, fein ordentlich auf den Schüssel-Rand herum legete, die Brühe in der Mitte der Schüssel gösse, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garnirete.

Cotelettes farciret oder angeschlagen,

Man nehme die Rippen-Stückgen vom Kalbe, und mache die Carbonade auf oben beschriebene Art zu rechte, saltze solche ein wenig, und brate sie halb gar; hernach nehme man aus einer Kalbskeule das derbe Fleisch, schneide alle Gräten heraus, hacke das Fleisch klein, thue ein halb Pfund gehackten Nieren-Talg, ingleichen in Milch eingeweichte, und wiederum gantz rein ausgedruckte Semmel drunter, schütte dieses nebst geschnittenen Citronenschelern, Muscaten-Blüten und Ingber zusammen in einen Mörsel, schlage drey Eyerdotter, und ein gantzes Ey hinein, und stosse es, wenn es gesaltzen ist, gantz klar. Nachdem es nun klar gestossen worden, so thut man es heraus, nimmt die zurecht gemachte Carbonade, schläget auf beyden Seiten von der Farce, und streichet es mit einem warmen Messer fein zierlich zu. Ferner schneidet man von Speck lange dünne Stücke, ungefehr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Specks aber ein Loch der Qvere, stecket die Rippe von der Carbonade durch ein solch Loch, ziehet hernach das andere Ende um die Carbonade, und stecket die Rippe gleichfalls durch das andere Loch, daß also die Carbonade als eingefasset ist, continuiret damit so lange, bis man deren genug hat. Wenn nun dieses alles geschehen, so leget man die Carbonade in eine mit Butter beschmierte Torten-Pfanne, setzet solche in heissen Backofen, und lässet es fein Gold-gelbe backen. Beym Anrichten ziehet man den Speck davon, den aber etliche dran lassen, und mag auch eine Sosse dazu gegeben werden, welche ein ieder nach seinem gout erwehlen kan. NB. Weil bisweilen in mancher Küche der Speck sehr rar ist, kan an stat des Specks Papier, das vorher fein fett angestrichen worden, gebraucht werden.

Cotillon,

Ist derjenige Unter-Rock, so unter dem Fischbein-Rock getragen wird, sonst auch der Appetit-Rock genannt, ist von reichem Zeuge, Taffet, Gros di Tour, gestickt, gewirckt, reich mit Tressen eingefasset, auch mit points d'Espagne besetzet.

Coton oder Catun,

Ist ein von Baumwollenem Garn verfertigtes leichtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und allerhand andern Sachen zu bedienen pfleget. Ist entweder weiß, oder bunt gedruckt, klar, mittel und grob, schmal oder breit.

Cottonia,

Anna, eine alte Engelländische Qväckerin, so ihre Lehre zu Boston in Neu-Engelland, allwo sie sich nieder gelassen, auszubreiten suchte. Allein sie wurde durch den dasigen Magistrat davon abgehalten, kehrte daher nach Cambridge, um daselbst ihr Heil zu versuchen, allwo sie aber als eine Verführerin des Volckes gestäupet, und in eine Einöde verbannet ward. Welcher Actus, weil sie dennoch wieder zurücke kommen war, noch einmal an ihr wiederholet ward. Vid. Crœs. Histor. Quakerian. Lib. II p. 424.

Cotytto,

Die Göttin der Geilheit, welcher ihre

Prieſter, Baptæ genannt, zu Athen bey Nachtzeit Opfer brachten.

Covent, ſiehe Kofent.

Cotzani,

Fauſtina, eine berühmte Italiäniſche Sängerin, ſo im Jahr 1723 nach Londen verſchrieben ward, woſelbſt ſie für die 2 Jahres-Zeiten, da die Opern gehalten werden, 3000 Pfund Sterling und freye Tafel für ſechs Perſonen bekommen ſollen.

Couleur,

Heiſt die Farbe eines Zeuges oder Bandes, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget. Die Sorten der Couleuren ſind nachfolgende, als ſchwartz, weiß, grau, aſchenfarbig, Muſcus, braun, lichtbraun, dunckelbraun, Caſtanienbraun, ſchwartzbraun, Violbraun, Ponceau, Amaranth, Ziegel-Farbe, Colombin, Ceriſe oder Kirſch-Farbe, Feuerroth, Carmeſin, Incarnat, Nacarat, Purpurroth, Pfirſichfarbe, Zinnoberroth, Blutroth, Scharlach, Roſa oder Roſenroth, Couleur de chair, de Prince, Bleumourant, Violblau, Perlenfarbe, Frantzblau, Aurora, Citronengelb, Paille, Couleur de feuille morte, Iſabell, Orange, Schwefelgelb, Erbisfarbe, Jonquille, Grasgrün, Meergrün, Olivengrün, Papagoygrün, Celadongrün, u. d. g. Alle dieſe Couleuren ſind entweder ſchwach oder feſte, gleichfärbig oder ſchiclende.

Coulis,

Iſt ein durchgeſeigter Saft von Kalbfleiſch, oder Hüner-Brüſten, und etlichem Gewürtz, welchen ein erfahrner Koch immer im Vorrath haben muß, weil er ſolchen nicht nur an Ragouten, Potagen, nützlich gebrauchen, ſondern auch bey unverhofften Gaſtereyen in Eil gute Brühen davon machen kan. Die Oeſterreicher und Böhmen nennen die Coulis eine geſtoſſene Suppe, ꝛc. deren Zubereitung aus folgenden zu erlernen iſt.

Coulis zu machen,

Man nimmt Kalbfleiſch, Hüner ꝛc. thut dieſes in einen Topf, gieſſet rein Waſſer drauf, ſetzet es zum Feuer, ſaltzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln darunter, und wirfet welche, nebſt Citronenſchelern, Muſcaten-Blüten, und dergleichen hinein, und läſſet dieſes alles gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, rühret man es fein ſtarck unter einander, und ſtreichet es hernach durch ein Haartuch. Ein ſolch Coulis iſt in einer Küche ſehr nöthig, und bey groſſen Ausrichtungen hat ein Koch deren iederzeit fertig: Denn er kan dieſe an Ragouten, die weiß ſind, brauchen, ingleichen an die Potagen. Ferner dienen ſie, Brühen davon zu machen, und darf nur ein ſolcher Zuſatz genommen werden, als man den Geſchmack haben will, z. E. von Auſtern, Muſcheln, Sardellen, Capern, Citronen und was einem beliebet, auch von denen geringſten Sorten. Wo nun Coulis und Jus fertig iſt, kan ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er in Mangelung deſſen einem ieden Eſſen ſonſt eine abſonderliche Brühe zu geben bemühet ſeyn müſte. In Böhmen und Oeſterreich heiſſet man dergleichen Coulis ein Geſtoſſenes, oder geſtoſſene Suppe, und kommen ſie noch leichter darzu. Sie nehmen nur Kalbfleiſch mit etwas Semmel und Muſcaten-Blüten, ſtoſſen und thun es in ein Töpfgen, gieſſen Brühe drauf, und ſtreichen es hernach durch. Es gehet aber eine Coulis nicht nur von Hüner-Brüſten, gebratenem Kalbfleiſch ꝛc. an; ſondern man kan auch von allerhand Garten-Gewächſen dergleichen practiciren, wie ſolches ein ieder erfahrner Koch bezeugen wird. Unterſchiedene Arten derſelben ſind ſchon oben zu finden, als beym Alraupen, beym Artiſchocken, beym Cabeliau, beym Capaun, bey dito, beym Forellen, beym Hechte, bey der Lachs-Paſtete, bey der Schincken-Paſtete, bey der Stockfiſch-Paſtete, beym Kalbfleiſch, bey der Potage, bey dito, Erbſen, Coulis &c.

Cour-Robbe,

Alſo nennet man eine Kleidung auf Spaniſche Art, ſo mit einem ſteifen Leib und Schleppe von reichem Zeuge gemachet, auch geſticket wird.

Courſet, Corſet, Caſchet, oder Coſſäklein, auch Camiſol,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen kleinen von Damaſt, Eſtof, Taffet, Tuch, Camelot,

Digitized by Google

Camelot, holb ſeidenen, Coton, oder wollenen Zeugen, verfertigten leichten Wämslein, deren ſie ſich im Hauſe, oder auch in der Wochen auf die Gaſſe zu bedienen pflegen: ſie haben gantz kurtze Schöſſe, und lange, ſchmahle, auch zuweilen etwas weite Ermel, vornher um die Hände mit einem abſonderlichen Zeuge ſtaffiret und aufgeſchlagen, aufgewickelt, oder auch mit kleinen rechten Auffſchlägen verſehen, die Façon davon variiret nach einer ieden Lan des-Art, und täglich changirender Mode.

Courtoiſie oder Inclination.

Heiſſet nach heutiger Art zu reden, bey Frauenzimmer derjenige Galan oder Amante, mit welchem ſie heimlich in Liebe liegen, demſelben vor allen andern affectioniret ſind, und ihm aus ſonderlicher Gewogenheit ein und andere kleine Liebes-Freyheit verſtatten.

Cozzolani,

Chiara Margarita, eine Nonne in dem der Muſic wegen berühmten Kloſter S. Rothegundæ zu Meyland, Benedictiner-Ordens, trat 1620 in dieſen Orden, und that ſich mit Herausgebung 4 muſicaliſcher Wercke hervor.

Crantz,

In Sarg, iſt eine von bunten ſeidenen und andern Schmeltz-Blümgen, auch pfters mit guten oder Waſſer-Perlen reich beſetzte Crone, ſo man den verſtorbenen Jungfern im Sarge aufzuſetzen, oder wenn deren viel ſind, ſelbige herum zu legen pfleget, wird entweder von der Pathe, oder auch von einem Junggeſellen überſchicket.

Den Crantz bezahlen,

Iſt eine in hieſigen Landen gebräuchliche Redens-Art, und heiſſet, einer jungen Dirne oder Dienſt-Magd, die geraubte Jungferſchaft und Ehre, mit einem gewiſſen Stück Gelde büſſen und bezahlen, welche Summe nach den Rechten insgemein, als der geſchwächten Dirne Vater ſie ausſtatten, und mit einer Mitgift verſehen können, geſchätzet und gerechnet wird.

Crantz um das Ehe- oder Wochen-Bette,

Iſt ein runder Umfang um das Obertheil des Ehe- oder Wochen-Bettes geſtecket, von weiſſem oder bunten Caton, wollenem Zeuge, Taffet oder Damaſt verfertiget, glatt oder falbaliret, mit Frantzen umſtochen und friiret.

Cräntze-Macherin,

Oder Cräntze-Frau, heiſſen nicht nur diejenigen Weiber, ſo aus Blumen Cräntze und Sträuſſer binden, ſondern auch diejenigen, ſo aus gemachten ſeidenen und Holländiſchen Blümlein Magiſter-Cräntze, Braut-Cräntze und Begräbniß-Cräntze, künſtlich in einander zu flechten wiſſen.

Cräntzlein,

Heiſſet denen Ulmeriſchen Weibes-Bildern derjenige von Perlen, Diamanten oder Rubinen, auch weiſſen Flohr formirte ſchmale Umfang und Streif, den ſie oben um die Stirne herum, unter ihre Aufſätze zu legen pflegen: das Augſpurgiſche Frauenzimmer nennet es perlene Haarbänder.

Cramerin,

Anna Maria. Dieſe gelehrte Jungfer war von Magdeburg, eine kluge Tochter M. Andreas Cramers, weiland Paſtoris zu St. Johann. Sie ward gebohren 1613, und legte ſich in ihren zarteſten Jahren auf die Studia; daher ſie der Lateiniſchen und Hebräiſchen Sprache, als welche zu ihrem Studio höchſt nöthig waren, vollkommen mächtig ward: in der Muſic und Arithmetica war ſie wohl bewandert, die Hiſtorie hatte ſie vortreflich inne, und was ſie für Geſchicklichkeit in der Poeſie beſeſſen, zeigen diejenigen Proben, ſo ſie ihrem Vater kurtz vor ihrem Abſterben eingehändiget, an; ſie ſtarb in der ſchönſten Blüte ihrer Jahre, nehmlich in dem 14den, den ſechſten Auguſt 1627. Was der gelehrten Welt durch dieſen allzu frühen Tod entgangen, hat ihr betrübter Vater in dem ihr zu Ehren aufgerichteten Epitaphio dargethan. Vid. Laurenberg. Acerram Philolog. Cent. 4 Hiſtor. 24.

Crateſipole,

Des Sicyoniſchen Königes Alexandri

heroische und tapfere Gemahlin, so nach dessen Tode das Regiment fortführete, auch ihre rebellischen Unterthanen, die ihr gerne das Scepter aus den Händen gespielet hätten, durch ihre Tapferkeit gäntzlich dämpfete, und über selbige victorisirte. Vid. Zieglers Schau-Platz täglicher Zeiten.

Credentz-Tisch, s. Thresor.

Creme,

Ist ein Essen, so aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgestellet wird. Die Teutschen Köche heissen es eine gesulzte Milch, davon sie unterschiedene Zubereitungen haben, und sind die besten nachfolgende, 1) Creme von Wein; 2) dito von Zimmet; 3) von Citronen; 4) von Pistacien; 5) von Mandeln; 6) von Eyerdottern; 7) von Eyerweiß; 8) von Choccolaten; 9) von Rosen.

Creme von Wein,

Man setzet ein Nössel guten Wein zum Feuer, und lässet ihn sieden. Inzwischen schläget man in ein ander Töpfgen 15 Eyerdottern, davon aber das Weisse aufs reineste muß weggethan werden; giesset einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Saft hinein, qvirlt es wohl durch einander, schüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, giesset den siedenden Wein an die Eyerdotter und qvirlt es beständig, sonst rinnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohlfeuer, und rühret es immer: wenn es anfängt dicke zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, und lässet etliche Tropfen kalten Wein drein fallen. Endlich lässet man ihn durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf er soll angerichtet werden; wirft er etwa Blässgen, so streichet man sie mit einem Messer oder saubern Spängen herunter, und lässet ihn kalt werden. Beym Anrichten garniret man ihn mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern, so ist er fertig.

Creme, von Wein anders, mit Zimmet,

Der Wein wird auch zugesetzet, darnach Eyerdotter aufgeschlagen, so viel als deren nöthig, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abqvirlen, ein halb Loth Zimmet und ein Viertel-Pfund Zucker drein schütten, und die Dotter mit dem Wein, gleich denen vorigen, abziehen muß. Diesen Creme drücket man durch einen Durchschlag, auf das Geschirr, darauf er kommen soll, und garniret ihn nach Belieben.

Creme von Citronen,

Man setzet ein Nössel Wein an das Feuer, und lässet ihn kochen, schneidet indeß von 4 bis 5 Citronen die Schalen herab, wirfet selbige in den Wein, darinne sie auch weich kochen müssen; sind sie nun weich, so streichet man es durch ein Haartuch, das Durchgestrichene setzet man wieder zum Feuer, und lässet es heiß werden, inzwischen schläget man zwölf Eyerdottern in ein Töpfgen, drucket von drey bis vier Citronen den Saft drein, qvirlet es gantz klar, thut ein halb Pfund Zucker dazu, giesset den heissen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eyerdotter, es muß aber NB. stets gerühret werden, und machet diesen vollends ab, wie den ersten Creme von Wein.

Creme von Pistacien,

Man schüttet in eine Casserole Pistacien, giesset Wasser drauf, und lässet sie einen Sod thun. Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, thut sie aus dem Wasser in einen Mörsel, und stösset solche gantz klein als einen Brey. Inzwischen setzet man ein Nössel Milch ans Feuer, auf daß sie koche, schläget in ein ander Töpfgen zehen bis zwölf Eyerdottern, qvirlt sie mit ein Viertel-Pfund Zucker klar ab, und thut die Pistacien auch darzu hinein; man giesset darnach die gesottene Milch dran, welches alles beständig muß gerühret werden, und setzet es zu einem Kohlfeuer. Wenn es nun beginnet dicke zu werden, so nimmt man es vom Feuer weg, und lässet einen Eß-Löffel voll kalte Milch hinein: man streichet es darnach auch durch ein rein Haartuch, oder es kan auch nur durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf der Creme zu stehen kommt, setzet solchen in einen kalten Ort, damit er wie

Digitized by Google

wie eine Gallerte gerinne, und garniret ihn, weil er grün, mit Citronen- und Rosen-Blättern.

Creme von Mandeln,

Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, ziehet ihnen die Haut ab, auf die Art, als man es bey den Pistacien gethan hat, stösset sie darnach in einen Mörsel gantz klein, in währendem Stossen aber tröpfet man Milch dran; man setzet auch in einem Topf ein Nössel Milch ans Feuer, und wenn solches siedet, so qvirlt man die Mandeln drein. Ferner nimmt man von zehn Eyern das Weisse, thut es in einen Topf, und qvirlt es recht klar, schüttet ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser dazu, ziehet das Eyweiß mit der gesottenen Milch ab, setzet es an ein Kohlfeuer, und rühret es so lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich streichet man es durch ein Haartuch, oder lässet es durch einen Durchschlag laufen, und garniret es nach Belieben.

Creme von Eyerdottern,

Man setzet ein Nössel Milch zum Feuer, und lässet sie kochen. Darnach verfähret man, als wie beym Creme von Pistacien gelehret worden, nur daß man keine Pistacien dran thut; man kan auch ein wenig Rosen-Wasser zugleich mit drunter giessen.

Creme von Eyerweiß,

Diesen verfertiget man eben auf die Art, als wie den Creme von Mandeln, welche aber hier weg bleiben müssen. NB. Diese beyde Cremes von Eyerdottern und von Eyerweiß werden unten ausführlicher beschrieben unter den Eyern.

Creme von Choccolate,

Man setzet ein Nössel Milch ans Feuer, und schläget inzwischen, ehe sie kochet, acht bis neun Eyerdottern in ein Töpfgen, thut einen Löffel voll geriebene Choccolate drein, und qvirlt es wohl unter einander, schüttet ein Viertel-Pfund Zucker drein, giesset ein Nössel gesottene Milch dran, und qvirlt es wiederum sehr wohl durch einander, man wirfet auch Fleckgen von der Bezette hinein, damit der Creme schön roth werde; man setzet ihn ans Kohlfeuer, und hält mit dem Rühren an, bis er beginnet dicke zu werden, alsdenn lässet man ihn durch einen Durchschlag auf das Geschirr laufen, worauf er soll angerichtet werden.

Cremonensischen Weiber,

Waren diejenigen merckwürdigen und gegen ihre Männer recht getreu beständigen Weiber, so von Kayser Friderico Barbarossa, der sie damahls belagert hatte, sich bey dem Abzug ausbaten, daß ihnen so viel aus der Stadt mit zu nehmen vergönnet ward, als sie auf dem Rücken ertragen konten, und als sie solches erhielten, iede von selbigen Weibern ihren Mann auf den Rücken mit sich nahm, und selbigen heraus trug.

Cremutia,

Marcia, eine Römerin, des im ersten Seculo berühmten Historici A. Cremutii Cordi Tochter, war den Studiis, absonderlich der Historie sehr ergeben, und hat ihr dadurch einen unsterblichen Ruhm zuwege gebracht, daß sie nach dem Tode ihres Vaters seine Historiam Bellorum Romanorum & Rerum Augusti, welche lange verborgen gewesen, ans Tage-Licht gebracht. Vid. Joh. Jonston. in Polyhistor. P. III l. 1 c. 1 p. 452.

Crepon,

Ist ein Englisches halbseidenes oder gantz wollenes krauses, ein- oder mehrfarbigtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget: ist von unterschiedener Sorte und Güte, entweder glatt oder gestreift.

Creutz,

Ist eine von Gold schwartz geätzte, und in Form eines Creutzes mit Diamanten besetzte Zierath, so das Frauenzimmer mit dem darzu gehörigen Schnür-Kasten an den Hals zu hengen pfleget. Das gemeine Frauenzimmer träget dergleichen vom geschliffenen, und mit dergleichen Steinlein besetzten Stahl.

Creutze machen,

Bey Aufschneidung des Brotes, ist eine abergläubische Gewohnheit der Weiber, die da meinen, das Brot gedeiete nicht, wenn nicht zuvorher bey Aufschneidung dessen

dessen mit dem Messer Creutz-weise über den Rücken gefahren würde; könte auch sonst beheret werden.

Drey Creutze an die Thüre schreiben,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in denen einfältigen Gedancken stehen, man solte den Walpurgis-Abend drey Creutzen an die Thüren schreiben, so könten einem die Hexen nichts schaden.

Drey-Creutzige Messer auf die Brausche drücken,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da sie vermeinen, daß, wenn man einem gefallenen Kinde die Brausche, so es bey solchem Fall bekommen, mit einem drey-creutzigen Messer, stillschweigend über das Creutze drückte, solche Beule von Stund an heilen müste.

Creutz-Kraut,

Ist zweyerley Geschlechts, das gemeine und das grosse. Dieses ist mit seinem Stengel, schartigten und zerkerbten Blättern und gelbknöpfigten Blumen und wolligten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraute gleich, nur etwas grösser und höher, hat auch aschenfarbne und breitere Blätter. Das gemeine Creutz-Kraut hat eine kleine mit weissen Zasern behengte Wurtzel, die Blätter gleichen denen am Senf, nur daß sie schmäler und kürtzer sind, und ist iedes Blat Creutzweise zerschnitten, wovon es seinen Nahmen hat: Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, saftig, nicht über Spannen hoch und mit kleinen zerkerbten Blätterlein bekleidet; an den Gipfeln der Stengel stehen die gelbknöpfichte Blumen, welche gar bald zu grauem haarichten Saamen werden, der von der Luft aus einander gewehet und zerstreuet wird. Es wird in den Kohl- und Kräuter-Gärten, auch bey den Zäumen und Mauren gefunden; das grosse Creutz-Kraut aber ist seltsamer. Beyde Geschlechter haben einerley Kraft, und wird von beyden nur das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauget. Die zarten Blätter braucht man den gantzen Winter über und im Frühlinge, entweder allein für sich, oder auch bisweilen zu einem Salat mit Eßig, Baumöl und einwenig Saltz, welche Speise nicht nur Appetit zum Essen macht, die Würmer tödtet, sondern auch den Gelbsüchtigen dienlich ist. Das Kraut mit Epheu-Blättern, klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treflich grüne Brand-Salbe ab, so nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen versehrten Ort gleich ausziehet, sondern auch geschwinde heilet. Wenn das Kraut in einem steinernen Mörser gestossen, kan man durch ein Fließ- oder Löscb-Papier einen Safft daraus ziehen und läutern, welcher alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth in einer warmen Brühe eingenommen, die gelbe Sucht vertreibet, die Verstopfung des Gekröses und der Leber eröffnet, die Würmer tödtet, das Geblüt reiniget und den Scharbock heilet. Aus diesem Saffte wird mit Zucker ein Syrup gekocht, welcher im Blut-Auswerfen, rothen Ruhr, vielem Nasen-Bluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Creutzin,

Margaretha, war An. 1543 Kellerin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Creutz-Naht, oder Creutz-Stich,

Ist eine sonderbare Art, die Nahmen, Jahrzahl, auch öfters gantze Figuren und Bilder in weisse Wäsche, oder ein anderes Tuch, durch eitel Creutz-Stiche, so über den Faden gezehlet werden, Creutzweis einzuziehen. Man pflegt von diesem Creutz-Stiche grosse und kleine Küssen, Spiel-Beutel, Kammfutter und allerhand Galanterien zu verfertigen.

Creusa,

Eine Tochter des Priami, und Weib des Æneæ, mit welcher er Anchisen gezeuget. Eben dergleichen Nahmen führte auch des Corinthischen Königs Creontis Tochter, welche sich der Jason, nachdem er die Medeam verstossen, zum Weibe nahm, bald aber durch der eifersüchtigen Medeæ unauslöschliches Kunst-Feuer umkam.

In

Digitized by Google

In Creis spielen,

Ist eine dem Frauenzimmer bekandte und gebräuchliche Art zu spielen, allwo sich das Frauenzimmer, mit oder ohne Manns-Volck vergesellschaftet, in einen grossen runden Creis an die Hände schliesset, darbey gewisse Lieder zu singen pfleget, eine Person in die Mitten des Creises stellet, und ihr allerhand darinnen, vermöge solches Gesangs, bey denen um sie herum tantzenden Personen zu verrichten auferleget und anbefielet.

Crippings,

Ist ein Essen von jungen abgebratenen Hüner-Brüsten, wozu Kalbs-Nieren-Fett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmel-Krumen, etwas Milch, Eyer-Dottern, Gewürtz, Saltz, Coriander, Fenchel und Anis gethan, alles durch einander gehacket und in einem Mörser fein gestossen, hieraus runde Kugeln in Form eines Thalers groß, und eines Fingers dick gemacht, in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel bestreuet, und endlich, wenn es angerichtet werden soll, in heisser Butter gebraten, ist ein delicates Essen, dessen man sich bey auch Garnirung anderer Schüsseln bedienen kan.

Crisbeerin,

Eva Dorothea, ein geschicktes und sinnreiches Frauenzimmer, so in teutschen Anagrammatibus sehr glücklich gewesen, auch dererselben ein gantzes Buch voll elaboriret hat.

Crispina,

Ein frommes und Gottesfürchtiges Weib, so wegen des Christlichen Glaubens um das Jahr Christi 360, zu Zeiten Kayſers Diocletiani und Maximini, als eine Märtyrin hingerichtet ward. Augustin. in Explicat. Pſ. 137.

Crofftin,

Elisabeth, ein quäckerisches und ertzbetrügerisches Weib, so An. 1554 in London eine solche Betrügerey gestiftet, worein sich kein Mensch zu finden gewust. Denn es schiene, als wenn iemand, aus einer Mauer, in fremdem Ton und Stimme, redete und unterschiedliche Dinge prophezeyete. Endlich ward befunden, daß es die Elisabeth Croftin war, welche vermittelst einer Röhre, so darzu absonderlich gemacht war, durch ein Loch der Mauren, auf Anstiften eines Mannes, Dracus genannt, solchen Betrug ausgeübet, welches sie auch vor der gantzen Gemeine bekennen, und deswegen in der St. Pauli-Kirchen daselbst öffentlich büssen muste. Vid. Burnet. Histor. Reform. Angl. l. 3 p. 668, Delrio Disquisit. Mag. l. 4 Tom. 2 p. 154.

Cron-Leuchter,

Ist ein Meßing zierverfertigter und mit viel Tillen übersetzter Leuchter, wird meistens auf den grossen Sälen oder Stuben an die Decke fest gemacht.

Cron-Prinzeßin,

Ist eine aus Kayserlichen oder Königlichem Stamme entsprossene Prinzeßin, so in Ermanglung männlicher Erben die nechste Anwartschafft zur väterlichen Crone hat.

Cron-Rasch,

Ist eine Art eines Holländischen wollenen Zeuges, von Sargen-Güte, doch nicht so breit, dessen sich das Weibes-Volck bey ihrer Kleidung meistens stat Unterfutters zu bedienen pfleget. Er ist entweder gepreßt oder ungepreßt.

Croquant,

Oder en croquet, heist alles, was hart gebraten ist in einem Backwerck herum.

Croutons,

Heissen in Butter hart gebratene Semmel-Scheiben.

de la Cruz,

Magdalena, eine Spanische Nonne und vermeinte Prophetin, so zuletzt Aebtißin ward, auch ihre durch den Teufel getriebenen Verblendungen, deren man zuvorher nicht wenig mit grossem Wunder und Erstaunung angesehen hatte, öffentlich in der Kirche bekennete und bereuete. Sie bekam dessenthalben wegen ein und anderer Ursachen von dem Pabste Absolution. Vid. Zwinger. Theatr. Vit. Human. Vol. 5 l. 4, item Bodini Dæmon. l. 2 c. 7, Voet. Tom. II Dissert. Select. p. 1033 & 1075.

Crystall

Crystall,

Ist ein heller durchscheinender Stein, welcher nicht aus Eiß, sondern von einem zähen Erd-Safft, worinnen die reineſt und kläreſten Theile der Erden verborgen liegen, gezeuget wird, und der seine Härtigkeit vornehmlich von seinem eigenen gelieferten Geist, als dem Saamen des Steinwerdens bekommt. Dieſer Stein ist von trockener und kalter Natur, daß er auf der Zunge gehalten, den Durst in Fieber und sonst allen unnatürlichen Durst und Hitze der Leber, wie auch das starcke Bluten der Nasen stillen soll, sonderlich wenn man in diesem letzten Fall zwey solche Steine in kaltes Wasser legt, und sie fein oft Wechselsweise in Mund nimmt. ſ. Natur-Lexicon.

Cuba,

War eine alte Göttin bey den Römern, welche denenjenigen, so bettlägerig waren, beystande, und sie zu beschützen pflegte.

Cubeben,

Sind schwartze kleine Gewürtz-Körner, fast wie der Pfeffer gestaltet, deren iedes an einem besondern Stiel hanget, haben rauche Schalen, sind aschefarbig, und eines scharfen wohlriechenden Geschmacks, kommen von einem schwachen Gewächse, das sich wie Epheu um die Bäume schlinget, und myrtenfarbige Blätter mit wohlriechenden Blumen hat. Die Cubeben erwärmen, verdünnen, zertheilen und stärcken sonderlich das Haupt, machen ein gut Gedächtniß, verhüten den Schlag, vertreiben den Schwindel, und bekommen dem schwachen Magen wohl. ſ. Oeconom. Lexicon.

Cucumern, ſ. Gurcken.

Cuello,

Elisabeth, eine berühmte Mahlerin und Musica zu Morviedro, einer kleinen Stadt in Valentia in Spanien, hat auf verschiedenen Instrumenten wohl spielen können.

Cullender,

Rosa, war eine berufene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Cuna, ſ. Cunina.

Cunicia, oder Kunitzin,

Maria, Henrici Cunitii Med. Doct. grundgelehrte Tochter, aus Schlesien, Eliæ von Löwen auf Kuntzendorf und hohen Gierßdorf, Med. Doct. Eheweib. Sie war zu Anfange des 17 Jahrhunderts gebohren, und verstand sieben Sprachen: als Teutsch, Italiänisch, Frantzösisch, Polnisch, Lateinisch, Griechisch und Ebräisch. Uber dieſes war sie in der Music wohl erfahren, machte auch ein sehr sauberes Gemählde. Sie hat sich durch ihr Mathematisches Werck, so sie Ferdinando III, unter dem Titel: Urania Propitia, dediciret, einen unsterblichen Ruhm erworben, worinnen sie gewisse Astronomische Tafeln aufweiset, durch deren Vermittelung auf eine besonders behende Art aller Planeten Bewegung nach der Länge, Breite und andern Zufällen auf alle vergangene, gegenwärtige und künftige Zeits-Puncten fürgestellet wird. Des Tages über soll sie sich meistens im Bette aufgehalten, des Nachts aber der Stern-Guckerey eifrig obgelegen haben. Wegen der damahligen Kriegs-Unruhe muste sie aus Schlesien nach Polen flüchten, da sie nebst ihrem Manne in einem Nonnen-Kloster wohl aufgenommen ward, und gedachtes Werck ausarbeitete, welches 1660 zu Oels gedruckt ist. Drauf wandte sie sich nach Pietschen im Briegischen Fürstenthum, allwo sie den 22 Auguſt 1664 gestorben. Herbinius in seiner Dissert. Histor de Fœm. Illustr. Erudit. Witteb. 1657 habit. weiß sie nicht genung heraus zu streichen. Vid. Lippen. Biblioth. real. Philoſ. p. 1579.

Cunina oder Cuna,

War eine alte Göttin bey denen Römern, so die Kinder, welche annoch in den Wiegen lagen (worvon sie auch den Nahmen bekommen) zu bewahren und zu hegen pflegte.

Curandin,

Heisset ein Frauenzimmer, so sich entweder ihren Mann, wenn es eine verehlichte Person ist, oder ein ander Manns-Volck entweder zu einer absonderlichen oder zu allen ihren in- und ausserhalb Gerichts

Digitized by Google

richts vorfallenden Sachen des vermöge darüber ertheilten und ausgefertigten Curatorii zum Curator bestätigen lassen, der ihr Bestes beobachten muß.

Curionia Angela, s. Angela Curionia.

Curtia,

Maria Elisabeth, von Zittau aus der Ober-Lausitz, M. Jacobi Curtii, des Zittauischen Gymnasii Con-Rector. Jungfer Tochter, ein in der Instrumental-Music wohlerfahrnes Frauenzimmer, überdiß auch der Lateinischen, Griechischen und Italiänischen Sprache wohl erfahren. Sie war an Jacobum Sculteum, Pfarrherrn zu Witgendorf verheyrathet.

Cyana,

Ein Syracusisches Frauenzimmer, ward von ihrem eignen trunckнen Vater geschwächt; weil aber wegen dieser That eine starcke Pest und Seuche einfiel, schleppte die geschwächte Jungfer ihren Schänder, den Vater, bey den Haaren zum Altar, und opferte sich und ihn zugleich blutig auf; worauf auch die Pest nachgelassen.

Cyanea,

Eine Nymphe aus Sicilien, welche, weil sie der Proserpinæ wider den Plutonem beyzustehen trachtete, von ihm hernachmals in einen Fluß, so nach ihrem Nahmen genennet ward, verwandelt worden.

Cybele,

Eine Tochter des Himmels und der Erde, des Saturni Eheweib, wird sonsten Berecynthia und Mutter aller Götter genannt, bey ihrem Feste tantzten die Curetes nackend mit Schildern um sie herum.

Cybele,

Ein in der Medicin wohlerfahrnes Weib, so wider der Kinder Kranckheiten viel Artzneyen erfunden. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Cybitzin,

Sara, eine gute Poetin, so das gantze Büchlein Ruth in anmuthige teutsche Verse soll gebracht haben; Vid. Paullin. hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer pag. 35.

Cymodoce,

Eine sehr beredsame und kluge Nymphe, war des Oceani und der Thetys Tochter, deren Beredsamkeit Virgilius lib. 10 Æneid. rühmet.

Cynosura,

Ursula, eine Engelländische Princeßin, von Cornwall gebürtig, Hertzogs Dionothi in Cornubien Tochter, war sehr gelehrt, und lebete im IV Seculo, sie verstund die Lateinische und Griechische Sprache so wohl, daß sie unterschiedene Schriften in selbigen hinterlassen. Vid. Joh. Baleum d. Script. Britann. Andere sagen, sie sey mit denen 11000 Jungfrauen ums Jahr 453 im Rheine ertruncken, und also zu einer Märtyrin worden. Pitseus ein gelehrter Engelländer referiret, daß sie 1) Librum Documentorum Fidei; 2) Librum de Visionibus Arcanis, und 3) Librum Epistolarum ad Diversos geschrieben habe. Vid. Pitseum allegat. d. Illustrior. Angliæ Scriptorib. p. 88, & Juncker. Centur. Illustr. Fœmin. p. 76.

Cyrene,

Eine Tochter des Arcadischen Königs Peneus, welche der Apollo entführet, und mit sich nach Lybien genommen, mit welcher er hernach den Nomium, Antæum und Argum gezeugt.

Cytheris, siehe Lycoris.

D.

Dabnerin,

Maria Dorothea, eine gelehrte Lünaburgerin, so viel schöne Lateinische Briefe geschrieben, deren der Abt Heribert von Amelunxborn viel in Händen haben soll. Paullin. im hoch- und wohl-gelahrten Frauenzimmer pag. 35.

Daciera oder Daceria, s. Le Fevre, Anna.

Daffin,

Bya, Melchior Judas Daffen verständige und in H. Schrift gelehrte Tochter; sie

Digitized by Google

ſie ſchrieb einen Commentarium über die Epiſtel Judæ, iſt aber über der Arbeit geſtorben.

Dagila,

Ein adeliches und gottſeliges Weib aus Carthago, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens unter der tyranniſchen Verfolgung des Königs Hunnerichs ins Elend verjaget ward, in welches ſie auch mit freudigem Muth und Geiſt gegangen. Victor. Lib. III von der Wendiſchen Verfolgung.

Dakon,

Iſt ein beſonderes blaues Cryſtall, ſo die Weibes-Bilder in Guinea in ihren Haaren ſtat einer Zierath tragen.

Dama oder Damo,

(Wie ſie Laertius; Pythagoras aber Polycratam nennet) war des Pythagoræ Tochter, von vortreflicher Gelehrſamkeit und Beredſamkeit. Dieſe erlangte nicht nur von ihrem Vater den Schlüſſel zu aller Wiſſenſchaft, ſondern er hinterließ ihr auch, als er ſtarb, alle ſeine Scripturen: iedoch mit der Bedingung, daß ſie ſelbige ja nicht publicirte; welches ſie auch heilig gehalten, und ob ihr gleich vielmal die gröſte Noth zugeſtoſſen, ſelbige doch nicht veräuſſert. Indeſſen hat ſie doch die dunckſen Philoſophiſchen Oerter ihres Vaters mit einigen Erklärungen erläutert, und ſich bey der Welt bekannt gemacht. Diogenes Laertius in Pythagora l. 8 p. 501.

Damaris,

War ein Griechiſches Weib, ſo durch Pauli Predigt an Chriſtum zu glauben anfieng. Act. 17, 34.

Damaſt,

Der ſeinen Nahmen von Damaſco, allwo er zuerſt erfunden worden, bekommen. Iſt ein mit eingeſtreueten Blumen und Rancken gewirckter ſeidener Zeug, hat einen glänzenden Satin-Boden und Grund, wird ein- und zweyfärbig gewebet: auch öfters mit gezwirnten Blumen; iſt Holländiſcher oder Italiäniſcher, der letztere iſt der ſchwereſte, die Blumen ſind entweder glatt oder gezwirnet.

Damaſt Rußiſcher, ſiehe Rußiſcher Damaſt.

Damaſt oder Leinen-Damaſt,

Iſt ein mit allerhand Blumen, Laubwerck, Bildern und Figuren von Flachs verfertigtes leinenes Gewebe, ſo die Weiber zu ihrem Bett-Gerähte, Oehlen und Tiſch-Zeuge zu gebrauchen pflegen; iſt entweder gantz weiß u. bunt, der bunte iſt wiederum entweder blau und weiß, oder weiß und grau, ſo von ungebleichtem Garn eingeſchoben wird. Man findet ſelbigen von unterſchiedener Güte, Breite und Sorten; der Holländiſche und Schleſiſche iſt der feinſte. Die Erfindung deſſen wird den Babyloniern zugeſchrieben.

Dame,

Heiſſet ſo viel, als eine Frau von Condition, oder vornehmen Standes und Ranges.

Dame d'honneur, ſ. Ehren-Dame.

Dame ziehen,

Iſt ein gewiſſes Spiel in dem Brete von auſſen, wo zwölf weiſſe Steine gegen ſo viel ſchwartze ausgeſetzet, gegen einander gezogen, geſchlagen oder ausgeblaſen werden, der letzte, ſo auf dem Brete bleibet, oder ſeinen Feind verſetzet, daß er nicht weiter ziehen kan, heiſſet Uberwinder. Wenn man einen oder mehrere Steine von den ſeinen in des Feindes letztere Felder gebracht, wird zum Siegs-Zeichen mit einem Stein von dieſer Art ein ſolcher gekrönet, welcher doppelte Stein hernach eine Dame genennet wird, und den Vorzug hat, daß er hinter und vor ſich gezogen werden und ſchlagen kan. Iſt ein Spiel, wormit ſich das Frauenzimmer öfters divertiret.

Damo, ſiehe Dama.

Damocharis,

Eine berühmte Griechiſche Poetin, hat verſchiedene Verſe geſchrieben, ſo noch hier und dar gefunden werden. Vid. Voſſ. de Poetis Græc. p. 88, & M. Blum. Diſſertat. de Poetriis Græcis p. 24 ſeq.

Damocrita,

Eine alte Römiſche Matrone und Ehe-Weib

Weib des Alcippi, ein Weib von Groß-muth und seltner Resolution; denn als ihr, ihrem in das Exilium verjagten Manne nachzufolgen, untersaget ward, ihre mannbaren Töchter auch nicht heyrathen durften, damit kein männlicher Erbe, als des Alcippi ohnfehlbarer Rächer, gebohren würde, erfaste sie den Muth, mit Beyhülfe ihrer Töchter, alle diejenigen vornehmen Weiber, so der Gewohnheit nach des Nachts zum Opfer sich versammlet hatten, nachdem sie zuvor das Opfer-Holtz in die Thüren geworfen, und selbiges unvermercket angezündet, mit Feuer zu verbrennen; Ja nachdem das Feuer überhand genommen, und die Männer um ihre Weiber zu retten, herbey liefen, erstach sie erst ihre Töchter, sich aber zuletzt selbsten.

Damophila,

Ein gelehrtes Weib aus der Insel Lesbus, des Pamphili Haus-Frau; Hat viel Liebes-Gedichte und Panegyrische Poesien auf die Diana verfertiget. Sie lebte zur selben Zeit, welches An. 3340 von Erschaffung der Welt war, als die grosse Poetin Sappho in dem höchsten Flor war, mit welcher sie auch grosse Freundschafft hielt, und sie durchgehends zu imitiren suchte. In des Brasicani Commentariis in Angeli Politiani Nutricia kan man von ihr ein mehrers lesen. Philostr. in Vita Apollonii.

Dämpfen, ein Essen,

Nennet man in der Küche, da man eine Speise in einer Casserole oder Tiegel über ein Kohl-Feuer setzet, wohl zugedeckt hält, daß die im Dampf sonsten mit verfliegende Kraft darbey bleiben, und sich samt der daran befindlichen Brühe in das Essen nach und nach wieder einkoche, so daß zuletzt nur so viel übrig bleibt, als man an das Essen zu giessen nöthig hat. Dabey ist zu mercken: Je langsamer gedämpfte Essen kochen, ie besser und schmackhafter werden sie; kochen sie aber jählings, so muß man öfters dran giessen, wodurch die Jus oder Brühe den guten Geschmack verlieret.

Danaë,

Eine Tochter des Acrisii der Argiven Königs; ward von ihrem Vater in einem Thurm geschlossen, und dennoch von dem in einen güldnen Regen sich verwandelten Jupiter, so durch die Dach-Ziegel drang, geschwächet, wovon sie hernach einen Sohn, Perseus genannt, gezeuget. Ob nun gleich ihr erzürnter Vater, der Acrisius, seine Tochter mit samt ihrem Kinde in einen höltzernen Kasten schliessen, und selbigen in das Meer werffen liesse; erhielte er doch seinen Endzweck nicht, weiln der auf dem Meer schwimmende Kasten den Fischern bey dem Apulischen Ufer in die Hände gerieth, nach dessen Eröfnung man selbige mit dem Kinde vor den König Pilumnus brachte, welcher die Danaë zum Weibe genommen, den kleinen Sohn aber einem andern aufzuziehen übergab.

Danaides,

Hiessen die fünf und funfzig Töchter des Danai, so alle ihre Männer umbrachten. Sie sollen zuerst die Brunnen erfunden und ausgedacht haben. Plato fingiret, als müsten sie zur Strafe in dem Orcus Tag und Nacht in ein durchlöchertes und zerlechtes Faß Wasser giessen, daher das Sprich-Wort entstanden: Wasser in der Danaidum Fässer tragen, das ist, vergebne Arbeit thun.

Danckſagen vor eine Sechs-wöchnerin,

Heisset, wenn eine Frau von der Cantzel durch den Priester wegen glücklicher und frölicher Entbindung ihrer bisher getragenen Leibes-Bürde dancken läst.

Dantes,

Theodora, eine gelehrte Tochter des berühmten Mathematici Petri Vincentii Dantes von Perugia, sie ward von ihrem Vater auf dem Lande, wegen der in Perugia 1497 grassirenden Pest in der Mathematic mit solchem Ruhm unterrichtet, daß sie auch einige Mathematische Schriften verfertiget.

Daphne, oder Manto,

Eine gelehrte Griechische Poetin, war des Tiresiæ Tochter, welche so vortrefliche Verse geschrieben, daß der berühmte Homerus viele Gedancken von ihr soll entlehnet haben. Vid. Andr. Carol. Tom. 2 memorabil. Ecclesiasticor. P. 2 l. 9 c. 7.

Daphne,

Eine Tochter des Theſſaliſchen Königs Peneus; welche, nachdem ſie Apollo, welcher ſich in ſie verliebt hatte, auf der Flucht verfolgte, durch Hülffe und Kunſt ihres Vaters in einen Lorbeer-Baum verwandelt wurde.

Daphne,

Eine von den Sibyllen. Siehe Sibylla Delphica.

Darnieder kommen, ſiehe Einkommen.

Datteln,

Dactyli, Dattes, ſind länglicht-runde Baum-Früchte, in Geſtalt einer Eichel, welche in Italien, Arabien, Syrien und Egypten, auch in Oſt- und Weſt-Indien häuffig wachſen, und zu uns in Deutſchland gebracht werden. Sie haben auswendig ein dünnes röthlich-gelbes Häutlein, darunter ein ſüſſes gleichſam ſchleimichtes Marck enthalten, in deſſen Mitte ein ſehr harter länglicht-runder Kern lieget, durch welchen der Länge nach eine Ritze gehet. Man braucht ſie wider die ſcharffen Flüſſe, rauhen Hals, Huſten. Ob zwar die Mühe etlicher Deutſchen Gärtner in Pflantz- und vermeinter Fortbringung dieſes Baums mit ſeinen Früchten vergeblich geweſen; maſſen derſelbe ein gantz hitziges Clima, auch ein ſandig und ſalpetrig Erdreich erfodert: So hat man doch ſolchen aus dem Kern in einem gewiſſen vornehmen Garten fortzubringen gewuſt. Sonſt ſollen die Datteln die Frucht im Mutterleibe ſtärcken, und daher denen ſchwangern Weibern dienlich ſeyn, weil durch deren Gebrauch ſonderlich auch der unordentliche Appetit, Pica genannt, bey ihnen unterbrochen werde. Denen Phthiſicis dürffte dieſe Frucht gleichfalls wohl bekommen, zumal, wenn ſie ein gut Glas Wein drauf zu trincken hätten. Wie nun die Datteln überhaupt eine geſunde Speiſe ſind, alſo dienen ſie auch Lecker-Mäulern zur angenehmen Delicateſſe, wenn ſie abſonderlich gedämpfft und mit Wein und andern Specereyen zubereitet werden.

Dattel-Baum,

Deren ſind zwey Arten: Der groſſe und kleine Dattel-Baum. Der groſſe wächſet hoch, hat einen dicken ſchuppichten Stamm, und ſtößt oben am Stamme vielfältige Aeſte hervor, deren Blätter den Viol-Wurtz-Blättern gleichen. Man ſagt, daß er zweyerley Geſchlechtes ſey, und trage das Weiblein keine Frucht, wenn es nicht neben dem Männlein gepflantzet werde. Die Aeſte und Blätter ſollen eine zuſammen-ziehende Kraft haben. Der kleine Dattel-Baum iſt auch in Deutſchland in vielen Gärten bekannt, hat einen ſchuppichten Stamm gleich dem groſſen, wächſet aber nicht hoch. Oben auf dem Stamme erſcheinen im Sommer kleine Blumen dichte zuſammen, wie Beerlein geſetzet, ſo aber im Herbſte abfallen, träget keine Früchte. Das Oeconomiſche Lexicon giebt nebſt andern Merckwürdigkeiten Unterricht von ihrer Erziehung und Wartung.

Datteln zu dämpfen,

Man ſchneidet die Datteln auf, thut den Kern nebſt dem inwendigen weiſſen Häutlein heraus, ſetzet Butter aufs Feuer, leget die Datteln drauf, und läſſet ſie dämpfen. Hernach gieſſet man Wein dran, wirfet Citronen-Scheler, Zucker, wie auch etwas Zimmet drein, und beſtreuet ſie vor dem Auffſetzen mit Zimmet und Zucker.

Datteln noch anders,

Man weichet die Datteln erſt in Wein, damit ſie weich werden, ſetzet ſelbige hierauf zum Feuer, und läſſet ſie vollends dämpfen, ſchneidet Citronen-Schalen dran; wirft was Zucker hinein, und wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ſtreuet man Zucker und Zimmet drauf.

Dattel-Kern Kinder in Schubeſack ſtecken,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da viele in denen lächerlichen Gedancken ſtehen, man ſolle den kleinen Kindern ohnwiſſend Dattel-Kerne zuſtecken, damit ſie nicht fallen, und darbey einen Schaden nehmen könten.

Dattlerin,

Digitized by Google

Dattlerin,

Urſula, ein gelehrtes und in H. Schrift wohlerfahrnes Frauenzimmer, ſo A. 1583 gelebet, ſie ſoll ſchöne Anmerckungen und Erklärungen über das Buch Tobiä verfertiget haben. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 36.

Daube, ſiehe à la Daube.

Debonnaire Louiſe, ſiehe Barclaja.

Debora,

Lapidoths Frau, ein heldenmüthiges Weib, ſo dem Jüdiſchen Volck als Richterin und Prophetin etliche Jahr lang vorgeſtanden, Judic. IV, 4, auch in der Poeſie erfahren war, wie ihr Lob- und Danck-Lied wegen des wider den Siſſera, Feldhauptmann des Königs Jabin, erhaltenen Sieges, Judic. V, ausweiſet. Dergleichen Nahmen führte auch ebenfalls der Rebecca Amme, Geneſ. 35.

Deck- oder Ober-Bette,

Iſt in dem Bette das öberſte groſſe Bette, mit welchem man ſich zuzudecken pfleget: iſt entweder auf eine oder zwey Perſonen zugerichtet.

Decke über das Wochen-Bette,

Iſt eine ſaubere auf allerhand Art genehete oder geſteppte Decke, weiß oder bunt, ſo die Sechswöchnerinnen, wenn ſie ſich nach denen drey Wochen aus dem Bette gemacht, zum Staat über das Wochen-Bette zu decken pflegen.

Deecken oder Daacken in Stuben, auch Cammer-Matten

Genannt, ſind von einer gewiſſen Art zarten Schilffs oder Rohr zuſammen geflochtene und durchſchlagene Unterbreit-Decken, von unterſchiedener Breite und Güte, ein- oder mehr-färbigt, gemodelt, und ungemodelt, die man in die Stuben und Cammern, um ſelbige rein und ſauber zu halten, auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, die meiſten werden in Holland verarbeitet: die kleinen und abſonderlichen Deecken, ſo man vor die Stuben-Thüren breitet, werden abſonderlich Fäul-Matten genennet.

Degen, ſ. Diamanten-Deglein-de Degenfeld,

Maria Louyſa, oder wie einige wollen, Sophia Eleonora, Baroneſſe, ein vortreffliches und kluges Frauenzimmer, redete gut Frantzöſiſch, Italiäniſch und Lateiniſch, war darneben von ungemeiner Schönheit, und konte mit ihrer Galanterie manchen gewinnen: wie ſie denn den Carolum Ludovicum, Churfürſten in der Pfaltz dermaſſen eingenommen, daß er ſeine rechtmäßige Gemahlin verſtieß, und dieſe Mariam Louyſam, welche Cammer-Fräulein derſelben war, ſtat jener zu ſich nahm. Der Chur-Fürſt ließ ſich dieſelbe an die lincke Hand antrauen, machte ſie zur Rau-Gräfin, und erzeugte verſchiedene Kinder mit ihr, die den Raugräflichen Titel führten; wie ſie denn den 18 Mart. 1677, da ſie mit dem 14 Kinde von ihm ſchwanger gieng, verſtarb. Sie hat etliche ſchöne lateiniſche Briefe an beſagten Churfürſten geſchrieben; jedoch wollen einige angemerckt haben, daß ſie ſolche Briefe aus dem Ænea Sylvio ausgeſchrieben. Zu Heydelberg, allwo ſie begraben lieget, iſt ihr ein ſchönes Epitaphium geſetzet worden. Vid. Anonym. in der Lebens-Geſchichte der weiland durchlaucht. Churfürſten Friedrichs V, Carl Ludewigs und Carls; Colon. 1693 in 12.

Deianira,

Eine Tochter des Aetoliſchen Königs Oenei und Eheweib des Herculis. Des Herculis ſein Rival, ſo gleichfalls um die Deianiram buhlte, war Achelous; er muſte aber ſelbige, weil er in iedem Kampfe verſpielte, und dem Herculi unten zu liegen gezwungen ward, ihm endlich abtreten. Nachdem nun Hercules mit dieſer ſeiner erfochtenen Deianira einen Fluß in Aetolien paßiren wolte, erbote ſich einer, Nahmens Neſſus, freywillig an, die Deianiram überzuſetzen, weil er ihr aber währender ſolcher Überſetzung etwas mit Gewalt zumuthen wolte, welches die Geſetze der Ehre verletzte, und ihr Mann Hercules ſolches erblickte, erſchoß er den Neſſum mit einem Pfeil. Neſſus, der als ein ſterbender, ſeinen Tod gerne rächen wolte, zog ſein mit Blut beſpritztes Kleid aus, und ſchenckte ſolches

Digitized by Google

ders Deianira, worbey er ſelbige zugleich überredete, daß, wenn ihr Mann dieſes Kleid anziehen würde, er ſelbiger niemals wieder könte untreu werden. Eine Zeit hernach, als ihr Mann Hercules dem Gerüchte nach, eine junge Dirne, Iole genannt, geraubet und entführet, ſchickte die Deianira ſolches mit Blut beſpritzte Kleid ihrem Manne, um ihn von ſolcher ausſchweiffenden Liebe dadurch abzuführen. Hercules, der ſich nichts böſes verſahe, zoge ſolches Kleid, als er opfern wolte, an, empfand aber in ſolchem Habit unmenſchliche Marter und Pein, ſo daß er ſich endlich in einen brennenden Berg vor Schmertz ſtürtzte: als ſolches ſein Weib erfahren, hat ſie ſich mit ihres Mannes Keule ſelbſt erſchlagen.

Deidamia,

Des Königs Lycomedis Tochter, mit welcher der Achilles, ſo ſich in weibliche Kleider verſtecket, den Pyrrhus gezeuget.

a Dela,

Margarita, Aebtißin im Kloſter Himmelscron im Vogt-Lande, eine ſehr gelehrte und verſtändige Nonne, hat An. 1440 annoch gelebet, und die adelichen Fräulein im Chriſtenthume, guten Sitten und weiblichen Tugenden wohl informiret. Vid. Caſpar Bruſchius de Monaſteriis Germ. p. 233.

Delila,

Ein frechtes Weibesbild, deſſen in der H. Schrifft gedacht wird. Simſon hatte ſich in ihre Schönheit verliebt, und verlohr auch zuletzt durch ihre Liſt und Ausholung nicht nur ſeine erſtaunenswürdige Stärcke, ſondern auch ſein Leben. Jud. XVI, 4 ſ ſeqq.

Deloima,

Des berühmten Poeten Jani Morelli Guinæi Ehefrau, ein ſehr gelehrtes Weib, wird von Scævola Sammarthano in ſeinen Elogiis Doctorum in Gall. Viror. p. 112 ſehr gerühmet.

Demophile, ſiehe Sibylla Cumana.

Dentiere Maria, ſiehe Dentria.

Dentria oder Dentriere, auch Dentiere,

Maria, von Dornick aus Flandern, lebte im 16 Seculo, war ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, und ſchrieb Epiſtolas contra Turcas, Judæos & Lutheranos, welche auch An. 1539 gedruckt worden. Vid. Valer. Andr. Bibl. Belgic.

Derceto oder Dercetis,

Eine ſchwatzhaffte Göttin, ſo von den Syriern verehret ward, Plin. l. 5 c. 13 & 23, und eine Tochter der Venus war, hatte ein Menſchen-Geſichte, die übrigen Theile aber ihres Leibes hatten die Geſtalt eines Fiſches. Ihre Tochter hieſſe Semiramis, ſo von denen Tauben ſoll auferzogen ſeyn.

Des-Cartes, ſiehe Cartes des.

Des-Champs, Magdalena, ſiehe Champs des.

Deſe oder Doſe,

Iſt ein groſſes rundes höltzernes Waſch-Gefäſſe, auf drey Beinen ſtehend, mit einem Zapfen verſehen, worinnen das Weibes-Volck die ſchwartze Wäſche einzubrühen, und rein zu waſchen pfleget.

Deſſein, ſ. Patrone.

Deſtillirte oder Abgezogene Waſſer,

Sind allerhand von unterſchiedenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln und andern Speciebus wohlriechende und ſtärckende, auf dem Brennkolben und Deſtillir-Blaſe abgezogene und gebrannte Waſſer, deren ſich das Frauenzimmer in der Haushaltung zu bedienen pfleget. Die vornehmſten Sorten davon ſind nachfolgende: Abbißwaſſer, Abermennigwaſſer, Agleywaſſer, Andornwaſſer, Attichwaſſer, Baſilgenwaſſer, Betonienwaſſer, blau Violenwaſſer, Brunnenkreßwaſſer, Camillenwaſſer, Cardobenedictenwaſſer, Cypreſſenwaſſer, Engelfrautwaſſer, Ehrenpreiswaſſer, Eiſenkrautwaſſer, Engelſüßwaſſer, Epffigwaſſer, Erdbeerwaſſer, Fenchelwaſſer, gelb Violenwaſſer, Holderblütwaſſer, Himbeerwaſſer, Iſopwaſſer, Krauſemüntzwaſſer, Kirſch-

Digitized by Google

Kirſchwaſſer, Kornblumenwaſſer, Lavendelwaſſer, Lindenblütwaſſer, Löffelkrautwaſſer, Lilienwaſſer, Limonienwaſſer, Majoranwaſſer, Mayenblumwaſſer, Melilotenwaſſer, Meliſſenwaſſer, Negleinwaſſer, Neſſelwaſſer, Pommerantzenwaſſer, Peterſilienwaſſer, Poleywaſſer, Quendelwaſſer, Rautenwaſſer, Rosmarinwaſſer, Roſenwaſſer, Schlagwaſſer, Scharlachwaſſer, Scabioſenwaſſer, Scordienwaſſer, Schlehenwaſſer, Spickenwaſſer, Tillenwaſſer, Thymianwaſſer, Tormentillwaſſer, Wacholderwaſſer, Wermutwaſſer u. d. g. m.

Diaconiſſæ,

Hieſſen diejenigen Weibesbilder, ſo vor dieſen in der alten Kirche allerhand Dienſte verrichten muſten, als die Kirch-Thüren zuſchlieſſen, und denen Geiſtlichen, wenn Weiber getaufet wurden, an die Hand gehen; die armen, krancken, fremden und ſchwangeren Weiber beſuchen, ihnen hülfreiche Hand thun u. d. g. Es waren ſo wohl Jungfern als Weiber, und haben ihren Urſprung noch von denen Apoſteln. Dergleichen war die Phœbe der Cenchreer, Rom. XVI, 1.

Diamanten-Deglein,

Iſt eine kleine in Form eines Degens ausgearbeitete und mit Diamanten oder andern Jubelen verſetzte Zierath, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten zur Galanterie und Zierath an die Bruſt oben in den Latz zu ſtecken pfleget; ſie führen es ſtat eines Zahnſtochers, pflegen auch die Blumen-Bouquets darmit anzuſtecken.

Diana,

Sonſten auch Luna Delia, und Phœbe von ihrem Bruder Phœbo genannt, die Tochter des Jovis und der Latonæ, eine Göttin der Jagd, welche aus allzugroſſer Liebe zur Jungferſchaft alle Compagnie gemeidet, und damit ſie der Liebes-Kützel nicht ſtechen könte, ſich Tag und Nacht mit Jagen die Zeit vertrieben. Hat auch von dem Jupiter Bittweiſe erhalten, daß ſie Zeit Lebens eine Jungfer verbleiben möchte, weil ihr der gefährliche Zuſtand ihrer ſchwangern Mutter, als ſie den Apollo gebahr, nicht wenig Furcht und Eckel verurſachet. Den Actæon, welcher ſie nebſt ihren Nymphen in dem Bade nackend antraf, hat ſie in einen Hirſch verwandelt. Wird insgemein in einem kurtzen und flüchtigen Jagd-Habit abgeſchildert, mit einem Köcher voller Pfeile und Bogen, auch etlichen Jagd-Hunden verſehen. Es iſt dieſer Göttin zu Epheſo ein Tempel aufgerichtet worden, an deſſen Pracht und Koſtbarkeit hundert und zwantzig Jahr gebauet worden.

Dicke Ribbe,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stücke Fleiſch von dem geſchlachteten Rinde, ſo noch über der Schooß-Ribbe, nach den Vorder-Vierteln zu, gefunden wird.

Dicker Lappen,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stück am Rinde, ſo aus dem Wanſt gehacket wird.

Dictynna,

Eine Nymphe aus Creta, ſo zuerſt die Jäger-Netze ſoll erfunden haben. Sie begleitete, als eine Geſpielin, die Dianam ſtets auf der Jagd.

Dido,

Sonſt Eliſa genannt, eine Tochter des Tyriſchen Königs Beli, und Weib des Sichæi, rafte ihres Mannes Reichthum, nachdem er von ihrem Bruder Pygmalion vor dem Altar ermordet worden, zuſammen, gieng zu Schiffe und flohe damit in Africam; allwo ſie ſich ausgebeten, ihr nur ſo viel Platz und Land abzutreten, als man mit einer Ochſenhaut umfangen könte, ſo ihr auch verſtattet worden. Die liſtige Dido aber zerſchnitte die Ochſenhaut in ſolche ſchmale Riemlein, durch deren Umfang ſie einen ſolchen Platz umzäunen konte, worauf ſie füglich die groſſe Stadt Carthago erbauete, ſelbiger auch Rechte und Policey-Ordnung, nach ihrem eigenen Gutbefinden ertheilte. Vid. Spangenberg Adelſpieg. p. 427. Nach Verflieſſung einiger Zeit warbe der König Hiarbas oder Jarbas um ſelbige, wiewol ſonder Erlangung ihres Jaworts, und als er ſelbige durch Waffen und Krieg mit Gewalt darzu zwingen wolte, fiel die kaltſinnige Dido, welche lieber ihr Leben verlieren wolte, in ihr eignes Schwert; wie-

Digitized by Google

wol auch einige Scribenten dem Æneas diesen unglücklichen Todesfall und dessen Ursache zuschreiben wollen.

Diebin,

Heisset ein liederliches und treuloses Weibesbild, so andern Leuten etwas heimlich entwendet und wegpartieret hat: wird insgemein nach Sächsischen Rechten, wenn der Diebstahl sich nicht allzuhoch beläuft, mit Staupenschlägen und Landes-Verweisung, nach vorhergegangener Stellung an den Pranger und Notificirung ihres Verbrechens, so nebst ihrem Nahmen auf einem Täflein stehet, bestrafet. Wenn ein Weib Diebstahl begangen, so kan der Mann sich deswegen nicht von ihr scheiden, Carpz. l. 2 Def. 103 & 4, 5, 6: Solte sie aber des Landes darüber verwiesen werden, kan ihr Mann zwar selbigem nachzufolgen anvermahnet, aber nicht gezwungen werden. Wiewol einige Rechts-Lehrer meinen, daß dergleichen Mann darzu könte angehalten werden. Hartm. Pistor. Obs. 148 n. 3, Carpz. Pract. Criminal. p. 3 qu. 130 n 47. Bey denen alten Römern war die Ehescheidung wegen Diebstahls zugelassen. Corasius Lib. V Miscell. c. 12.

Dienst auffagen,

Heisset, wenn eine Frau ihrer alten Magd, oder die Magd ihrer bisherigen Frau, ein Viertel-Jahr vorher den Dienst aufkündiget, und ihr andeutet, daß sie sich zu verändern willens sey.

Dienst-Magd oder Dienst-Bote,

Heisset alle dasjenige Gesinde, weiblichen Geschlechts, so sich um einen gewissen Lohn in Dienste begiebet, und die Arbeit entweder im Hause, oder anderswo, wozu sie aufgenommen sind, verrichten, als da ist Magd, Jungemagd, Jungfermagd, Amme, Muhme, Kindermägdlein u. d. g.

Dietrich, s. Haupt-Schlüssel.

Dietrichin,

Justina Sigismunda, von Ronstock aus Schlesien im Jaurischen Fürstenthume gebürtig, Königl. Preußische und Churfürstliche Brandenburgische Hof-Wehemutter, ein kluges und in diesen Sachen wohlerfahrnes Weib, hat ein Buch von ihrer Profession geschrieben, welches An. 1690 zu Cölln in 4to mit Kupfern herausgekommen.

Dill,

Aqethum, Anet, ist ein Gartenkraut, so dem Fenchel verwandt, und mit demselben einerley Tugend, auch die Kraft zu erwärmen und zu zertheilen hat. Es will an sandigen und an der Sonne liegenden Orten gezeuget seyn, Blätter, Blüten und Wurtzeln lindern den Schmertz, bringen Schlaf, vertheilen die unkeuschen Begierden, und mindern das Bauch-Grimmen. Es wird im Herbste gesäet, wie andere Winters-Saat. Unser Koch brauchet zwar dieses Kraut nicht sonderlich, ausser bey Einmachung der Gurcken, an andern Orten aber wird es als ein gutes Küchenkraut beliebet. Tabernæmontanus weiß dieses Kraut in seinem Kräuter-Buche nicht gnug zu loben. Er schreibet Lib. I p. 166 hiervon also: Es haben die Alten, wie der Poet Virgilius in Alexi bezeuget, eine Salsen von Dillkraut, Qvendel und Knoblauch unter einander gestossen, und solches den Schnittern fürgestellt. Und ist zwar das Dillkraut und sein Saamen noch heutiges Tages in unsern Küchen Teutschlandes sehr gemein, und den Armen eine nützliche Würtze, das grüne Kraut wird an Suppen und Gemüs nützlich gebraucht, und giebt demselben einen guten Geschmack. Mit denen Saamen machet man die jüngsten Cucumern ein; so brauchen ihn auch die Weiber zum Kappeskraut, wenn sie das übers Jahr zu brauchen einsaltzen, welches ihm nicht allein einen guten Geschmack giebt, sondern es benimmt ihm auch die Windigkeit, und machet es desto verdaulicher: desgleichen wird der Saame nützlich gebraucht, das Fleisch damit einzumachen, und zu den Würsten; davon denn alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden. In Summa, unsere Weiber und Köche können der Dille in ihren Küchen keinesweges entbehren.

Dillhofin,

Barbara Catharina, eine Schlesische Poetin

Digitized by Google

Poetin, ſo den gantzen Jeſus Sirach in ſchöne und wohlklingende teutſche Verſe verſetzet haben ſoll.

Dina,

Eine Tochter des Jacobs und Lea, Gen. 30, 21 ; ward, als ſie aus Fürwitz, aus ihrer Mutter Haus, und allein und ſonder ihr Wiſſen gieng, von Sichem, Hemors Sohn des Heviters, in ihrem 15 Jahr geſchwächet: Worüber ein groſſes Blutbad entſtande. ibid. 34.

Dinner Lappen,

Heiſſet dem Weibesvolck bey dem Einkauf des Fleiſches, dasjenige Stück am Rinde, ſo aus dem Bauche unten her gehackt wird.

Dinte,

Iſt ein ſchwartzes Naß, deſſen man ſich zum Schreiben bedienet. Man machet die Dinte aus Gall-Aepfeln, Vitriol und Gummi, darüber Wein, braun Bier oder Waſſer entweder allein oder mit Eßig vermiſchet gegoſſen, und etwas Saltz hinzugethan wird, daß ſie nicht ſchimmle.

Dione,

Eine Tochter des Oceani und der Thetis. Iſt die Mutter der Venus geweſen.

Dionyſia,

Starb unter des Kayſers Decii Regierung bey Alexandria An. 251, als eine Märtyrin. Euſeb. c. 12 L. 6 Hiſtor. Eccleſ.

Diotima oder Diotime,

Hat mit der Aſpaſia Mileſia, weil ſie gleichergeſtalt eine vortrefliche Philoſopha war, gleiche Ehre genoſſen, indem Socrates ihre Lectiones, wie jener ihre ebenfalls beſuchet, und ſich nicht geſchämet, ſie ſeine Meiſterin zu nennen. Plato in Sympoſiis & Menexem. Petr. Greg. Tholoſ. p. 276 n. a.

Dipſas,

War eine alte Huren-Wirthin und Kupplerin, ſo die jungen Nymphen anführete, auf welche der Ovidius in ſeinen Büchern der Liebe nicht wohl zu ſprechen: weil ſie ihm ſein Mädgen gleichfalls verführet und auf krumme Wege verleitet.

Dirce,

Des Thebaniſchen Königs Lyci Gemahlin, ſo er nach Verlaſſung ſeines erſteren Weibes der Antiope, genommen, welche Antiope, nachdem ſie Zeit währender Verſtoſſung von dem Jupiter geſchwächet worden, von dieſer Dirce ſehr gepeiniget und in Ketten und Banden geworfen worden, in Meinung, es hätte ihr Gemahl der Lycus ſich etwan wieder von neuen zu ihr gefunden. Nachdem ihre Geburt-Zeit heran nahete, hat ſie der Jupiter durch ſeine Hülfe und Erbarmniß wieder auf freyen Fuß geſtellet: worauf ſie zwey Zwillinge, den Zethum und Amphion gebohren, welche, nachdem ſie erwachſen, den König Lycum ermordet, die Dirce aber einem wilden Ochſen an den Schwantz gebunden, von welchem ſie eine lange Weile auf der Welt herumgeſchleppet worden, bis ſich endlich die Götter über ſie erbarmet, und ſie in einen Brunnen, der nach ihrem Nahmen genennet worden, verwandelt.

Dirce,

Ein ſehr ſchönes Weibesbild aus Babylonien, welches, weil ſie von der Pallas übel geſprochen, in währendem Waſchen in einen Fiſch verwandelt worden.

Dirne,

Heiſſet an etlichen Orten ſo viel, als ein junges gemeines Weibesbild oder Mägdlein.

Diſa,

War ein ſchlechtes Bauermägdlein, ſo der König von Schweden Sichtrug wegen ihres vortreflichen Verſtandes und Scharfſinnigkeit zur Ehe nahm.

Diſſelbeck,

Rebecca, ein der teutſchen Poeſie kundiges Frauenzimmer, ſo die ſieben Buß-Pſalmen in ſehr bewegliche Verſe gebracht.

Dobeneckerin,

Catharina Margaretha, war eine mit Ruhm gekrönte Poetin, und Johann. Baptiſtæ Dobeneckers, hochfürſtl. Brandenburgiſch-Bayreutiſchen Cammer-Raths

Raths Eheliebste. Sie hat in dem Blumen-Orden den Nahmen Sylvia geführet: ihr Tod ist An. 1683 erfolget. Vid Christ. Francisc um Paullini im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 37.

Docke, siehe Puppenwerck.

Dodoneæ Columbæ,

Oder Peleæ, sollen gewisse Weiber und Poetinnen in Griechenland gewesen seyn, so in dem Epirischen Walde, Dodone genannt, und durch das daselbst gewesene Oraculum, denen Rathfragenden geantwortet. Vid. Pausan. in Bœotic. pag. 828.

Dohlin,

Anna Regina, ein gottseliges Frauenzimmer zu Anfange des 16 Jahrhunderts, so zu Krempe in Holstein gestorben, hatte aus jedem Sonn- und Festtäglichen Evangelio einen Kern- und Macht-Spruch ausgelesen, und zu ihrer heiligen Sabbatischen Arbeit erkieset, so daß endlich ein ziemliches Quart-Buch daraus erwachsen.

Dominica,

Kayſers Valentiniani Gemahlin, ein zwar kluges und verständiges, aber auch darbey Sectirisches Arianisches und verführerisches Weib; massen sie als eine Arianerin auch ihren Gemahl zum Arianer gemacht, und durch solches Gift angestecket. D. Schmid. in Mulier. Heterodox. p. 24, Theodoret. l. 4 Histor. Eccles. c. 12 p. 165.

a S. Dominico,

Maria, war eine begeisterte Nonne im Pabstthum, so mit ihrer Schwester Charitas Gambara sehr viel Offenbarungen und Ecstases soll vorgeschützet haben; die Papisten sollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen, und ihre Heiligkeit sehr hoch gepriesen haben. D. Sandius aber de superstit. Papist. § 27 p. 8 hält solches für eine selbst erwehlte Heiligkeit und abgöttisches Wesen, ja gar für ein Blendwerck des Satans.

Domna,

Des Kayſers Severi Gemahlin, ward wegen ihrer Großmuth und beherzten Geistes eine Mutter der Kriegs-Heere genannt.

de Doni,

Constantia, von Florentz, ein ausbündig und ungemein schönes Weibesbild, so zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen hatte, und deswegen für einen Engel in der Schönheit gepriesen wurde. Die berühmte Mahlerin von Florentz, Plantilla, hatte ihr Portrait verfertiget, welches ein rechtes Wunder hieß. Vid. Sandrarts deutsche Academie T. II L. 2 c. 22 p. 203.

Donna Olympia, siehe Olympia Donna.

Doris,

Eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Theris Tochter, welche, nachdem sie ihren eigenen Bruder den Nereus geheyrathet, eine unsägliche Menge Meer-Nymphen ihm nach einander gebohren, welche auch hernach nach seinem Nahmen Nereides genennet worden.

Dorothea,

Ein ausbündiges schönes Frauenzimmer aus Alexandrien, von vornehmen Herkommen und unsäglichem Reichthum; doch zugleich von solchen Tugenden und Bescheidenheit, daß selbige, als ihr ein heydnischer Tyranne, so damahls die Christen durch entsetzliche Martern verfolgete, an stat der Strafe seine unzüchtige Liebe antrug, sie bey Nacht heimlich durchgienge, und aus ungemeiner Liebe zur Keuschheit, ihren grossen Reichthum und vornehme Anverwandten willig und gerne mit dem Rücken ansahe.

Dorothea, Anhaltina,

Hertzogs Anton Ulrichs zu Braunschweig-Lüneburg Frau Mutter, Rudolphi Fürstens zu Anhalt-Zerbst Tochter, und Augusti, Hertzogs zu Braunschweig-Wolfenbüttel zweyte Gemahlin, welche den 25 Sept. 1607 gebohren, und den 26 Sept. 1634 gestorben, soll in der Music wohl erfahren gewesen seyn, und zu dem von hochgedachten ihrem Herrn Sohne verfertigten Christ-Fürstlichen Davids-Harfen-Spiele, welches 1667 zu Nürnberg

Digitized by Google

berg in 8 gedruckt worden, die Melodien gesetzet haben.

Dorothea Susanna,

Gebohrne Pfaltz-Gräfin am Rhein, Hertzogs Johann Wilhelms zu Sachsen gelehrte Gemahlin, war in der Theologie und H. Schrift treflich belesen, hat aus D. Luthers und andern geistlichen Schriften ein schönes Gebet-Buch zusammen getragen und in Druck kommen lassen, auch ein Bekänntniß von denen vornehmsten Glaubens-Artickeln gestellet, so D. Georgius Mylius und D. Ambrosius Reudenus Professores zu Jena approbiret haben.

Dosi,

Mar. Vict. Delph. des Grafen Alfonso Delfini Dosi Tochter, hat nach abgelegter Disputation im 16 Jahre ihres Alters zu Bononien die Doctor-Würde in den Rechten erlanget. Ihre Wissenschaft in der Philologie wird auch gerühmet. Ihrenthalben schrieb Car. Ant. Machiavelli das Buch de Doctoratu Bitisiæ Gozzodinæ.

Dosten, siehe Wohlgemuth.

Doto,

War eine mit von denen Wasser-Nymphen und Töchtern des Nerei und der Doris.

Dotter,

Ist ein kleiner gelbe Saamen, wächset nach Art des Rübsaamens in Thüringen, wie auch um Merseburg und Weissenfels herum. Man säet ihn im April und May, und wird gemeiniglich um die Haser-Ernte reiff. Es muß fleißig darauf Acht gegeben werden, massen er gerne ausfällt. Er giebt ein Futter für die Vögel ab, und wird auch ein Oel daraus geschlagen, wie aus dem Rübsaamen.

Dotter,

Das mittlere und gelbe Theil vom Ey, ist mit einem besondern Häutlein umgeben, welches das so genante Eyerweiß überall umschliesset.

Dotter-Brot zu backen,

Eine Art Zucker-Gebackens, so folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt schönen Zucker ein halb Pfund, gut Weitzen-Mehl ein Pfund, zwölf Eyerdottern, Anis, Fenchel, iedes ein halb Loth, wohl zerstossen, unter einander zu einem Teig gemischet, denselben in Schnittlein formiret, und langsam abgebacken.

Draben,

Oder Dräber, ist das Uberbleibsel des von Hopfen und Gersten-Maltz gekochten und gebaueten Bieres, so auf dem Grund liegen bleibet.

Dracona Penthilea,

War des gelehrten Pittaci Mitylenæi böses und herrschsüchtiges Weib, welches, als ihr Mann einsmahls gute Freunde bey sich tractirete, bey ihrem Eintritt in das Zimmer vor Zorn und Wut den gedeckten Tisch mit Speis und Tranck über den Haufen warf. Vid. Plutarch. Libr. d. Animi Tranquillit. P. II p. 258.

Dragant, oder Tragant,

Ist eine gewisse Art von weissem Gummi, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Flohr- und Spitzenwaschen zu deren Starr- und Steifmachung zu bedienen pfleget. Es wächset solches Gummi auf einem Dorne, und wird aus Spanien zu uns gebracht, ist bisweilen schön weiß, bisweilen gelbbraun und schwartz. Der beste ist schön weiß, klar, durchsichtig, glatt, zart, lauter und auf der Zungen süsse, und führet keinen Staub bey sich. Die andern Sorten, und sonderlich der röthliche, sind schlecht und taugen nicht viel.

Dragun,

Ein unter den Kräuter-Salat gehöriges Gewächs von scharfem Geschmacke, dessen weisse vielfäserigte Wurtzel in die Erde wie Gras kriechet, viel Stengel austreibt, und Blätter wie der Flachs hat. Die Blüte ist weißlich und klein, zuweilen mit etwas gelb untermengt. Weil es keinen Saamen trägt, wird es durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet: Liebt gutes Erdreich und einen schattichten feuchten Ort, kan auch den gantzen Winter durch im Garten bleiben, wenn es mit Stroh oder Roß-Mist gedeckt und verwahret wird. Die zarten Blätter davon

braucht man meistentheils unter die Kräuter-Salate, oder macht Salsen daraus; er giebt auch andern Speisen, Fleisch, Hünern und dergleichen einen angenehmen würtzhaften Geschmack.

Drahomira,

Vratislai I, Königs in Böhmen, gottlose Gemahlin, so durch List diesen ihren Gemahl, mit Beyhülfe seines Bruders Boleslai I ums Leben brachte. Es traf sie aber die gerechte Rache wieder, indem sie lebendig von der Erde verschlungen ward.

Drap d'Argent,

Ist ein gantz silbern und mit allerhand zierlichen Blumen und Rancken durchwebetes und zubereitetes reiches Stück, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Galanterie zu bedienen pfleget.

Drap de Dames,

Ist ein schwartzes, zart und leicht gewebtes wollenes Tuch, in welches sich das traurige Frauenzimmer zu kleiden pfleget.

Drap d'Or,

Ist ein gantz gülden gewebtes und reiches Stück, mit allerhand künstlichen Blumen und Rangage gezieret und durchgearbeitet, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Galanterie zu bedienen pfleget.

Drat in das Band,

Ist gantz schwacher und zarter ausgeglüeter Drat, so ehemahls unter das Band sauber angestochen wurde, damit die daraus gefnüpften Schleifen auf den Fontangen und Hauben starr und steif liegen blieben.

Drat-Leuchter,

Ist ein von starckem eisernen Drat zusammen gesetzter Leuchter, hat eine eiserne Tille, so man auf und nieder schieben kan, und stehet auf einem höltzernen abgesetzten Fusse, wird nur in Küch und Keller gebrauchet.

Dreydrätig,

Nennet man das wollene Garn, da ein gezwirnter Faden aus drey einzelnen Fäden bestehet.

Dreyfuß,

Ist ein runder eiserner Kreis oder Ring, auf drey hohen Füssen stehend, worauf man einen Kessel, oder andres Gefäß, über das Feuer zu stellen pfleget.

Drögwald,

Candida, eine teutsche Poetin, so den Gesang der drey Männer im feurigen Ofen, und die Historie vom Drachen zu Babel, wie auch die Historie von Susannen in artige Lieder gebracht.

Drossel,

Turdela, (Turdus minor) Tourd, ist ein grosser Vogel, doch etwas kleiner als ein Krammets-Vogel. Sie kommen in der Weinlese ein, und giebt es derselben zweyerley Arten, nehmlich Wein-Drosseln und Zippen, oder Zipp-Drosseln, deren Unterscheid in den Federn untern Flügeln zu erkennen: jene sollen gelblichte, diese bräunliche Federn haben. An den Flügeln, Halse und Bauche sind sie lichtgrau, röthlich oder schwärtzlich eingesprenget, und haben gelbliche Striche unter den Augen: Ihre Nahrung sind Ebisch-Wachholder- und andre Beere. Ein mehrers von ihnen ist im Oeconomischen Lexico nachzusehen. Bey Tische sind sie sonderlich angenehm, weil man selbe am Geschmack fast denen Ziemern gleich schätzet; gestalt sie auch in der Küche entweder 1) wie die Ziemer gebraten, oder 2) eingemacht werden, auf welche Art man sie lange Zeit gut behalten kan.

Drosseln zu braten,

Man lässet Drosseln rupfen und absengen, stecket sie an höltzerne Spießgen, und bindet diese mit Bindfaden an einen eisernen Spieß feste, legt sie hernach zum Feuer, begiesset sie öfters mit zerlaßner Butter, die aber nicht braun muß gemachet seyn, und sprenget ein wenig Saltz drüber: wenn sie nun bald gar, so begiesset man sie mit Butter, und streuet klar geriebene Semmel drüber, betreufet sie nur Tropfenweis mit Butter, davon werden sie fein gäschten. Endlich ziehet man sie fein gemach von denen Spiessen, daß die angestreuete Sem-

mel

Digitized by Google

mel nicht herunter falle, machet braune Butter unten in die Schüssel, leget die Drosseln oben drauf und giebet sie hin.

Drosseln einzumachen,

Man nimmt dergleichen, und lässet sie rupfen, thut das Eingeweide heraus und hacket ihnen die Beine und Köpfe weg, wäschet sie hernach fein sauber aus, stecket sie ans Spießgen, leget sie auf den Rost, da sie halb gar braten müssen, bestreichet sie ein wenig mit Butter, und saltzet sie ein wenig, hierauf nimmt man ein Fäßgen, darein die Drosseln sollen geleget werden, macht es inwendig naß mit Eßig; bestreuet es mit grob gestossenem Gewürtz, leget Lorbeer-Blätter unten an Boden, und darauf eine Lage Drosseln, auf diese wieder Lorbeer-Blätter u. s. f. Wechselsweise, damit man fortfahren muß, bis man fertig ist: zuletzt spündet man oben zu, bohret aber ein Loch in den Deckel, daß man einen Zapfen drein stecken könne, machet auch so viel Eßig siedend, als man vermeinet nöthig zu haben, lässet solchen wieder kalt werden, giesset ihn alsdenn an die Drosseln und setzet sie an einen kühlen Ort, wendet sie auch alle Tage fein fleißig um, so können sie lange Zeit gut behalten werden.

Drusilla,

Eine Jüdin, des Land-Vogts Felicis Haus-Frau, so des Apostels Pauli Predigt mit anhörete. Act. 24, 24.

Dryades,

Wurden genennet diejenigen Nymphen, so über den Wald und die Bäume gesetzet waren. Sie hiessen nur Halb-Göttinnen.

Dryas,

Des Wald-Gotts Fauni Tochter, scheuete sich vor denen Manns-Bildern also, daß sie sich niemahls öffentlich sehen ließ; daher auch öffentlich ausgerufen ward, daß sich kein einiges Manns-Bild bey Leib und Lebens-Strafe bey ihrem Opfer solte erblicken lassen.

Dryope,

Eine nette Jungfer aus Oechalien, welche von dem Apollo geschwächt worden, hernach aber den Antræmon zum Manne bekam; endlich ist sie in einen Nesselstrauch verwandelt worden.

Dryweg,

Abigail, ein in der Astronomie wohlerfahrnes Weibes-Bild, so anfangs Calender machte, hernachmahls aber Gebet-Bücher schrieb.

Ducheſſe,

Ist eine von buntem Schmeltz, Stroh-Bändlein oder so genannten Räupgen zusammen geflochtene Schleife oder Masche, so an etlichen Orten von dem Frauenzimmer, als eine besondere Zierath, vornher auf die Stirne in die Fontangen und Aufsätze angestecket wird.

van Duchnick,

Christina Poniatovia, eines Predigers in Böhmen, so An. 1627 vertrieben ward, Tochter. Sie gab vor, daß sie allerhand göttliche Offenbarungen, himmlische Gesichter und heilige Erleuchtung hätte: die erste Vision soll sie 1627 und die zweyte 1629 gehabt haben; worüber sie allezeit in eine tödtliche Kranckheit gerathen. Ihre letzte Kranckheit brachte es dahin, daß man sie, dem Ansehen nach, für wircklich todt hielte, auch bereits schon auf das Stroh legte; sie stund aber doch wieder auf. Ihre Revelationes hat J. A. Comenius heraus gegeben. Vid. Voet. Vol. 2 Dissert. Sel. p. 1081, welcher ihre Offenbarungen für eitele Träume, Bosheiten und Phantaseyen hält. Vid. Consil. Wittebergens. P. I pag. 803 & 805, Herman. Witsium Lib. I Misc. cap. 24 p. 390. Sie verheyrathete sich an einen Priester Daniel Vettern An. 1632, und starb An. 1644.

Duckstein, Duchstein, oder Tuchstein,

Eine Art Weiß-Bier, so zu Königslutter, im Braunschweigischen, ohnweit Helmstädt, aus einem Flusse, in und um welchen Duck- oder Topf-Steine sind, gebrauet wird, und daher seinen Nahmen bekommen hat. Das Getränckе ist an Farbe und Geschmack angenehm, zermalmet den Stein und führet den Grieß ab.

Duellona,

Duellona, siehe Bellona.

Duny,

Any, war eine berühmte Hexe und Zauberin in Neu-Engelland.

Durantia,

Dominica, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Durchschlag,

Ist ein rundes und hol durchlöchertes Blech, bisweilen auch länglicht zugespitzt, damit das darein gegossene Naß rein durchlaufe und die Unsauberkeit oder groben Theile zurück bleiben.

Durchstäuben,

Heisset dem Frauen-Volck das mit Nadeln nach dem Umfang der Blumen durchlöcherte Muster, so sie zu nehen willens sind, vermöge des darzu dienlichen und mit gestossenen Kohlen angefüllten Klopf-Säckleins, auf die Leinwand oder Caton tragen, damit solches hernach mit Wasserbley kan überrissen werden.

Durchziehen,

Heisset denen Nähterinnen einige von Gold, Silber oder weissem Zwirn Faden, so zusammen geschlungen und auf einmahl eingefädmet sind, durch Nesteltuch oder ander klares und zartes Zeug die Länge hinauf fadenweise an dem Ende und Saum ziehen und schlagen, gleich als wären solche Streifen mit drein gewircket, z. E. in Männerkrausen, Manchetten, auch Weiber Halstücher. Bey der Marsille-Naht heisset es auch, wenn auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachem Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muster das behörige Ansehen geben.

Dutroi, oder Datura,

Ist ein Ost-Indianisches Gewächs, giebet braune Saam-Körner, so unsern Linsen gleichen, wodurch man einen Menschen gantz dumm und schläfrig machen kan. Die wollüstigen Weiber in Indien sollen solches ihren Männern, oder die Töchter ihren alten Vätern in Speis oder Tranck listig beybringen, und sie dadurch in eine Unempfindlichkeit versehen, damit sie indessen sich mit ihren Courtisans brave lustig machen können: doch kan dergleichen gemachter Zufall durch Abwaschung der Füsse mit kaltem Wasser wieder gehoben werden.

Dutz-Schwestern,

Heissen diejenigen vertrauten, und mit einander special-bekannten Weibesbilder, so als rechte wahre und Hertzens-Freundinnen sich aus aufrichtiger und vertrauter Freundschafft einander Du heissen und zu betiteln pflegen.

Dyarin,

Maria, eine Ertz-Qväckerin aus der Insel Rhodus gebürtig: sie ward, weil sie in Neu-Engelland in Ausbreitung ihres qväckerischen Wesens gantz unsinnig war, ins Gefängniß geworfen, und als eine Aufrührerin aus dem Lande verwiesen; weil sie aber solches nicht achtete, und wieder nach Boston kame, auch den Richtern unter die Augen sagte, daß sie ihr Qvackerthum lieber mit Blute versiegeln, als die Ausbreitung davon unterlassen wolte, ward sie als ein Beyspiel einer hartnäckigten Qväckerin den 31 May An. 1660 an Galgen gehencket. Vid. Groes. Hist. Quack. p. 412 seqq.

E.

Ebnerin,

Christina, war eine Aebtißin in einem Kloster ohnweit Nürnberg, und bekannte Schwärmerin, so sich vieler Offenbarungen rühmete, und dahero viele Schwärmerische Prophezeyungen hören ließ, auch der Platonischen Theologie zugethan war. Vid. Micron. in Microcos. p. 12.

Echecratia,

Des berühmten Philosophi Echecratis Phliasii Tochter, eine in der Pythagoräischen Philosophie wohl versirte Jungfer, wird vom Menagio in Histor. Mulier. Philosoph. p. 61 sehr gerühmet.

Echidne,

Königin der Scythen, mit welcher der Hercules

Hercules drey Kinder auf einmahl gezeuget. Nachdem nun solche zur Welt gebohren, fragte die Mutter den Hercules, was er aus selbigen machen wolte? welcher Hercules zur Antwort gegeben, daß derjenige, so unter diesen dreyen Knaben bey erwachsenen Jahren seinen Bogen, so er ihnen hinterließ, spannen lernte, der Nachfolger im Scythischen Reiche werden solte, welches auch geschehen, indem der eine, so selbiges vermocht, und den Nahmen Scytha führte, das Scythische Scepter dadurch erhielt.

Echo,

Eine junge Nymphe, so an dem Fluß Cephissus wohnete, hatte sich in den Narcissus, einen schönen Jüngling, so sehr verliebet, daß sie, als sie seine Gegen-Liebe nicht erhalten konte, sich vor Ungedult und Schmertz gantz auszehrete, zuletzt in einen trockenen Stein verwandelt ward, und nichts mehr von denen Menschen übrig behielte, als eine bewegliche Stimme. Woher hernachmahls das Echo, das ist, der Wiederschall, seinen Ursprung genommen.

Eckel schwangerer Weiber,

Oder Nausea genennet, ist ein Abscheu, den sie entweder vor aller oder nur etlichen Speisen haben, er rühret von einer Alteration der Lebens-Geister her, besonders, weiln die Menses zurück bleiben, da viele Unreinigkeiten in dem Geblüte sich verhalten, wodurch die Chylification turbiret wird.

Edel-Frau,

Heisset eine aus Adelichem Stamm und Blute entsprossene oder einem Adelichen Cavalier angetraute Dame, so insgemein auf ihres Gemahls Erb- und Ritter-Gütern von denen Unterthanen die gnädige Frau tituliret wird.

Edelgesteine,

Sind glänzende Steine von allerhand Farben, die wegen ihrer Selten- und Schönheit kostbar sind: Sie erwachsen aus den vollkommensten und reinsten Theilen der Erden, welche durch Vermischung eines durchsichtigen Chrystallinischen Saltzes, Schwefels und Mercurii gemeiniglich in dem Innersten der Erden zusammen rinnen, und durch die stete Dampff-Wärme vollkommen ausgekocht werden. Die Erhöhung der Farben und des Glantzes, geschiehet durch des Künstlers Hand, nicht nur durch das Schleifen und Poliren, dessen die meisten bedürfen, sondern auch mit Unterlegung der Folien. Um aber die Edelgesteine zu putzen und reinlich zu halten, so schaffe man sich vor allen Dingen ein Bürstlein von starcken weissen Haaren an, binde es mit Zwirn oder Bindfaden noch fester zusammen als es schon ist, damit es unten mehr nicht, als höchstens eines Fingers breit, Raum einnehme, hernach so lasse man sich einen Pinsel mit einem blechernen Stiel und unten wiederum mit zusammen gebundenen Haaren machen, durch diesen letztern stäube man nachstehendes Pulver, so man vorhero auf die Edelgesteine, oder auf den gold- und silbernen Schmuck gethan, wieder ab. Alsdenn nimmt man ein Loth Schwefel und zwey Loth Trippel, dieses stösset man klein, und reibet es hernach auf einen Marmor so lange, bis es gantz zu Staube wird. Wenn es nun trocken, und im Fall noch etwas gröbliches darunter, auch solches pulverisiret worden: So thue man von diesem Pulver etwas auf ein Leder, reibe den Ring oder andern Gold- und Silber-Schmuck darüber, oder thue es mit dem Leder über den Schmuck, wo man aber mit dem Leder nicht dazu kommen kan, so nehme man das Bürstlein, tüpfe damit aufs Pulver, fahre in die Tiefe des Schmucks, auf daß es auch daselbst einen Glantz bekomme. Wenn dieses geschehen, so putze man den Staub mit dem in einen blechernen Stiel gefaßten Pinsel völlig aus, so ist das Werck verrichtet. Welche vom Frauenzimmer die Lehre und Wissenschafft von Edelgesteinen begreifen wollen, müssen davon den Antonium Neri, so de re vitraria geschrieben, und welchen ins deutsche übersetzet, der berühmte Kunckel sehr vermehret hat, lesen, weil des Neri Absicht gewesen ist, zu Ersparung der Kosten den Leuten die Art, insonderheit Edelgesteine nachzukünsteln, beyzubringen; da hingegen von den Edelgesteinen, ja von Gold und Silber selbst Anshelmus Boetius de Boot, in seiner Historia Gemmarum & Lapidum, ingleichen Thomas Nicols

in seiner Beschreibung der Edelgesteine, viel umständlicher davon gehandelt, wozu gar füglich Abrahams von Schönberg sein nützliches Buch, das er Berg-Information genennet, zu setzen ist.

Edictal-Citation,

Heissen diejenigen von denen Consistoriis ergangenen Citationes, Krafft deren der eine Ehegatte, so den andern böslich verlassen, öffentlich in dreyer unterschiedener Herren Lande, wo etwan der Desertor sich befunden, citiret wird. Dergleichen Citationes werden in unsern Landen zu dreyen mahlen wiederholet, die zweyte und dritte aber wird nur in loco judicii insgemein an der Kirchthüre angeschlagen.

Ethida,

Eduardi Confessoris, Königs in Spanien, gelehrte Gemahlin, welche wegen ihrer unglaublichen Gelehrsamkeit Gervasius Dorobernensis nicht genug zu rühmen weiß. Vid. Vossium in Epist. p. 15.

Edonides,

Hiessen vor Alters diejenigen Weiber, die des Bacchi Fest als unsinnige Leute begiengen und celebrirten.

Educa oder Edusa,

Hieß bey denen Alten die Freß-Göttin, der man bey der Geburt eines jungen Kindes durch Fressen und Saufen allezeit opferte. Vid. Alex. II c. 25.

Edusa, s. Educa.

Egeria,

Eine Nymphe, welcher die schwangern Weiber zu opfern pflegten, in Hoffnung, daß die Geburt desto glücklicher von statten gehen solte. Der Römische König Numa Pompilius berühmte sich, daß diese Göttin oder Nymphe Egeria ihm A. M. 3250 die Gesetze in Rom machen, und den Gottesdienst daselbst angeben helfen.

Egerin,

Susanna, gebohrne Bornin, aus Leipzig, ein in der Koch-Kunst wohlerfahrnes und geschicktes Weib, gestalt sie A. 1705 das so genannte Leipziger Koch-Buch heraus gegeben, so viel Approbation gefunden: überdiß wuste sie vor vielen andern mit dem Eingemachten sehr wohl umzugehen, und selbiges in Zucker zu sieden, massen sich die Vornehmsten in der Stadt bey denen angestellten Gastereyen und andern Solennitäten ihrer schmackbaren und wohlzubereiteten Sachen meistentheis zu bedienen pflegten.

Egla,

Davids Weib, mit welcher er den Jethream gezeuget, 2 Sam. 3, 5.

Ehe,

Ist eine rechtmäßige Zusammengesellung Mannes und Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgepflantzet wird. Es wird sonderlich dabey erfodert, daß sie wegen der Bluts-Freundschafft in göttlichem Rechte nicht verboten sey, die Eltern dazu ihren Willen geben, und daß die Personen, so einander heyrathen wollen, nach eingeführter Kirchen-Ordnung, auf vorhergegangene ordentliche Verlöbniß und drey mahliges Aufgebot durch die Hand des Priesters zusammen getrauet werden. Die Ehe ist unauflöslich und kan nicht anders als entweder durch den Tod oder wegen Ehebruch und muthwilliger Verlassung getrennet werden.

Ehebette,

Heisset diejenige Lagerstat mit denen darzu gehörigen Betten, auch bisweilen Vorhängen versehen, worinnen Mann und Weib zu liegen pflegen. Dergleichen Ehebetten gehören nicht mit zur Gerade, sondern es behält selbiges der Wittwer nach des Weibes Tode, und zwar in solchem Stande, wie sich selbiges Zeit währender Ehe befunden, Land-Recht lib. 3 art. 38, Weichbild Art. 23. Hiernechst wird auch nach denen Sächsischen Rechten zum völligen Ehestande die Beschreitung des Ehebettes erfodert.

Ehebruch,

Ist diejenige Sünde, welche eine verheyrathete Person begehet, indem sie mit einer andern, sie sey ledig, oder auch verheyrathet, (welcher letztere Fall in Rechten ein doppelter Ehebruch genennet wird) in Unzucht lebet. Nach göttlichem Rechte

Digitized by Google

ist

ist die Todes-Straffe und in unsern peinlichen Gesetzen gemeiniglich das Schwert darauf gesetzet. Es ist eine Haupt-Ursache, warum eine Ehe kan getrennet werden, um einen des Verbrechens zu überweisen, ist sehr schwer.

Ehe-Geld, siehe Mit-Gift.

Ehe-Ordnung,

Ist eine von der hohen Landes-Obrigkeit ausgestellte und publicirte Sanction und Vorschrift, worinnen denen Eheleuten ihre Pflicht, Ordnung und Schuldigkeit vorgehalten, auch zugleich abgefasset wird, wie weit die Heyrathen wegen der Blutfreundschaft oder Schwägerschaft zugelassen. Dergleichen Ehe-Ordnungen pflegen jährlich von denen Cantzeln abgelesen zu werden.

Ehe-Pacten, s. Ehe-Stiftung.

Ehescheidung,

Geschiehet, wenn ein paar zusammen copulirte Eheleute aus erheblichen und in denen Rechten zugelassenen Ursachen wiederum entweder von Tisch und Bette, oder, wegen Ehebruch oder boshafter Verlassung, gäntzlich von aller ehelichen Verbindlichkeit dergestalt geschieden und losgesprochen werden, daß hernach der unschuldige Theil, oder nach Befindung der Sache, alle beyde sich anderwerts auf das neue verheyrathen mögen. Bey der boshaften Verlassung, wird der abwesende Ehegatte auf Ansuchung des andern in dreyer unterschiedenen Herren Lande öffentlich citiret und angeschlagen: wenn nun die gesetzte Frist verflossen, und der abwesende sich nicht wieder einfindet, mag der andere Theil sicher wieder sich verheyrathen. In Peim, einer Stadt in der grossen Tartarey in Asien, dürfen sich die Weiber, wenn ihre Männer über 19 Tage aussenbleiben, sicher wieder verheyrathen. In dem Alten Testamente wurde dergleichen Ehescheidung vermöge des Scheidebriefes von Mose zugelassen, Deut. XXVI, 1; nicht zwar, als wenn es GOttes Gebot gewesen, sondern weil er sich fast gezwungen und genöthiget sahe, um ihres Hertzens Härtigkeit willen, solche Politische Permission zu geben, wie denn der Heiland selbst, Marc. X, 5, 6 solche Ursache wiederholet, warum Moses sich genöthiget befunden, in diesem Stücke ihnen durch die Finger zu sehen.

Ehestand,

Ist ein zwischen Mann und Weib nach Göttlicher Satz- und Ordnung Genes. I & II fest verknüpftes Eheband, vermöge dessen sich beyderseits, so wol den Leibern als Gemüthern nach, zu allem Leid und Freud auf Lebenszeit verbinden. Vid. Næv. Ehe-Recht cap. I per totum.

Ehe-Steuer, s. Mit-Gift.

Ehestiftung oder Ehe-Pacten,

Auch Ehezärter genannt, sind ein absonderlicher Vergleich zwischen Mann und Weib, über der Mit-Gift und andern dem Weibe zugehörigen Geldern, aufgerichtet. Wenn solcher in einem Actu unter Lebenden aufgerichtet wird, müssen zwey Zeugen darbey seyn; geschiehet er aber auf den Todes-Fall, werden fünf Zeugen darbey requiriret. Dergleichen Ehestiftungen waren schon im Alten Testamente bekannt: also richtete dort Raguel mit seinem neuen Schwieger-Sohn, dem jungen Tobia, eine Ehestiftung auf. Tob. 7, 16.

Ehe-Verlöbniß,

Ist das Versprechen zwischen zweyen Personen, daß sie einander heyrathen wollen. Solches geschiehet entweder schlechthin, und ist alsobald verbindlich, oder aber unter einer gewissen Bedingung, und ist alsdenn erst gültig, wenn selbige erfüllet ist. Man unterscheidet sie den Rechten nach in ein unausgesetztes Versprechen, welches alsobald verbindet, und in ein zukünfftiges, welches nur eine Hofnung der zu erfolgenden Verheyrathung ist; ferner in öffentliche, die in Gegenwart zweyer unverwerflichen Zeugen geschehen, und heimliche, die nur zwischen vier Augen vollzogen werden, davon jene gültig, diese aber unzuläßig, und in Rechten verboten ist

Ehe-Zärter, siehe Ehestiftung.

Ehe zur Morganatica, s. Trauung zur lincken Hand.

Ehren-Dame,

Oder Dame d' honneur, heissen an denen Höfen die vornehmsten Dames, so zu der Fürstin Bedienung am nähesten um sie sind: die Ober-Hofmeisterin ist die vornehmste und erstere Dame vom Range.

Ehrenpreis, siehe Veronica.

Eichhörnlein,

Sciurus, Escurieu, wird unter die Arten der Marder gerechnet. Es ist ein leichtes Thierlein, von der Farbe entweder röthlich oder schwartzbraun, und kan wohl springen, darzu ihm sein ziemlich langer Schwantz etlicher massen dienet. Weil selbige gerne Nüsse, Birnen, und andere Früchte fressen, werden sie von vielen, als ein angenehmes Essen beliebt: dahero geschossen, gestreiffet, gewässert und in der Küche auf mancherley Art zugerichtet. Absonderlich aber schmecken sie wohl gebraten, oder gesotten, und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie wie das Haasen-Klein, dessen Zubereitung unter dem Haasen zu finden. Das Frauenzimmer pfleget sich auch öfters an dergleichen Thierlein zu belustigen, und selbige in kleinen Häuslein an Ketten geleget, vor ihre Fenster zu setzen. Sie bauen ihre Nester gar artlich und sorgfältig, und haben auf einmal 4 bis 5 Junge. Die Seiltäntzer sollen dessen Gehirn, als eines der besten Mittel wider den Schwindel gebrauchen.

Eiderdun,

Steendunen, Otterdunen, sind sehr zarte, theils weisse, theils graue Pflaum-Federn, welche eine wilde Isländische Enten-Art, Eider genannt, zu gewissen Zeiten im Jahr ausfedern, und mit Lebens-Gefahr von den dortigen Einwohnern, welche sich mit Stricken von den höchsten Felsen darnach herunter lassen, aufgesammlet, und über Dännemarck zu uns gebracht werden. Sie sind so leichte, und thun sich, wenn sie gerissen, und in einem Kessel behutsam über glüende Kohlen gehalten werden, so von einander, daß man aus drey Pfunden ein Deckbette auf zwey Personen davon zurichten mag.

Eifersucht,

Ist eine starcke Bewegung des Menschen, die sich bey ihm findet, wenn er mercket, daß dasjenige gute, das er liebet, und es gerne alleine für sich sich behalten wolte, auch von andern begehret, oder gar genossen wird.

Eifleria Gertrudis, s. Mölleria.

Eilf tausend heilige Jungfrauen, s. Ursula S. & Undecimilla.

Einbinden,

Heisset dem neugebohrnen Kindlein etwas zum Tauf-Geschencke, oder so genannten Pathen-Gelde in einen Tauf-Zettel schlagen, und selbiges nach vollbrachter Taufe der Kinder-Mutter versiegelt zustellen. Dergleichen Geschencke wird ein Eingebinde genannt.

Einbeitzen, siehe Einpöckeln.

Einböckeln, s. Einpöckeln.

Einbrennen, siehe Einbrühen.

Einbringen, siehe Eingebrachtes.

Einbrocken zur Meerte,

Heisset Brot, Zwieback, Semmel oder Pretzeln in kleine Stückgen zerkrümeln und in den Suppen-Napf werfen.

Einbrühen,

Ist zu Winters-Zeit eine Arbeit der Mägde, da sie die Siede, Spreu, Uberkehr, Kleyen, Schroot, Kraut u. d. g. Futter für das Rindvieh mit heissem Wasser begiessen. Wenn das Futter für die Schweine also zubereitet wird, nennet man es Einbrennen.

Einädemen, oder Einfädeln,

Heisset einen Faden von Gold, Seide, Garn oder Zwirn, durch das Nehenadel-Oer stecken.

Einfälteln, siehe Einreihen.

Einfassen,

Ist, wenn man eine Sache an ihren äussersten Theilen entweder zur Zierde oder zur Nothwendigkeit womit umschliesset und besetzet. Das Frauenzimmer pfleget durch Bänder und Streifen mancherley Verzie-

Digitized by Google

Verzierungen an verſchiedene Geräthſchaft anzubringen, welches ſie einfaſſen nennen; ſo werden auch die meiſten Röcke von denſelben mit einer Einfaſſung von Treſſen, Band ꝛc. verſehen.

Einflechten,

Heiſſet dem Frauenzimmer das ausgekämmte und durchgebürſtete Haar wiederum in die Haar-Bänder flechten und einſchlagen.

Eingebinde, ſ. Einbinden.

Eingebracht Gut, oder Illata,

Heiſſet alles dasjenige überhaupt, was eine Frau bey ihrer Verheyrathung ſtat der Mit-Gift zu ihrem Manne bringet.

Nach dem Eingebrachten greiffen,

Wird denen Weibern auf zweyerley Art in denen Rechten zugelaſſen, eines theils, wenn ſie nach ihres Mannes Tode portionem ſtatutariam, oder Statuten-Theil nicht nehmen wollen, dieweil ihr Eingebrachtes mehr geweſen: andern theils, wenn ihr Mann banquerot geworden, oder ſonſt in groſſe Schulden gerathen, da ſie denn nach ihrem Eingebrachten wieder greifen, und das Privilegium haben, allen andern Creditoribus vorgezogen zu werden; ſie müſten ſich denn für ihren Mann, als Selbſt-Schuldnerin mit unterſchrieben haben.

Eingemachtes,

Heiſſet überhaupt alles dasjenige, was in Zucker abgeſotten und eingeſetzet wird, es ſey nun Obſt, Früchte, Gewürtze, Schalen, Blumen u. d. g. und mögen ſelbige aus candirten Sachen, Confituren oder Conſerven beſtehen. ſ. Condiren. ic. Nürnbergiſches Kochbuch d. a. 1734, 4to p. m. 807, woſelbſt in die 68 Arten der eingemachten Früchte und Wurtzeln, ſo wol auch wie ſolche zu conſervirn, entdeckt werden.

Einkommen, oder darnieder kommen,

Iſt eine gebräuchliche Redens-Art, ſo von den ſchwanger gehenden Weibern geſaget wird, wenn ſelbige ihrer Geburt entbunden ſind, und etwas Junges zur Welt gebracht.

Einlegen,

Heiſſet in der Haushaltung einige rohe und grüne Sachen, ſo man verſpeiſen will, vorher in eine gewiſſe und darzu dienliche Lacke eine zeitlang ſetzen, als Sauerbraten, rothe Rüben, groſſe und kleine Gurcken, viertheilig Kraut, Sauer-Kraut u. d. g. damit ſie ſich eine Zeitlang aufbehalten laſſen.

Einmachen, ſ. Condiren.

Einnetzen, ſiehe Einſprengen.

Einpaßiret,

Wird eigentlich dasjenige genennet, was man in Butter, oder auch in Fett abſchwitzen läſſet, oder durch dergleichen Fett ziehet, oder auch damit beſtreichet. Sonſt aber brauchet man dieſes Wort gemeiniglich beym Anrichten, wenn es heiſſet: Ein Schincken mit einpaßirten Nelcken, Salbey und ſ. f. Eine Schöps-Keule mit einpaßirten Majoran, Knoblauch u. ſ. f.

Einpöckeln oder Einſaltzen,

Heiſſet allerhand Fleiſch und Fiſche, ſo ſich nicht lange halten, in eine ſaltzigte Lacke legen, und eine Zeitlang darinne durchbeitzen und weichen laſſen. ſ. Böckel-Fleiſch.

Einprofilen, ſ. Profeilen.

Einreihen, oder Einſädeln,

Heiſſet die Manſchetten, Ermel, Schürtzen, oder Hemden in zarte und dichte Fältlein ſchlagen, legen und an einen langen Faden reihen.

Einſaltzen Fleiſch, ſ. Einpöckeln.

Einſatz,

In Handkorb. Iſt ein von Kupfer hol geriebenes und nach dem Handkorb eingerichtetes Behältniß, welches die Köchinnen, in Einkaufung der Victualien auf dem Marckte, in ihre ſo genannten Handkörbe zu ſetzen und einzuſencken pflegen: geſchiehet insgemein deswegen, weil die Handkörbe, ſo geflochten und

Digitized by Google

weitlöcherig sind, nicht allzu haltbar befunden werden, wofern man etwas kleines oder fliessende Sachen von dem Marckte mit heim zu nehmen gesonnen ist.

Einschiessen, oder Einsetzen,

Nennet man beym Brot-Backen, den zu Brote formirten Teig auf der Back-Schaufel oder Brot-Scheibe in den Back-Ofen schieben.

Einschlag des Weines,

Heisset die schmalen von Leinwand oder Barchent geschnittene, durch zerlassenen Schwefel gezogene und mit allerley kräftigem Gewürtze, Blumen und Gesäme, bestreuete Streifgen, so man anzündet und zum Spuntloche des Weinfasses hinein hält, damit der darauf zu lassende schwache Wein neue Kräfte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauren, der starcke aber seine Farbe behalten, und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, so aber vorher folgender gestalt muß geläutert werden: Man lässet den Schwefel erstlich in einem Tiegel über dem Feuer zergehen, und giesset ihn alsdenn, wenn er zergangen ist, in ein Wasser, nimmt ihn wieder heraus, läst ihn wieder zergehen, welches zum dritten mal geschehen muß. Oder: Man stöst den Schwefel in einem Mörser gantz klein, thut ihn in einen Topf, giesset viel Wasser daran, und lässet es zusammen eine Stunde lang einsieden; darauf seihet man es durch ein klares Sieb und lässet den Schwefel wieder trocken werden. Soll nun der Einschlag gemacht werden, so wirft man solchen in einen Tiegel, und lässet ihn, bis er lauter wird, darinnen zergehen; inzwischen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardemomen und Anis, zu einem Pfunde Schwefel iedes zwey Loth; Ingber, guten Venetianischen Weyrauch, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth gestossene Zimmetrinden und Marcasit oder Bißmuth, stösset eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn man die Streifgen von grober Leinwand, oder Barchent, einer Spanne oder halben Elle lang, und 2 bis 3 Finger breit, geschnitten, und der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und gedachte Species auf beyden Seiten drauf gestreuet; hierauf solche Streifgen auf ein Bret gelegt, mit einem Holtze geklopfet, und abermal durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Speciebus bestreuet, und solches allenfalls noch einmal wiederholet; worauf man sie endlich auf einem saubern Brete abtrocknen lässet, und bis zum Gebrauch aufhebet. Im Oeconomischen Lexico werden noch andere Arten von Einschlägen beygebracht.

Einschneiden Gebratens,

Heisset den überbliebenen kalten Braten, vollends in Stücken zerschneiden, und mit einer warmen Brühe machen.

Einschneiden zur Suppen,

Heisset Brot oder Semmel entweder würflicht, oder breitlänglicht mit dem Küchen-Messer in den Suppen-Napf schneiden.

Einschneiden zur Zugemüse,

Heisset Kraut, Rüben, Möhren, Aepfel, Birn u. d. g. schälen, schaben, und viertheilig in den Koch-Topf schneiden.

Einschnüren,

Heisset eines Frauenzimmers Leib in die Schnür-Brust, mit dem daran hängenden Schnür-Senckel feste zusammen ziehen und eingwängen, damit selbiger geschlanck aussehe.

Einsetzen,

Heisset in der Haushaltung einige frische Sachen, so man zum Verspeisen brauchet, in Eßig setzen, als Kirschen, Himbeeren u. d. g.

von Einsiedel, Margaretha Sibylla, siehe a Löseria.

Einsingen Kinder,

Ist eine Verrichtung und Amt der Ammen und Kinder-Muhmen, so denen in die Wiege gelegten und eingebundnen Kindern, bey den Wiegen, ihre gebräuchlichen Wiegen-Lieder so lange vorzusin-

gen

Digitized by Google

gen pflegen, bis sie selbige dadurch eingeschläfert, und in Schlaf gebracht haben.

Einspannen,

Heisset dasjenige weisse Zeug und Wäsch-Geräthe, so man zu nehen willens ist, mit Bindfaden vermöge der Einspanne-Nadel, in einen höltzernen Rahm dichte ausspannen, und an den Rändern feste anziehen.

Einspanne-Nadel,

Ist eine grosse stählerne Nehe-Nadel mit einem weiten Oer, womit das Frauenzimmer das weisse Zeug, so es zu nehen willens ist, durch Bindfaden in den Rahm ausspannet und straf anziehet.

Einsprengen oder Einnetzen,

Heisset die klare, weiß gewaschene Wäsche, so da soll geplattet werden, mit reinem Wasser vorher wieder ansprützen, anfeuchten, oder in ein feuchtes und nasses Tüchlein zusammen geschlagen, daß sie sich wohl durchziehe, und fein glatt platten lasse.

Einspruch,

Ist ein wircklicher Eingrif eines Frauenzimmers, welche wider das Aufgebot einer Mannes-Person, zu der sie ein näheres Recht und Anspruch zu haben vermeinet, protestiret, und ihn dadurch so weit bringet, daß er sie entweder zur Ehe nimmt, oder sich, wegen des daraus ihr zugewachsenen Schimpfs, mit einem Stück Geld bey ihr abfindet. Solcher Einspruch kan noch vor dem dritten Aufgebot geschehen; wenn aber solches vorbey, wird dergleichen Person mit ihrem Anbringen nicht gehöret. Es pflegt dergleichen Einspruch dem Frauenzimmer gleichfalls von Manns-Personen zu geschehen.

Einstossen,

Wird von Würst-machen gebraucht, wenn bey grossen Haushaltungen die Mägde die zubereitete Fülle durch einen Biegel, Trichter oder Wurst-Horn in den Darm stossen und ihn damit anfüllen.

Einwässern oder wässern,

Heisset den Braten, Hüner oder das in Kochstücken zerhackte Fleisch, ehe es an das Feuer kömmt, in der Fleisch-Gelte zuvorher in Wasser legen. Es wird auch gesagt von dem Stockfisch und andern Sachen, so erst gewässert werden müssen.

Einweichen,

Heisset das harte Speisewerck zuvorher erst in Wasser legen, und darinnen eine gute Weile liegen lassen: als Schollen, oder Halbfisch u. d. g.

Einweichen Wäsche,

Heisset die schwartze Wäsche Stückweise in eine Wasch-Dose, oder Wanne legen, und über selbige, ehe sie gebrauchet wird, warm Wasser giessen.

Eis-Bein,

Nennet man den halben Theil von dem Schlosse eines Thieres.

Eisen-Kuchen,

Ist eine Art Gebackens, welches also zubereitet wird: Zu einem Pfunde Schmaltz nimmt man ein Pfund Zucker, acht Eyer, von deren einigen das Weisse weggelassen werden kan, mischet es wohl unter einander, schüttet nach und nach ohngefehr drey Mäßgen Mehl darzu; wird es zu dicke, so nimmt man ein wenig Schmaltz und Zucker; hierauf streichet man das Eisen mit ein wenig Butter, giesset einen Löffel voll Teig darauf, wendet und drehet es so lange, bis das Eisen von dem Teige völlig überlauffen, und backet die Kuchen über einem Kohl-Feuer, bis sie eine hochgelbe Farbe bekommen.

Eisen-Kuchen-Forme,

Nennet man das Eisen, darauf die Eisenkuchen gebacken werden. Es bestehet aus zwey Blättern, welche beyde einen langen Grif, und in den innern Seiten, so in einander schlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche sich durch den Grif wie eine Kneipzange zusammen drucken lassen, und dem Kuchen seine gehörige Forme geben, wenn ein Blat davon mit Teig begossen, und das andere drauf gedruckt wird.

Eisen-Mahl, oder Eisen-Fleck,

Ist ein gelber Fleck, so in das weisse

Geräthe, welches noch naß und feuchte iſt, durch Berührung des Eiſens gebracht wird. Solches pflegt man mit Citronen-Saft folgender Geſtalt heraus zu machen: Man füllet eine zinnerne Schüſſel mit Waſſer an, ſetzet ſie auf ein Kohl-Feuer, leget einen etwas platten zinnernen Teller darauf, ſo daß das Waſſer in der Schüſſel bis an den Teller gehe, läſſet das Waſſer alſo aufſieden bis es prudelt; alsdenn nimmt man eine Citrone, druckt den Saft auf den Eiſen-Fleck, daß er recht damit angenetzet werde, denn fähret man geſchwind mit dem Flecken eine Weile auf den Teller herum, ehe der Citronen-Saft darauf gantz eintrocknet. Man kan auch den Fleck mit Sauerampf benetzen, und damit auf den heiſſen Teller herum fahren, ſodann aber die Wäſche unverzüglich im warmen Waſſer auswaſchen, ſo wird kein Eiſen-Fleck, als welche mehrentheils durch das heiſſe Platten in die Wäſche kommen, darinne zu ſehen ſeyn. Sonſt thut hierbey der Saft von unreiffen Wein-Trauben eben das, was von dem Citronen-Saft oder Sauerampf geſchiehet. Und können mit allen dreyen die Dinten-Flecke auf gleiche Weiſe, wie die Eiſenmahle, aus der Wäſche vertrieben werden: Nur iſt der Unterſchied, daß man Dinten-Flecke, wenn ſie neu ſind, auch allein mit Eßig, woferne der Fleck darein getuncket, und eine Weile alſo darinne gelaſſen, nachmals aber heraus genommen und mit heiſſem Seiffen-Waſſer gewaſchen wird, vertrieben werden.

Eiß,

Iſt nichts anders, als ein zuſammen gefroren Waſſer, und finden wir in dem Eiß dreyerley: 1) das Waſſer, woraus es worden, und in welches es wieder reſolviret wird; 2) die Erde, weil es allezeit einen Schmutz hinter ſich läſſet, und 3) die Luft, weil es leichte iſt, und in dem Waſſer ſchwimmet.

Elaira,

War die Schweſter der Phœbe, eine Tochter des Leucippi, ſo mit ihrer Schweſter von dem Caſtor und Pollux entführet ward.

Electra,

Des Oreſtes Schweſter, und Tochter Agamemnonis, brachte ihr Leben als Jungfer ſehr hoch, weswegen ſie nur die alte Jungfer betitelt wurde.

Electra,

Eine Nymphe und Tochter des Oceani und der Thetis, des Atlantis Weib; zeugte eine Tochter gleiches Nahmens, welche dem Jupiter den Dardanum zur Welt brachte.

Eleonora,

Römiſche Kayſerin, gebohrne Hertzogin zu Mantua und Montferrat, Kayſers Ferdinandi III Gemahlin, war eine ſehr gelehrte Dame. Sie richtete An. 1662 den Orden der Sclavinnen der Tugend auf. Vid. Imhoff. l. 1 c. 3 Notit. p. 17. An. 1668 aber ſtiftete ſie den Orden der Creutzträgerinnen, ſo aber nur an Catholiſche Dames konte vergeben werden. Vid. Gryphium in kurtzem Entwurf von geiſt- und weltlichen Ritter-Orden p. 263 ſeq. it. Zeitungs-Lexicon.

Eleonora,

Eine Königin von Franckreich und hernach von Engelland, wurde von ihrem erſten Gemahl Ludovico VII König in Franckreich geſchieden, und von Henrico, Könige in Engelland, ihrem zweyten Gemahl, ins Gefängniß faſt 16 Jahr geleget, worauf ſie ſich in das Kloſter begeben, und daſelbſt An. 1204 den 31 Martii geſtorben. Sie war von groſſem Verſtand und Wiſſenſchaft, maſſen ſie an den Pabſt Cœleſtinum III, Henricum IV, Richardum und Johannem, ihre Söhne, viel kluge Briefe geſchrieben.

Eleonora,

Hertzogin von Guienne, und König Ludewig des jüngern Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil ſie ſich einmal auf einer Reiſe nach Hungarn, in einen ſchlechten Barbaren verliebt, verlaſſen.

Eleonora Juliana,

Gebohrne Marckgräfin zu Brandenburg-Onolzbach, und verwittwete Hertzogin zu Würtemberg und Teck ꝛc. eine nicht nur devote und tugendhafte Fürſtin, ſondern auch zugleich vortrefliche Teutſche Poetin, wovon eine recht ſchöne Probe in

Digitized by Google

be in dem Stuttgarter Gesangbuch Edit. 1705 p. 893 zu finden.

Eleonora Magdalena Theresia,

Eine Römische Kayserin, war des Chur-Fürsten von der Pfaltz Philippi Wilhelmi Tochter, gebohren zu Düsseldorp den 6 Jan. 1656; sie trug von Jugend auf gegen die Eitelkeit der Welt einen grossen Haß, und eine hertzliche Liebe zu GOtt; wie sie denn schon in ihren zarten Jahren aus Begierde zu beten dem Schlaf abbrach. Sie band, ehe sie zu Bette gieng, ein Schnürlein um den Finger, welches sich bis in das Zimmer erstreckte, wo ihre Cammer-Bediente sich aufhielt, und den Befehl hatte, in aller Frühe das Schnürlein anzuziehen, und die Prinzeßin dadurch zu erwecken. Ihr Fleisch suchte sie sehr zu creutzigen, und aß oft in Asche gebratene Aepfel samt denen Schalen, ehe sie von der Asche gereiniget waren, dadurch den alten Menschen zu tödten. Ja sie begab sich, der Welt mehr abzusterben, zu Neuburg an der Donau gar an die Morianische Brüderschaft; als der Kayser Leopold um sie warb, wandte sie alle Mühe an, dieser Hoheit zu entgehen, stellete sich auch öfters an die Sonne, dadurch ihr Angesicht braun und ungestalt, den Kayser aber von ihr abwendig zu machen. Da sie aber GOttes Finger erkannte, gab sie diesem Monarchen 1676 zu Passau die eheliche Hand, und ward 1681 zu Edenburg zur Ungarischen Königin, wie auch 1690 zu Augspurg zur Römischen Kayserin gecrönet. Ihr Gemahl empfing von derselben viele Zeichen besonderer Treue, welche sie vornemlich in seiner letzten Kranckheit bewiesen, da sie etliche Wochen nach einander niemals zwey Stunden geschlafen, sondern entweder auf dem Boden gesessen, oder sich an des Kaysers Bette gelehnet, damit sie auf iede Bewegung desselben Acht haben möchte. Die letzten acht Tage kam sie nicht aus den Kleidern, dadurch aber dergestalt von Kräften, daß sie kaum mächtig gewesen, auf den Füssen zu stehen. Nach ihres Gemahls Tode enthielte sie sich völlig der Music und Singe-Kunst, darinne sie sonst nicht unerfahren gewesen; da sie hingegen die Psalmen Davids in Teutsche Reimen brachte, und einige davon zu ihrer Gemüths-Erqvickung vor dem Schlaf absunge. Ihre Andachten und gute Gedancken wurden von ihr selbst nebst den Beichten in ein besonder Büchlein geschrieben, derer man nach ihrem Tode eine grosse Menge gefunden. Sie pflegte ihr Gewissen alle Tage zweymal, vor der Mittags-Mahlzeit und des Abends, zu prüfen, und trug deswegen an allen Kleidern ein Schnürlein mit etlichen Corallen, welche sie entweder hinauf zog oder herab ließ, nachdem sie den halben Tag über viel Tugenden geübt oder Mängel begangen. Abends machte sie die Rechnung, und schrieb die Zahl in gewisse dazu verordnete Büchlein, welche man nach ihrem Tode angetroffen. Bey Leopoldi Lebzeiten besuchte sie ihm zu gefallen öfters die Opern; Weil selbige aber manchmal viel Stunden dauerten, so ließ sie sich die Psalmen Davids in eben der Grösse, Gestalt und Farbe einbinden, in welchen die Reime und Music des Spieles waren, welche man den Kayserlichen Majestäten darreichte; da sie denn eines mit dem andern verwechselte, und mitten unter den Schauspielen die Psalmen Davids las. Sie ergötzte sich alle Tage in der Schrifft Thomæ von Kempis von der Nachfolge Christi, las, so oft ein nutzbar Buch heraus kam, solches selber durch, ließ derer viele aus der Italiänischen und Frantzösischen Sprache, welche sie gründlich verstund, in die Teutsche übersetzen, übersetzte auch selbst einige. Sie war oft willens, in ein Kloster zu gehen, ward aber von ihrem Beichtvater abgehalten; dem ungeacht begab sie sich in den dritten Orden Franciſci. Für die Kirchen verfertigte sie selbst Zierathen, und für arme Leute Hemden; wobey ihre Hände von der immerwährenden Arbeit, wie bey gemeinen Handwercksleuten, grob und verhärtet wurden. Schon bey Lebzeiten ihres Gemahls ließ sie sich des Mittags nicht mehr als vier, und des Abends nur drey Speisen auftragen: Diese waren weder kostbar noch abwechselnd, sondern einen Tag wie den andern, aus Kräutern und schlechten Gemüse bereitet. Von diesen aß sie wenig, von den Kayserlichen Speisen aber gar nicht. Ihre Abendmahlzeit bestund nach des Kayſers Tode in einer Waſſer-

Suppe mit etlichen Brocken schwartzem Brote, ihr Tranck aber in einem Becher Bier, darein sie fünf Bissen schwartzes Brot tunckte. Wenn sie eine langwierige Wallfahrt zu Fuß verrichtete, so war es ihr nichts ungewöhnliches, daß sie die Solen aus den Schuen geschnitten, und die Füsse durch Steine und anderes Ungemach der Strassen blutig geritzet. Sie züchtigte fast täglich ihren Leib mit Geisseln, und oft so nachdrücklich, daß das abfliessende Blut den Boden gefärbet. Man fand auch nach ihrem Tode ein Kästgen, darinne sie, nebst verschiedenen durch langen Gebrauch abgenutzten Arten der Geisseln, auch allerley theils härene, theils eiserne Buß-Gürtel verwahret, welche sie öfters mit der grösten Empfindung angeleget. Ihr Beichtvater hatte die Reden und Thaten der Kayserin zu Papiere gebracht: Als sie aber denselben einmals in seiner Kranckheit besuchte, trug sie einen Büschel geschriebene Dinge hinweg, welche sie nach ihrer Zurückkunft ins Feuer geworfen. Weil man nun nach des Paters Tode gedachte Nachrichten nirgends gefunden, so ist zu vermuthen, daß sie dieselben durch Bitten von ihm erlanget, und auf diese Weise verderbet. Ihre Kleider waren von gemeinem Tuche, grösten theils veraltet und durch langen Gebrauch abgenutzet, welche sie sich nicht geschämet selbst zu flicken; seidene Zeuge aber hat sie in ihrem Witwenstande niemals getragen. An. 1686 ward sie nach dem Tode der Kayserin Eleonora, Vorsteherin der hochadelichen Versamlung der Creutz-Frauen: Nach Kaysers Josephi Tode aber der Kayserlichen Erblande, und ließ sich nach diesen in die bey S. Peter wegen der Pest aufgerichtete Brüderschaft, wie auch in diejenige Brüderschaft, so unter eben diesem Titel bey den Patribus de Redemtione Captivorum aufgerichtet worden, einverleiben. An. 1720 ward sie in der Capelle vom Schlage gerühret, als sie ihr Gebet knieend vor dem Altar verrichtete, und starb den 19 Januar. Man legte ihr nach dem Tode vermöge ihres letzten Willens einen gantz schlechten Kittel an, gab ihr ein Crucifix nebst einem höltzernen Rosenkrantz in die Hände, setzte sie drey Tage auf eine Bühne, und legte sie nach deren Verflieſſung in einen höltzernen Sarg, auf dessen kupfernen Deckel man nach ihrem ausdrücklichen Befehl nichts mehr, als die Worte gestochen: *Eleonora Magdalena Theresia*, eine arme Sünderin. Ihr Leben hat ein ungenannter Jesuit 1721 zu Wien in Teutscher Sprache drucken lassen.

Elephantis,

Eine zwar gelehrte, aber auch dabey unkeusche Poetin, welche nette Verse, doch sehr wollüstig und unflätig soll geschrieben haben, absonderlich hat sie viele Carmina, de variis Concubitus generibus verfertiget. Vid. Hoffm. Lex. Univers. T. 1 p. 587.

Elfenbein, siehe Helfenbein.

Elle,

Ist zwey Fuß, oder vier Viertheile. Ein Längen-Maß, womit vornehmlich leinene, wollene und seidene Zeuge ausgemessen werden. Im Anfang hatte es die Länge des Arms eines Mannes von dem Gelencke bis zum Ende der Hand, oder eines Ellbogens. Heut zu Tage sind Ellen nicht aller Orten gleich: die Leipziger, Hamburgischen und Brabanter sind unter uns die bekanntesten. Die Pariser Elle oder Stab hält zwey Leipziger Ellen, zu Genua braucht man Palmen, deren fünfe zwey Leipziger Ellen machen: In Engelland hat man Yardis, so etwas länger als die Brabantische Elle ist. Ein mehrers sehe man im Natur-Lexico.

Elisa, siehe Dido.

Elisabeth,

Königin in Engelland, Königs Henrici VIII und Annæ Boleniæ Tochter, An. 1533 den 8 Sept. gebohren. Eine gelehrte Königin von solchem Verstand und Wissenschaften, daß kein Scribente sie genug zu erheben weiß. In ihrem 17 Jahre konte sie schon nebst ihrer Mutter-Sprache zierlich Teutsch, gut Lateinisch, schön Italiänisch, Griechisch und nette Frantzösisch sprechen. Sie kam Anno 1558, nach dem Tode ihrer Schwester, der Königin Mariä, aus dem Gefängniß (worein sie aus unzeitigem Religions-Eifer ihrer Schwester war geleget worden) zur Regierung, welcher sie mit einem

Digitized by Google

einem ſonderbaren Verſtande, heroiſcher Tapferkeit, (Vid. Camden. Annal. Eliſabethæ,) hoher Klugheit, ungemeiner Autorität und groſſer Verwunderung aller Welt, vorgeſtanden. Vid. Lanſium in Orat. pro Britann. p. 508. Sie führte gleich bey dem Eintritt ihrer Regierung die reformirte Religion wieder ein, und ſchafte alle Papiſten aus dem Lande, weswegen ſie auch vom Pabſt Pio V in den Bann gethan wurde, welches An. 1570 geſchahe, dergleichen Fata ſie zum zweytenmal 1587 vom Pabſte Sixto, nach der unruhigen Schottiſchen Königin Mariä Enthauptung, erfuhr, ſo ſie aber wenig achtete, ſondern alle ihre Feinde, abſonderlich die Spanier, denen die Execution dieſes zweyten Banns aufgetragen ward, glücklich überwand; worzu ihr ihre politiſche Wiſſenſchaft und vortrefliche Staats-Politique wohl zu ſtatten kommen. Nebſt ihren wichtigen Regiments-Geſchäfften ergab ſie ſich allezeit denen Studiis dermaſſen, daß ſie beſtändig die Feder nebſt dem Scepter bey ſich liegen hatte; wie ſie denn viel Griechiſche und Lateiniſche Bücher überſetzet, auch andere Sachen geſchrieben. Denn man findet von ihr 1) den Iſocratem aus dem Griechiſchen ins Lateiniſche überſetzet; 2) Etliche Orationes von ihm, aus dem Franzöſiſchen in das Engliſche; 3) den Salluſtium; 4) Horatium, 5) Sophoclem, 6) Boethium de Conſolatione Philoſophiæ; 7) Das neue Teſtament; 8) Meditationes Reginæ Navarræ, 9) Precationes quasdam piiſſimas, 10) Librum precum publicarum S. Miniſterii Eccleſiaſticæ Adminiſtrationis, ix. Sacramentum in Eccleſia Anglicana u. a. m. Vid. Voſſium Epiſt. V p. 15. Was ſie für eine gelehrte Dame müſſe geweſen ſeyn, kan man daraus ſchlieſſen, weil dieſe geſchickte Königin drey unterſchiedenen Geſandten in einem Tage, und zwar ex tempore, dem erſten Lateiniſch, dem andern Franzöſiſch und dem dritten Italiäniſch geantwortet. Sie liebte über dieſes die Muſic ſehr, war auch zugleich eine geſchickte Poetin, daher die Poeten eine groſſe Schutz-Göttin an ihr hatten, auch gegen ſelbige frey und ungeſcheuet reden durften, welches aus der Hiſtorie mit dem Daſſeratio, einem berühmten Poeten, erhellet: Dieſen hatte ein entſetzlicher Schif-Bruch ſo arm und elend gemacht, daß er gezwungen ward, in einem Winckel des Königlichen Schloſſes einige Gaben zu ſuchen; als nun die Königin ihn von ungefehr erblickte, ſagte ſie zu ihm: Pauper ubique jacet; ſie bekam aber gleich extempore von ihm ein Lateiniſches Diſtichon zur Antwort, welches nach der Uberſetzung alſo lauten möchte:

Ein Armer, der ſich muß gebückt vor andern ſchmiegen,
Wird, wenn er auch gleich ſteht, an allen Orten liegen:
Träf, groſſe Königin, diß Sprichwort richtig ein,
So müſt ich heunte Nacht in deinem Bette ſeyn.

Selbſt ihre Religions- und Reichs-Feinde konten ihre Klugheit und Gelehrſamkeit nicht ungerühmet laſſen; geſtalt Pabſt Sixtus V ſelbſt, der ſie doch in Bann thate, wie Gregorius Leti bezeuget, einmal ſoll geſagt haben: Er ſchätzte nur 3 Perſonen in der gantzen Welt für tüchtig das Scepter zu führen, nemlich, dieſe vortrefliche Eliſabeth, Henricum IV König in Franckreich und ſich ſelbſt. Uberdiß ſoll er auch einsmals zu einem Engelländer geſagt haben: Es mangle dieſer Königin bey ihrer glücklichen Regierung nichts mehr, als daß ſie ſich nur mit ihm vermählen ſolte, um der Welt einen andern Alexander zu geben. Doch wie der alleredelſte Cörper der gantzen Welt, die Sonne, nicht ohne Flecken iſt; alſo iſt auch dieſe wunderswürdige Königin nicht ſonder Fehler geblieben, die aus der allzugroſſen Bekanntſchafft des Grafen von Leiceſter und des Grafen von Eſſex entſprungen. Uber welchem letztern ſich unſere groſſe Eliſabeth dermaſſen gehärmet, daß, als ſie vor dem Thurm, allwo er gefangen ſaß, vorbey gegangen, ſie in eine groſſe Ohnmacht dermaſſen gefallen, daß ſie wenig Tage hernach An. 1603 den 14 Martii im 70 Jahr ihres Alters verſtorben. Das Leben dieſer groſſen Königin haben beſchrieben Gregorius Leti, Camdenus, Jacob Thomaſius und Thomas Haywode 1631 Engliſch. Ihr Königlicher Cörper lieget in Weſtmünſter, ihrem Groß-Herr Vater gegen über, und hat ihr Succeſſor Jacobus VI,

bus VI, König in Schottland ſelbiger ein prächtiges Mauſoleum mit vielen Inſcriptionibus, zu Ehren aufrichten laſſen. Sie ſoll bey Lebens-Zeiten noch anbefohlen haben, ihr auf das Grabmahl einige Lateiniſche Worte zu ätzen, welche überſetzet alſo klingen dürften:

Die Cron und Scepter ſtets als eine Jungfer führte,
Und die des Todes Arm, auch noch als Jungfer, rührte:
Die ruhet, Wanderer, hier unter dieſem Stein.
Es wird, was fragſt du noch, Eliſabetha ſeyn.

Eliſabetha,

Königin in Spanien, eine in der Philoſophie und Aſtronomie vortreflich gelehrte Dame, hat artige Aſtronomiſche Tabellen hinterlaſſen, welche der gelehrte Lucas Gaaricus überſehen und vermehret. Vid. Simler. Bibl. p. 213.

Eliſabeth,

Königin in Arragonien und Dionyſii Königs in Portugall Gemahlin, eine ſehr devote und milde Dame, ſo allezeit heimlich Geld für die Armen bey ſich zu tragen gewohnet war.

Eliſabeth,

Eine gelehrte Königin in Polen, hat ein Buch de inſtitutione Regii Pueri geſchrieben, das noch in der Wieneriſchen Bibliothec in MSto gefunden wird. Vid. Simleri Bibliothec. p. 213.

Eliſabeth,

Des Churfürſten von der Pfaltz Friderici V Tochter, Aebtißin zu Herford, eine ſehr gelehrte Dame, ſtarb den 2 Febr. An. 1680, wird von vielen Scribenten wegen ihrer herrlichen Meriten vortreflich heraus geſtrichen; wie ſie denn allerhand orientaliſche und occidentaliſche Sprachen, die Philoſophie, geiſtliche und weltliche Geſchichte ꝛc. verſtanden. Renatus Carteſius, der berühmte Philoſophus, hat ihr ſeine Philoſophie dediciret, in welcher Zuſchrift ihr gantzes Weſen und Wiſſen zu finden. In dem Haag ſoll ſie etliche vortrefliche und wunderwürdige Gemählde verfertiget haben. Vid. Andr. Carol. in Memorabilib. Eccleſiaſt. Sec. 17 l. 9 c. 3. D. Gœrtzius in Princip. Græce docto § 65 p. 40, Meuſchen in der Schau-Bühne Durchl. gelehrter Dames § 68 p. 86. Sie ſoll eine ſo groſſe Liebe zu denen Studiis gehabt haben, daß ſie deswegen den ihr von dem König von Polen angetragenen Heyraths-Contract refuſiret und abgeſchlagen. Vid. Tenzel. Curioſe Bibliothec Anno 1705 p. 914.

Eliſabeth,

Odoardi II, Hertzogs zu Parma, einige Prinzeßin, und nunmehrige Gemahlin Philippi V in Spanien, eine kluge und ſehr künſtliche Dame, ſo in der Mahlerey-Kunſt recht virtuos zu nennen. Sie hat dem Cardinal Aquaviva, welcher ſie auf der Reiſe nach Spanien begleitet, ein kleines Gemählde von ihrer hohen künſtlichen Hand zum Præſent geſchickt, ſo ſehr pretieux ſoll geweſen ſeyn.

Eliſabeth,

Erici des Aeltern, Hertzogs zu Braunſchweig, und nach deſſen Tode Popponis, Fürſtens zu Henneberg, Gemahlin, und Joachimi I, Churfürſtens zu Brandenburg Tochter, An. 1510 gebohren. Eine kluge, fromme und gelehrte Dame; ſie hat ein Buch de Inſtructione Filii, an ihren Sohn Ericum juniorem geſchrieben, welches MSt. annoch in der Bibliothec zu Königsberg gefunden wird. Nechſt dieſem hat ſie auch durch Antonium Carvinum das Braunſchweigiſche Land mit Evangeliſchen Kirchen-Ordnungen verſehen laſſen. Sie ſtarb An. 1558 den 5 May, und findet man noch in der Fürſtlichen Gothaiſchen Bibliotheque ein geſchrieben Buch von ihr, unter dem Titul: Etliche Lieder, ſo die Durchlauchtige Eliſabeth in ihrem Elende zu Hannover gemacht, A. 54 und 55; es ſind derer 14 Stück. Vid. Tenzel. in ſeiner erſten Hennebergiſchen Zehende p. 35, 36 & 37; item Hallervord. Biblioth. Curioſ. p. 66, Letzner. P. 1 l. 5, Chron. item Lœſcher. Bibliothecam Purpurat. p. 533, Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel c. 6 p. 423.

Eliſabeth,

Aebtißin im Kloſter zu Schönau oder Schönang

Digitized by Google

Schönang oder Schonden, Benedictiner-Ordens, unweit Trier, lebete im XII Seculo, und ſoll An. 1162, oder wie einige wollen, An. 1165 den 18 Jun. im 36 Jahre ihres Alters geſtorben ſeyn. Sie war der bekannten Rhoswitæ Schülerin, und hatte eine ſuperſtitioſe Erudition, maſſen ſie zum Enthuſiaſmo und Fanaticiſmo ſehr inclinirte, verſtund überdiß die Lateiniſche Sprache, in welcher ſie unterſchiedene Sachen verfertiget. Ihre Schriften ſind folgende: 1) Opus de Viis, quibus itur ad Deum; 2) Epiſtolæ plures; 3) Sermones adverſus Catharos; 4) Revelationes & Viſiones; 5) Liber de Origine, nomine & inventione 11000 Virginum. Sonſt werden ihre Sachen von vielen Abergläubiſchen als Prophetiſche Scripta æſtimiret, und hat ein Jeſuite, Hermann Crombach genannt, An. 1647 einen groſſen Band, in zwey Bücher abgetheilet, und unter dem Titel: Urſula Vindicata, heraus gegeben, worinnen er dieſer Eliſabeth Heiligkeit und Offenbarungen treflich heraus ſtreichet. Ihr Bruder Eckbertus, Canonicus zu Boma, und Carl von Viſch haben ihr Leben weitläuftig beſchrieben. Vid. Johann. Wolfium, Centur. XII Lection. Memorabil. pag. 292, Voet. Diſſert. Select. Vol. 2 p. 1064.

Eliſabeth,

Zachariæ, frommes und Gottesfürchtiges Eheweib, ſo in ihrem Alter noch den groſſen Mann, Johannem den Täufer, zur Welt gebahr; Luc. I.

Eliſabeth,

Eine Schottländerin, war ein rechtes Wunder der Natur, angeſehen ihr ein Horn binnen ſieben Jahren hinter dem rechten Ohr ausgewachſen war, welches ihr An. 1671 den 4 May der berühmte Chirurgus Arcturus Temple glücklich ausgeſchnitten. Diß abgeſchnittene Horn wird als etwas curioſes in der Edenburgiſchen Bibliothec gezeiget. Sibbald. in Prodrom. Not. Hiſt. Scot. P. I l. 2 c. 9.

Eliſabeth,

Von Erfurt, oder wie ihr rechter Nahme war, Anna Eliſabeth Schuchartin, war eine von denen drey begeiſterten und bekannten Mädgens M. Franckens. Siehe Schuchartin Anna Eliſabeth.

Eliſabeth,

Gräfin zu Naſſau und Saarbrücken, hat einige Romänen, ſo ihre Mutter Hertzog Friedrichs von Lothringen Gemahlin, An. 1504 Frantzöſiſch geſchrieben, ins Deutſche überſetzet, wovon die Mſſcta in der Uffenbachiſchen Bibliotheque zu Franckfurt am Mayn geweſen.

Eliſabeth Francica,

Philippi IV Königs in Franckreich Tochter, und Eduardi II Königs in Engelland Gemahlin, eine Dame von heroiſchem Geiſte und Tapferkeit, ward von ihrem Gemahl verjaget, worauf ſie ſich nach Franckreich machte. Sie kam aber wieder nach Engelland zurücke, faſte ſich einen Muth, lieferte ihrem Gemahl eine Schlacht, worinne ſie nicht nur victoriſirte, ſondern ſelbigen gar erlegte, auch Eduardum III, ihren Sohn, an deſſen Stelle ſetzte. Vid. Froiſſard. in Hiſtor. Anglic.

Eliſabeth, die Heilige,

Andreæ Königs in Ungarn Tochter, und deſſen Nachfolgers Belæ IV Schweſter, Ludovici Landgrafens in Thüringen Gemahlin, war wegen ihrer groſſen Wiſſenſchafften im XIII Seculo berühmt. Ihre Revelationes, ſo ſie aufgezeichnet, ſollen noch gezeiget werden. Sie ſtarb An. 1231 den 19 Novembr. im 25 Jahres ihres Alters zu Marburg in Heſſen, allwo man ihr Grab findet mit dieſem Epitaphio: Hic jacet Eliſabeth, ſi bene fecit, habet. Sie wurde 5 Jahr nach ihrem Tode von Gregorio IX in die Zahl der Heiligen geſetzet, und ihr der 19 Novembr. zugeeignet. Vid. D. Val. Löſcher. in Bibliothec. Purpurat. § 10 lit. b. 3, Carol. du Freſn. Catalog. p. 92, Georg. Fabricium in Memorabilibus Germ. & Sax. l. 2 p. 234, Ziegler im Schau-Platz der Zeit p. 1366. Das Leben dieſer Heiligen Eliſabeth hat einer, mit Nahmen Theodoricus Thuringius, ſo um das Jahr 1288 gelebet, beſchrieben.

Eliſſa, ſ. Sibylla Lybica.

Digitized by Google

Ellin,

Sidonia, eine geſchickte und gelehrte Hamburgerin, ſo eine Catechiſmus hohe Schule geſchrieben.

Elpis, ſ. Boetia.

Elrichin Magdalena, ſ. Schultzin Magdalena.

Elritzen,

Foxini, Gobions, ſind kleine Fiſche, die im April und May am beſten ſchmecken: ſie halten ſich in reinen klaren Bächen auf, und werden für eine geſunde Speiſe geachtet. Diejenigen, ſo ſolche, wenn ſie ſonderlich voller Rogen, mit Strumpf und Stiel eſſen, ſchmecken einige Bitterkeit; die aber nicht dem Fiſch, ſondern ſeiner Galle zuzuſchreiben, deswegen ſie bey etlichen den Leib eröffnen, und in Fiebern zu eſſen gerathen werden. Ihre Zubereitung iſt aus folgenden Beſchreibungen zu erſehen: 1) Elritzen blau geſotten; 2) Elritzen mit einer Butter-Brühe; 3) Elritzen in einer Butter-Brühe mit grüner Peterſilie; 4) Elritzen mit einer ſäuerlichen Fricaſſée; 5) Elritzen gebacken.

Elritzen blau geſotten,

Man nehme dergleichen, ſaubere ſie, und beſprenge ſolche hernach mit gutem Eßig. Hierauf ſetze man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer aufs Feuer, thue eine Hand voll Saltz hinein; wenn es bald ſieden will, ſo ſeige man die Elritzen ab, thue ſie hinein, und laſſe ſelbige ziemlich ſchnell ſieden. So bald ſie eingeſotten, hebe man ſie vom Feuer, beſprenge ſie mit kaltem Waſſer, und decke einen Bogen Papier drüber, ſo bleiben ſie ſchön blau. NB. Solche kleine Fiſche müſſen aber nicht in das ſiedende Waſſer gethan werden, weil die Schärfe ihnen die Haut abbeiſſen und gantz fleckigt machen würde.

Elritzen mit einer Butter-Brühe,

Man ſiedet dieſe erſt blau ab, hierauf thue man ein Stück rein ausgewaſchene Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, ſchlage vier Eyer-Dottern darzu, thue eine Meſſer-Spitze rohes Mehl hinein, rühre es klar ab, gieſſe hernach ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, darzu, werfe Muſcaten-Blüten hinein, ſetze es auf ein Kohl-Feuer, und rühre es mit einem Rühr-Löffel, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun etwas dicke, ſo laſſe man etliche Tropfen kaltes Waſſer drein fallen, welche verhüten, daß es nicht zuſammen laufen kan: Man richte alsdenn dieſe Fiſche auf eine Schüſſel ſauber an, gieſſe die Brühe drüber, laſſe ein wenig Butter auf einen Teller zu Schmaltz werden, ſprenge alsdenn dieſe über die Fiſche, ſo ſind ſie fertig, und zum Auftragen bereit.

Elritzen in einer Butter-Brühe mit grüner Peterſilie,

Die Elritzen werden nach voriger Beſchreibung geſotten. Hierauf nehme man ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, thue es zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſe etwas Waſſer darzu, ſetze es aufs Feuer und laſſe es kochen; hernach hacke man grüne Peterſilie, werfe davon etwas hinein, die übrige hebe man auf, bis angerichtet wird. Ferner ſchütte man einen Eß-Löffel voll guten ſauren Rahm hinein, rühre es wohl um, daß es durch einander kömmt, richte die Fiſche auf eine Schüſſel an, gieſſe die Brühe drüber, ſtreue gehackte Peterſilie und Muſcaten-Blüten drauf, und gebe ſie hin.

Elritzen mit einer ſäuerlichen Fricaſſée,

Man ſiede dieſelben, wie vor beſchrieben, ab, hernach waſche man ein Stück Butter, thue es in eine Caſſerole, ſchlage fünf Eyer-Dottern dran, ſchneide Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten, ſchütte ſolche nebſt ein wenig rohem Mehl auch hinein, und rühre es mit ein wenig Eßig klar ab: hierauf gieſſe man noch ſo viel Waſſer darzu, als man gedencket mit der Brühe auszukommen, ſetze ſolche aufs Feuer, und rühre es mit einem Rühr-Löffel ſtetig um, bis es anfänget dicke zu werden. Wenns nun dicke, und anfängt zu kochen, ſo thut man gleich etwas kaltes Waſſer oder Eßig hinein, ſonſt rinnet es zuſammen. Nach dieſem richte man die Fiſche an, gieſſe die Brühe drüber, beſprenge ſie

mit

Digitized by Google

mit zerlaſſener Butter, ſtreue Muſkaten-Blüten und kleine geſchnittene Citronen drauf, denn ſind ſie fertig.

Elritzen gebacken,

Man nehme ſolche und ſetze ſie in ein Gefäß, laſſe ſelbige eine Stunde im Saltz liegen, wenn es anders die Zeit leiden will; hernach trockne man ſie mit einem Tuch ſauber ab, nehme Grieß, beſtreue ſie dick damit, und miſche ſie fein durch einander. Iſt kein Grieß vorhanden, ſo brauchet man Mehl an deſſen ſtat: darnach ſetze man in einer Back-Pfannen Smaltz aufs Feuer, und laſſe dieſes heiß werden. Wenn es nun gnug, ſo thue man von denen eingemachten Fiſchen hinein, und backe ſie fein goldgelb und hart aus, continuire damit ſo lange, bis derſelben gnug ſind. Endlich richte man ſie an, garnire ſolche mit gebackener Peterſilie und gebe ſie hin.

Elſoob,

Eliſabeth, eine gelehrte Jungfer in Engelland, hat eine Engel-Sächſiſche Grammatick verfertiget, und viele Predigten mit ihrer Uberſetzung heraus gegeben.

Elvia,

Eine berühmte Römiſche Jungfer, ſo von dem Donner und Blitz erſchlagen ward.

Embryon,

Heiſſet die unzeitige Frucht in Mutter-Leibe, und zwar ſo, daß alle Gliedmaſſen ſchon gebildet ſeyn.

Emerentiana,

Eine heidniſche Jungfer, ſo zwar noch nicht wircklich getauft war, im Chriſtlichen Glauben aber ſich eifrig unterrichten ließ: ward A. C. 306 deswegen zu Diocletiani und Maximiani Zeiten zu Tode geſteiniget.

Emiſſen,

Dorothea, ein geſchicktes und devotes Weib, hat ein Gebet-Buch auf allerhand Fälle des weiblichen Geſchlechts, junger und alter, hoher und niedern, unter dem Titel: Weiber-Andacht, geſchrieben hinterlaſſen.

Empanda,

War diejenige Göttin, ſo dem Feld und Land-Leben, abſonderlich den Dörfern und deren Inwohnern, vorgeſetzet ward: wiewohl auch einige meinen, es ſey ein Neben-Nahme der Ceres, als Göttin der Feld-Früchte, geweſen.

Empfangen, oder Bewillkommen,

Heiſſet, wenn ein Frauenzimmer dem andern bey dem Beſuch und Zuſpruch mit einer tiefen Verbeugung die Hand manierlich bietet, oder nach adelicher Dames Art einander umhälſet, und auf beyden Seiten ſtat der Bewillkommung einen Kuß auf drücket.

Enckelin, oder Neffe,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum der Tochter Kind.

Ende ſuchen im Spinnen,

Heiſſet, wenn der Faden am Spinn-Rad geriſſen, und das abgeriſſene Ende ſich unter die Fäden auf der Spule verkrochen hat, und man ſelbiges alſo wieder heraus ſuchen muß.

Endivien,

Endivia, (Scariola,) Endive, iſt ein ſüſſes Garten-Kraut, das ſehr kühlet, und alſo wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen ſehr dienlich. Die Gärtner theilen ſolches in zwey Sorten, als: In den groſſen und breit-blätterigen, und in den kleinen und ſchmal-blätterigen, den ſie Scariol oder Schmal-Endivien nennen. In denen Küchen wird er abſonderlich zu Salaten gebraucht, nur iſt dabey acht zu haben, daß man nicht ſolche Endivien nehme, die auf Beeten gewachſen, ſo mit Roß-Miſt gedünget worden; weil ſelbige davon einen ſehr bittern und unannehmlichen Geſchmack bekommen. Den Winter kan man ſie auch im Keller behalten. Wenn man die Endivien-Stöcke mit denen Wurtzeln, nachdem ſie vorher ein Reif getroffen, ausshebet, in etwas verwelcken läſſet, und ſie drauf in friſchen Sand ordentlich verſetzet, ſo bleiben ſie fein friſch, und kan man ſich ſolcher den gantzen Winter durch, zu Salate mit Nutzen bedienen. Die ſtärckſten Stengel

können

können im Julio oder Augusto, wenn sie bald blühen wollen, abgeschälet, und die inwendige weisse mürbe Kernen als eine fürtreffliche Speise an junge Hüner und Fische gethan werden.

Engageanten oder Manchetten,

Sind runde und in der Mitten länglicht herunter gekräuselte und in Falten gelegte Hand-Krausen, so das Frauenzimmer um den Arm zu Ende des Ermels im Ober-Kleide anzubinden pfleget. Sie sind entweder einfach, oder zwey- auch dreyfach über einander friſiret, bey welchen letztern ein Streif immer länger über einander, als der andere gefältelt und gereihet wird. Man träget selbige entweder gantz von Spitzen, oder von weissen klaren Streifen mit geklöppelten und geneheten Spitzen starck friſiret, oder auch gantz schlecht und sonder Spitzen, deren sich das Frauenzimmer in der Trauer bedienet. Oftermahls werden auch die schlechten von Nestel-Tuch mit Mustern durchnehet, und mit schmalen Zäcklein am Rande umstochen, dergleichen insgemein die erbarn Frauen zu tragen pflegen. An etlichen Orten werden auch Maschen oder Schleifen Band hinein geknüpft.

Englisch Essen,

Wird fast wie eine Torte zubereitet, und entweder warm alleine oder in einer darzu verfertigten Sosse genossen. Es ist selbiges sehr angenehm und von gutem Geschmack, davon unser Koch zwey Beschreibungen ertheilet.

Englisch Essen,

Podeni genannt. Man nehme Nieren-Stollen ein Pfund, schneide sie gantz klein, hernach weiche man gute Semmel in Milch: wenn solche weich, so drücke man sie gantz treuge wieder aus, und schneide sie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thue man dieses zusammen in einen Reibasch, reibe es klar, thue etliche gantze Eyer und zehen Dottern hinein, Cibeben ꝛc. Dieses rühre man unter einander: wann es genug gerühret, so bestreiche man eine Torten-Pfanne mit Butter, gieſſe das Gerührte hinein, setze es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, und lasse es backen. Letztlich mache man es los, richte solches auf eine Schüssel an: (NB. es muß aber warm gegessen werden:) und denn gebe man es hin, oder mache eine Sosse darzu. Oder man nimmt fünf Eyerdottern, thut selbe in ein Töpfgen, wirfet ein wenig rohes Mehl darzu, und qvirlt es gantz klar, gieſſet ein halb Nössel Wein drein, auch so viel Brühe, ingleichen Zucker und Muscatenblüten, ferner ein Stück Butter, setzet es in die Kohlen, und rühret es stetig um, bis es anfängt dicke zu werden; letztlich gieſſet man die Sosse in eine Schüssel, leget die Podeni drauf, und läſſet es auftragen.

Englisch Essen auf eine andere Art,

Man weichet Semmel in Milch, und drücket selbe wieder rein aus, schneidet etwas Nieren-Stollen; schläget sechs Eyer und noch sechs Dottern dran, ingleichen Muscaten-Blüten, grüne Peterſilie, ein wenig Saltz und etwas guten Rahm, rühret dieses alles unter einander, hernach gieſſet man es in eine Serviette, bindet diese mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in einen Topf siedendes Wasser, und läst solches eine gute Weile kochen. Endlich bindet man es auf, schneidet es auf Stücken, gleich als man ein Küh-Euter schneidet. Dieses in Butter getauchet, mit Semmel bestreuet, und auf dem Rost als ein Kuh-Euter gebraten, und alsdenn warm hingegeben; oder in eine Torten-Pfanne gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen, in Back-Ofen gesetzet und braten lassen. Es kan auch eine Sosse darzu gemacht werden, welche Art man haben will, absonderlich schicket sich diese wohl darzu, die etwas süß und säuerlich schmecket.

Englische Jungfern-Milch,

Ist eine aus rectificirtem Spiritu Vini, Rosen-Blättern, feiner Benzoë, Storax, Würtz-Nägelein, Bisam und Ziebet vermischte und zubereitete Tinctur, oder Wasch-Wasser, so dem Frauenzimmer die schönste Haut zu machen pfleget.

Englische Schnür-Brust, siehe Schnür-Brust.

Digitized by Google

Englische Zeuge,

Sind allerhand Mode-Zeuge von unterschiedener façon, deren sich das Frauenzimmer bedienet; sind entweder halbseidene, als Crepon, glatt und gestreift, Camelot, halb-seidene gestreifte Estoffe u. d. g. oder wollene, als Sypersoy, Du Roys, Sajetties, Tragett, Flonell, schlecht oder gestreifft, Quinelt, Calamank u. d. g. m.

Ente,

Anas, Canard, gehöret unter das Feder-Vieh; welche in wild und zahme eingetheilet werden: jenen stellen die Jäger nach, und pflegen sie solche insgemein auf den Teichen zu beschleichen und zu schiessen: diese hingegen ziehen sorgfältige Haus-Mütter, nebst anderm Feder-Vieh in Häusern auf, wo viel Sumpf oder Wasser ist, und geben wegen ihrer sanften Federn, vieler Eyer und guten Zucht nicht geringen Nutzen. Das Männlein wird genennet Entrich, ist stärcker vom Leibe, als das Weiblein, und kan man ihn sonderlich an der heischen Stimme, an den Ringeln um den Hals und an dem krummgebogenen Federschweif erkennen. Die Enten haben sonst ein recht wohlschmeckendes Fleisch, das hier und dort seine Liebhaber findet; wiewohl viele wegen der Unreinigkeiten, so die Enten fressen, solches Fleisch nicht für gesund, vielmehr daß es dicke, melancholische und überflüßige Feuchtigkeiten verursache, dafür halten: Das Fett soll wider innerliche und äusserliche Seiten-Schmertzen, Erkältung der Glieder, und der Mist wider Bisse vergifteter Thiere heilsamlich zu brauchen seyn. Von den Enten und ihren verschiedenen Arten findet ein curieses Frauenzimmer in dem Oeconomischen Lexico ausführlichen Bericht. Der Poet Martialis mag ausser der Brust nicht viel davon gehalten haben, weil er in einem seiner Epigrammatum das übrige dem Koch wieder zurücke giebet. Allein daran kehren sich die wenigsten, sondern lassen sichs gar wohl schmecken, zumahl wenn der Koch selbige wohl zubereitet auftragen läßet; davon er diesen Bericht ertheilet: 1) Enten, zahme, zu putzen; 2) Enten mit Sauerkraut; 3) Enten mit Sauerkraut im Backofen; 4) Enten gedämpft; 5) Dito auf eine andere Art, mit saurem Rahm; 6) Enten mit Braunkohl; 7) Enten mit braunen Rüben; 8) Enten gedämpft mit Schwämmen; 9) Enten gebraten auf wilde Art; 10) Enten nur schlecht gebraten; 11) Enten angeschlagen; 12) Enten gefüllt mit einem Mandel-Meerrettig; 13) Enten zu räuchern; 14) Enten, wilde, rein zu machen; 15) Enten gespickt und gebraten; 16) Enten ungespickt und gebraten; 17) Enten mit Sauerkraut; 18) Dito im Backofen; 19) Enten gedämpft; 20) Dito mit saurem Rahm.

Enten, zahme, zu putzen,

Man nehme Enten, schneide ihnen die Kehle ab, oder hacke ihnen, wie an etlichen Orten der Gebrauch ist, die Köpfe gar ab, rupfe sie erst, hernach brühe man sie mit heissem Wasser, und mache sie vollends rein; hierauf lege man sie in kaltes Wasser: nach diesem schneide man sie unten auf, thue ihnen das Eingeweide heraus, schneide auch oben am Hals ein, ziehe die Gurgeln und Kröpfe heraus, wasche solche wieder sauber aus, so sind sie rein.

Enten mit Sauerkraut,

Man nehme Enten, so viel derer nöthig sind: wenn sie geputzet sind, wie oben beschrieben, so speilert man sie, und saltzet sie ein wenig ein, hernach stecket man solche an einen Spieß, bratet sie halb gar, bestreichet selbige etliche mahl mit Butter, setzet ein Pfännigen drunter, daß der Safft kan aufgefangen werden, darnach setzet man Sauerkraut zum Feuer, läßet es halb gar kochen; alsdenn seiget man das Wasser dran ab, thut es auf ein Bret oder Tisch, schneidet es mit einem Messer klein, setzet in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, läßet diese braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und rühret es so lange, bis das Mehl auch braun ist; alsdenn schüttet man das Kraut hinein: wenn es zu trocken, so gießet man Fleischbrühe drauf, leget die Enten dazu, und läßet es also mit einander dämpfen; darnach, wenn es bald soll angerichtet werden, so schüttet man das aufgefangene aus der Brat-Pfanne darzu, richtet sie an, und thut das Kraut drüber oder darneben, wie es am besten siehet, so sind sie fertig.

Enten

Enten mit Sauerkraut im Backofen,

Man richtet die Enten zu wie die vorigen, setzet Kraut zum Feuer, und läst es gar kochen; hernach setzet man ein ziemlich Stück in eine Casserole aufs Feuer, damit sie braun werde, streuet ein wenig Mehl drein: wenn es auch braun ist, so thut man das Kraut drein, rühret es durch einander, giesset ein Nöſſel, oder nachdem es viel, eine Kanne guten sauren Rahm hinein, und lässet es durch einander dämpfen; endlich machet man einen Krantz (wie bey dem Capaun beschrieben) um eine Schüssel, schmieret diese mit Butter an, schüttet von dem Kraut hinein, leget die Enten drauf, und decket sie vollends mit Kraut zu, wie mit denen Capaunen geschehen ist.

Enten gedämpft,

Man nehme Enten, so viel als nöthig; wenn sie nach obiger Beschreibung geputzet sind, schlage man ihnen Flügel und Beine entzwey, salze sie ein wenig ein, zähme und spicke sie, wie bey der à la daube beschrieben worden, mit dickem Specke. Hernach lege man in eine Casserole oder Tiegel ein Stück Butter mit etwas Speck, lasse dieses braun werden, bestreue die Enten mit Mehl, thue sie in die heisse Butter, und lasse selbige auch braun werden, giesse etwas Fleisch-Brühe mit Eßig vermischet drauf, lege eine gantze Zwiebel nebst etwas Lorbeer-Blättern hinein, würtze es mit Jngber und Pfeffer, und lasse es also durch einander kochen, man habe etwas gute Jus fertig, giesse selbe nebst ein wenig Wein auch hinein, und lasse es noch ferner gantz gemählich kochen: wenn sie sollen angerichtet werden, so nehme man die gantze Zwiebel heraus, richte die Enten an, und giesse die Brühe drüber, so sind sie fertig. Will man diese Enten bey Gastereyen gebrauchen, können solche auf folgende Art angerichtet werden: Man machet einen Teig um eine Schüssel, wie solcher auf unterschiedliche Art oben beschrieben worden, backet solchen in einer Torten-Pfanne oder Backofen ab; wenn er gebacken, richtet man die Enten drein an, so siehet es aus als eine Schüssel-Paſtete, oder man garniret es mit sauber geschnittenem Butter-Teig, darzwischen Citronplätzgen, und über die Enten Citron-Scheler gestreuet, so sind sie fertig.

Enten gedämpft auf eine andere Art mit saurem Rahm,

Man nehme Enten, putze und bräune sie, wie oben beschrieben ist, hernach giesse man Wein und Eßig drauf, thue Muscaten-Blüten, Jngber und Pfeffer dran, schneide Citronscheler, werfe selbige nebst Lorbeer-Blättern und einer gantzen Zwiebel hinein, bestecke die Enten mit etwas gantzen Näglein und lasse es also gantz kurtz einkochen. Hernach werfe man eine Hand voll Capern dran; man nehme auch ein Nöſſel oder so viel nöthig, sauren Rahm, und giesse die Brüh, so noch auf denen Enten ist, drunter, qvirle solches gantz klar, giesse es wieder an die Enten, und lasse es noch eine halbe Stunde auf gelindem Feuer durch einander dämpfen, hernach können sie, so zierlich als man will, angerichtet werden, denn sind sie fertig und werden nicht übel schmecken.

Enten mit Braunkohl,

Man zähmet und speilert die Enten, bratet sie, wie bey dem Sauerkraut beschrieben worden; hernach nehme man Braunkohl, lasse denselben lesen und waschen, setze ihn aufs Feuer, lasse selben halb gar kochen, darnach drücke man ihn aus, schneide ihn etliche mal entzwey, lege Butter und Speck in eine Casserole, lasse es braun werden, thue ein wenig Mehl hinein, daß es mit bräune, ferner schütte man den Kohl drauf, rühre ihn um, giesse feine fette Rindfleisch-Brühe daran, ingleichen Jngber, Pfeffer, alsdenn lege man die Enten drein, und lasse sie gemählich kochen; wenn sie nun sollen bald angerichtet werden, so giesse man die Brühe, welche in währendem Braten aufgefangen worden, darzu, so sind sie fertig.

Enten mit braunen Rüben,

Man nimmt Enten, so viel derselben nöthig, putzet, speilert, zähmet und bratet sie wie die vorigen: hernach nimmt man weisse Rüben, schälet und schneidet sie fein zierlich, entweder viereckigt oder länglicht,

Digitized by Google

länglicht, wie Nudeln, thut selbige wohin, da sie trocken liegen, setzet inzwischen Schmaltz aufs Feuer, lässet dieses heiß werden, wenn es gantz heiß, so streuet man Zucker drein, welcher alsdenn gantz braun und als ein Gesicht werden wird; darbey muß aber wohl in Obacht genommen werden, daß er nicht verbrenne, welches bald geschehen kan. Denn wirfet man die weissen Rüben hinein, rühret sie um, ehe eine halbe Stunde vergehet, sind sie braun, da sonst ohne Zucker wol zwey Stunden oftmals damit zugebracht wird; darnach giesset man Jus drauf, oder in Ermangelung dessen, weil man solche nicht in allen Küchen, ja wol in der hundertsten nicht antrift, machet man ein wenig Butter braun, rühret Mehl dran, daß es mit bräune, leget die Enten darzu, mischet das gebräunte Mehl zwischen die Rüben, und lässet es kochen, thut Pfeffer und Jngber hinein, so sind sie fertig.

Enten gedämpft mit Schwämmen,

Erstlich müssen die Enten zu recht gemacht und gedämpft werden, wie oben beschrieben worden; hernach nehme man dürre Stock-Schwämme (es darf auf die Enten kein Eßig noch Wein gegossen werden, weil solches die Schwämme nicht vertragen;) weiche sie ein, lasse solche ein Paar Stunden in warmem Wasser stehen, bis sie weich werden, hernach lege man selbige zu den Enten, und giesse Jus drauf, oder wenn solche mangelt, mache man es, wie vorher bey den Rüben beschrieben worden, thue Gewürtz hinein, als Muscaten-Blüten, Jngber ꝛc. und lasse es fein gemählich kochen, wenn sie gar sind, kan man selbige anrichten, so sind sie fertig.

Enten gebraten, auf Art wie wilde,

Man nehme vors erste Eßig, Wein, Jngber, Pfeffer und gestossene Näglein in ein Töpfgen, mische dieses durch einander, und giesse es denen lebenden Enten in die Hälse; wenn denn solches geschehen, so binde man mit einem Bindfaden selbigen die Hälse zu, doch nicht also, daß sie bald sterben, sondern je länger sie sich bewegen, je besser schlägt das eingegossene zwischen Fell und Fleisch: Hernach lasse man sie rupfen und rein machen, versenge sie über dem Feuer, wasche sie sauber aus, nehme ihnen das Eingeweide und den Kropf heraus; wenn solche gewaschen, so speilert man sie zum braten: nach diesem lasse man sie auf einem Kohlfeuer, wenn solche vorhero mit Speck oder Butter bestrichen, anlaufen, spicke dieselben sauber und saltze sie ein wenig ein; man stecke hierauf solche an Spieß, und lasse sie fein gemählig und gelinde braten, traufe auch Butter drauf, so werden solche fein mürbe; wollen sie etwa zu braun werden, muß man dieselben mit Papier bestecken, denn bleiben sie weißlicht; wenn solche nun recht gebraten, so richtet man sie an, machet gischichte Butter drüber und giebet sie hin.

Enten nur schiecht gebraten,

Wenn die Enten sauber geputzet, so speilert man selbige und saltzet sie ein, hernach stecket man solche an Spieß, und lässet sie gar sachte braten, bestreichet sie mit roher Butter gar oft, so werden sie fein mürbe: wenn soll angerichtet werden, so streuet man geriebene Semmel drauf, und betröpfet sie mit Butter, alsdenn sind sie recht und gut.

Enten anschlagen,

Man zähmet und speilert dieselben, und machet sie zum kochen gerecht. Hernach setzet man diese zum Feuer und lässet sie gantz weich kochen. Wenn dieses geschehen, so nimmt man solche heraus, ziehet ihnen die Haut ab, ingleichen das Fleisch vom Gerippe, schneidet es gantz klein, scheidet auch ein halb Pfund Nierenstollen drunter, weichet Semmel in Milch: wenn solche weich ist, so drucket man sie aus, daß selbe gantz trocken wird. Endlich thut man es zusammen in einen Mörsel, schüttet Muscaten-Blüten, Jngber, Pfeffer, Citronscheler, nebst behörigem Saltz hinein, schlaget vier Eyerdotter und zwey gantze Eyer drein, leget ein wenig Butter darzu, stösset alles durch einander und machet es zu einem Teig. Jst es etwa zu starck, so giesset man ein Paar Löffel voll guten süssen Rahm dran: ein wenig klein geschnittene Zwiebel drunter gerühret, kan auch nicht schaden. Darnach

nach thut man den Teig ohne Farce heraus, nimmt der Enten Gerippe, beſtreichet es mit Eyern, ſchläget daſſelbe mit oben benannter Farce in gleicher Proportion, als die Enten an, beſtreichet ſolche wieder gantz dünne mit Eyern, begieſſet ſie mit Butter, ſtreuet klein geriebene Semmel drüber und ſetzet ſolche in Backofen. Wann ſie nun halb gar gebraten, ſo nimmt man ſolche heraus, beſtecket ſie mit Pinien, und ſetzet ſelbige wieder in Backofen, bedecket ſie mit Papier und läſſet ſie vollends gar backen. Wenn ſolche nun gar fertig, können ſie trocken, oder mit einer Brühe angerichtet werden, welche bereitet wird, wie folget: Man nehme zur Brühe (als zu einer Sardellen-Soſſe) ein Stückgen Butter, laſſe ſelbige auf dem Feuer braun werden, thue ein wenig Mehl drein und laſſe es röſten. Nach dieſem nehme man gewäſſerte Sardellen, ziehe ihnen das Fleiſch von Gräten herunter, und hacke es klein, werfe es hernach ins braune Mehl, gieſſe Rindfleiſch-Brühe drauf, und laſſe es alſo kochen. Ferner gieſſe man es durch einen Durchſchlag in eine andere Caſſerole, ſchneide Citronſcheler, werfe ſolche nebſt allerley Gewürtze hinein, gieſſe von dem Fett, ſo aus denen Enten gelaufen, drunter. Alsdenn richtet man die Brühe auf die Schüſſel an, leget die Enten drauf, ſo ſind ſie recht und gut. Dieſe Enten können abſonderlich zu Potages gebraucht werden; welche an behörigem Orte ſchon beſchrieben worden.

Enten gefüllet mit einem Mandel-Meerrettig,

Man nehme Enten, wenn ſie geputzet und nicht zerriſſen ſind, löſe ihnen die Haut los, ſchneide das Fleiſch, ſo viel möglich unten heraus; hernach ſchneide man es klein, nebſt etwas Nierenſtollen, thue Gewürtz, eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel drunter, ſchlage zwey gantze Eyer und zwey Dotter drein, und rühre es alſo mit einander ab. Hierauf ſchneide man eine breite Schnitte Speck, ſtecke ſolche in die Ente, doch ſo, daß ſie oben an der Enten Haut zu liegen kömmt; nach dieſem fülle man die zubereitete Fülle unter den Speck hinein, nehme einen Zwirnsfaden, binde oben bey dem Halſe, wo die Fülle hinein gethan worden, die Ente feſt zuſammen, ſpeiler dieſe, ſtecke ſie an Spieß, und brate ſolche fein langſam, beſprenge ſie auch mit ein wenig Saltz. Wenn ſolches geſchehen, ſo nehme man Meerrettig, reibe ſelben, und ſtoſſe ein Viertel-Pfund Mandeln klein, thue ſelbe unter den Meerrettig, gieſſe ein Nöſſel guten Rahm drauf, und qvirle es gantz klar; hierauf ſetze man dieſes zum Feuer, und laſſe es einen Sud thun: es muß aber wohl umgerühret werden, ſonſt brennt es leicht an. Endlich thue man ein Stück Butter nebſt etwas Zucker drein, ſchütte es in eine Schüſſel, lege die gebratenen Enten oben drauf, ſo ſind ſie fertig.

Enten zu räuchern und auf Weſtphäliſch mit Braun-Kohl zuzurichten, ſiehe unter den Gänſen.

Enten, wilde, rein zu machen,

Erſtlich rupffe man ſelbige fein ſauber, darnach ſenge man die übrigen kleinen Federn auf einem lohen Feuer ihnen ab, nehme ſie auch aus, und handele übrigens, wie bey denen zahmen Enten gelehret worden.

Enten, wilde, geſpickt und gebraten,

Wenn die Enten nach letzigem Bericht gereiniget worden, ſo wäſchet man ſie ſauber aus, ſpeilert ſie wie zahme Enten zu rechte, und läſſet ſie auf folgende Art anlauffen: Man ſtecket ſie an einen höltzernen Spieß, hält ſelbige über ein Kohlfeuer, kehret ſie oft um bis ſie trocken, und beſtreichet ſie hierauf mit Speck oder Butter: iſt dieſes nun eingetrocknet, ſo wiſchet man ſie mit einem Handtuch ſauber ab, beſchmieret ſie wieder aufs neue, drehet ſie noch öfters herum, bis ſichs wieder hinein gezogen hat; man wiſchet ſie alsdenn ſauber ab, und leget ſie hin, damit ſie kalt werden. Ferner ſchneidet man Speck in ſolcher Länge, als er zum Spicken erfodert wird, ſpicket damit die Ente fein ſauber, ſtecket ſie nach dieſem an einen Spieß, leget ſie zum Feuer, und läſſet

Digitized by Google

lässet sie fleißig umwenden, begiessen sie bald mit Butter, damit sie recht saftig werde, überziehet sie auch bald mit Papier, auf daß sie schön weiß bleibe. Ist solche nun fertig, kan man sie anrichten und die Jus in die Schüssel, oder auf den Brat-Teller, darauf die Ente zu liegen kommet, giessen, sie ein wenig mit Saltz besprengen, doch ist es besser, wenn die Ente am Spieß gesaltzen wird: machet geschigte Butter drüber, und lässet sie auftragen.

Enten, wilde, ungespickt u. gebraten,

Nachdem die Enten gerupffet und ausgenommen worden, selbige etwan auch anbrüchig sind, so wischet man sie sauber aus, ausser diesem wäschet man sonsten das Gebratens nicht gerne: man speilert sie und machet solche wie vorhergehende zu rechte, nur daß sie nicht gespicket werden. Wenn dieses geschehen, so besprenget man sie mit Saltz also: Man nehme ein Stück Speck, das so breit, als man der Ente den Bauch damit zu belegen gedencket, selbigen bindet man der Ente mit Bindfaden an, stecket sie an Spieß und bratet sie wie vorhergehende; ist sie bald gar, so begiesset man sie mit Butter, bestreuet sie mit Mehl, lässet solche immer fort wenden, und continuiret mit dem Begiessen und Bestreuen etliche mal dergestalt, bis daß das Mehl ein wenig hart wird: zuletzt begiesset man noch einmal, streuet klar geriebene Semmel drüber, richtet sie wie vorhergehende an, und giebet sie hin.

Enten, wilde, mit Sauerkraut,

Sie werden wie die zahmen Enten zubereitet, weswegen bey jenen nachzuschlagen und nachzusehen ist.

Enten, wilde, mit Sauerkraut im Backofen,

Aus der Zubereitung der zahmen Enten kan solches ersehen werden.

Enten, wilde, gedämpft,

Solche Zubereitung ist wie der zahmen Enten ihre.

Enten, wilde, gedämpft mit saurem Rahm,

Man kan sie eben auf die Art wie die

zahmen Enten zubereiten. Davon die Nachricht oben zu finden.

Entführen ein Weibes-Bild,

Oder Jungfern- und Weiber-Raub, heisset eine Jungfrau, Frau oder Wittib, wider der Eltern, Anverwandten oder anderer Wissen, heimlich, mit Gewalt, oder durch listige und boshafte Uberredung, an einen fremden Ort, fleischlicher Wollust wegen mit sich führen. Bey denen alten Dänen hielten es grosse Herren für eine sonderbare Gloire, wenn ihre Töchter entführet wurden: nach den alten Römischen Rechten aber ward es mit dem Leben bestrafet, und konte die geraubte und entführte Jungfer ihrem Räuber nicht ehelich beygeleget werden. Nach heutigen Rechten aber fällt alles dieses beydes hinweg, und wird darauf nicht mehr gesehen. Der Sabinische Jungfern-Raub ist bekannt, da nemlich die Römer denen Sabinern ihre Jungfern mit Gewalt weg nahmen.

d'Entieres,

Von Dornick aus dem Frantzösischen Flandern, lebte ums Jahr Christi 1539, und war eine sehr gelehrte und berühmte Dame. Vid. Valer. Andr. Desfel. Bibliothec. Belgic. p. 642.

Entre-mets,

Heissen bey denen Tafel-Aufsätzen diejenigen Speisen und Trachten, so eingeschoben werden, man nennet sie auch Bey-Essen oder Zwischen-Trachten.

Entro, oder est il permis?

Sagen; heisset im L'Ombre-Spiel die andern fragen, ob es zugelassen sey zu spielen: denn im Fall einer ein Solo hat, muß er ihm, ob er gleich unter ihm sitzet, das Spielen, wofern er nicht selbsten sans prendre spielen will, überlassen.

Entwöhnen, siehe Gewöhnen.

Enyo,

Des Kriegs-Gott Martis Schwester: heisset auch sonst Bellona oder die Göttin des Krieges.

Ephrenis,

Ein frommes und gelehrtes Frauen-

zimmer, Catholischer Religion, hat ein Handbuch heraus gegeben, worinnen, wie der Titel lautet, viel schöne Sprüche und Lehren, einem ieden Christen höchstnützlich, begriffen werden. Es ist gedruckt zu Mayntz An. 1565 im Octob. Vid. Nicol. Bassæi Catalog. Libror. ab An. 1564 usque ad An. 1592 editor. P. III p. 191.

Epicharma,

Eine Tochter des berühmten Sicilianischen Comici und Poetens, wird ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet. Vid. Aret. l. 9 Epistol. 8 p. 283.

Episcopissæ,

Hiessen vor diesem der Bischöffe ihre Weiber, welcher Nahme ihnen nicht in Ansehung ihres Amts, sondern bloß Ehrentwegen vergönnet und beygeleget ward. Und ob sich gleich einige unterstanden öffentlich zu predigen, zu absolviren, und die Sacramente auszutheilen; so waren es doch nur diejenigen Ketzerinnen, so dem Quintilianischen und Priscillischen Schwarm mit anhiengen.

Eppich, siehe Petersilie.

Equina,

Jacobæa, war eine beruffene Hexe und Zauberin.

Erato,

Ein tapfferes und heroisches Weibes-Bild, welches sich wegen des Zenonis, an den sie sich verlobet hatte, mit der Adelmunda in ein öffentlich Duell und Zweykampf einließ; vid. Lohenstein. Armin. P. II L. 3 p. 554, (edit. nov. p. 1862.)

Erato,

Eine von denen neun Musen, oder Pierinnen: hat ihren Nahmen von der Liebe her bekommen, weil sie denenjenigen vorgesetzet war, so Helden- und Liebes-Lieder schrieben.

Erbrechen schwangerer Weiber,

Oder Vomitus genannt, ist ein gemeiner Zufall schwangerer Weiber, wenn sie nemlich, wegen der rohen Unverdaulichkeiten derer Speisen, theils auch wegen einer übernatürlichen Anreitzung derer nervosen Magen-Theilgen diejenigen Speisen, so sie zu sich genommen, wieder von sich zu geben, gezwungen werden.

Erb-Schlüssel an die Hausthüre werfen,

Ist ein abergläubischer Gebrauch, wenn das Weibes-Volck in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhr ein Bund Erbschlüssel an die Hausthüre wirft, um zu hören, auf welche Ecke der Hund zu bellt, als wohin sie zu verheyrathen vermeinen.

Erbsen,

Pisa, Pois, zählet man unter die Schoten und Hülsen-Früchte, derer die Gärtner unterschiedliche Arten pflantzen. Man hat deren unterschiedliche Sorten, welche von Farben gemeiniglich gelb oder weißlich, zuweilen auch graulich, blaulich oder schwartz sind. Die gemeinsten sind die Garten- und Feld-Erbsen. An etlichen Orten säet man Erbsen in ungedüngtes oder ausgerissenes hart Land, weil selbiges hiervon locker wird, die hernach, wenn sie reif sind, abgehauen und ausgedroschen werden. Und eben diese geben eine gute Hausspeise ab. Das Temperament der abgetrockneten Erbsen ist kalt und trocken, der grünen aber mittelmäßig feucht. Sie sind gleich andern Hülsen-Früchten schwerer, denn die Speisen aus Getreide, zu verdauen, geben auch nicht einen so guten Nahrungs-Saft als jene, machen darneben Winde, und zwar die frischen Schoten mehr als die trockenen Erbsen. Man kan auch die Brühe derselben in vielen Kranckheiten ohne Schaden genieſſen, wie denn selbige in Bauchflüssen und Steinbeschwerungen, auch als ein Vehiculum der Brech-Artzneyen zu gebrauchen. In denen Gärten zeiget man zur Rarität die Purgir-Erbsen, die schwartz gesprengte grosse Indianische Erbsen, die Abrus-Erbsen, und die grüne Tesinesische Erbsen. Ein mehrers von den verschiedenen Arten der Erbsen, von ihrer Erbauung und andern kan im Oeconomischen Lexico nachgelesen werden. Unser Koch bringet gedachte Früchte nicht nur bey vielen Essen gar wohl an; sondern er richtet sie auf folgende Art zu: 1) Erbsen durchgestrichen; 2) Erbsen nur schlecht auf Böhmisch; 3) Erbsen und Graupen durch einander

auf

Digitized by Google

auf Böhmiſche Art; 4) Erbſen gantz gemein; 5) Erbſen mit gebrunirtem Zucker; 6) Erbſen auf Oeſterreichiſche Art abzuziehen.

Erbſen durchgeſtrichene,

Man nehme Erbſen, laſſe ſie ſauber leſen, hernach ſetze man ſolche zum Feuer, daran dieſelben ſo lange kochen müſſen, bis ſie weich werden. Darnach gieſſe man ein halb Nöſſel guten Rahm dran, ſtreiche ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, lege ein Stück Butter hinein, und laſſe ſie alſo fein gelinde auf dem Kohlfeuer kochen, bis ſie dicklicht werden, rühre ein wenig weiſſen Pfeffer nebſt etwas Saltz drein. Nach dieſem ſchneide man Speck gantz würflicht, röſte denſelben, und wenn er heiß, ſo werfe man auch würflicht geſchnittene Semmel darzu, und laſſe ſolche darinne braun werden. Alsdenn richtet man die Erbſen auf eine Schüſſel an, ſtreuet die geröſtete Semmel nebſt dem Speck drüber, und giebet ſie hin. Bey denen Catholiſchen wird nur die Semmel in Butter geröſtet, der Speck hingegen bleibt weg.

Erbſen nur ſchlecht auf Böhmiſch,

Dieſe werden nur in Waſſer gekocht, bis ſie beginnen weich zu werden, hernach ſeiget man das Waſſer davon ab, und ſaltzet ſie ein wenig, dieſe bleiben gantz, als ob ſie ungeqvirlt wären. Endlich richtet man ſelbe an, brennet braune Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Erbſen und Graupen durch einander auf Böhmiſche Art,

Wird ein Pfantzel genannt; der rechte Nahme aber iſt ein Erbs-Koch. Man ſetzet Erbſen zum Feuer, und läſſet ſie halb gar kochen, ingleichen auch ſo viel Graupen; darnach nimmt man beyde Sorten zuſammen, und läſſet ſolche vermiſcht wieder kochen, bis ſie gar ſind; hernach ſaltzet man ſie ein wenig, ſeiget dieſe ab, miſchet etwas Jngber und Pfeffer drunter, auch ein wenig geriebene Semmel. Ferner ſetzet man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, damit ſie bräune, ſchüttet die mit Graupen vermiſchten Erbſen hinein, läſſet ſolche unten braun werden. Wenn nun dieſes, wie gemeldet, geſchehen, ſo richtet man ſie an und giebet ſie hin.

Erbſen nur gemein,

Man ſetzet ſolche mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſie gantz weich kochen, hernach qvirlt und ſaltzet man dieſelben, und brennet braune Butter drüber.

Erbſen mit gebräuntem Zucker,

Man kochet reine und ſchöne weiſſe Erbſen gantz weich, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm drunter, qvirlt ſolche gantz klar, rühret auch ein Stück Butter dran; läſſet ſie, wie oben bey denen durchgeſtrichenen Erbſen beſchrieben, in einem Tiegel etwas dicker werden. Hernach nimmt man ein Stücke Zucker, thut ſelbigen in ein Geſchirr oder meßingen Pfänngen, ſpritzet etliche Tropfen Waſſer dran, und läſſet es auf einem Kohlfeuer ſo lange ſtehen, bis der Zucker braun wird, und ſich ziehen läſſet. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ziehet man den gebräunten Zucker drüber, beſtreuet ſie auch mit Zucker, und giebet ſie hin.

Erbſen auf Oeſterreichiſche Art abzuziehen,

Man nimmt ſchöne Erbſen, ſo viel man deren brauchet, darnach ſetzet man reine durchgelaufene Lauge aufs Feuer, wirfet die Erbſen drein, und läſſet ſie darinnen einen Sud thun. Nach dieſem nimmt man ſolche vom Feuer, ſchüttet ſie heraus, ſo kan man die Hülſen davon thun, alſo, daß nur das gelbe von Erbſen noch übrig; dieſelben werden ſich alle unten entzwey ſpalten, und gut ausſehen, denn eine iede Erbſe ſpaltet ſich von einander, wenn die Hülſe herunter. Dieſe Erbſen können hernach trocken gemacht, und zu unterſchiedenen Eſſen gebraucht werden z. E. an Hüner, zu Poragen ꝛc.

Erbſen in den zwölf Chriſt-Nächten eſſen,

Jſt ein alter Weiber-Aberglaube, da viele in denen Gedancken ſtehen, daß, wenn ſie in den zwölf Nächten Erbſen oder andere Hülſen-Früchte äſſen, gartſtige Schwären davon bekämen.

Erbſen-Mehl,

Jſt das aus Erbſen verfertigte und

klar gemahlne Mehl, wormit ſich das Frauenzimmer, weil es glatte und zarte Haut machen ſoll, zu waſchen pfleget.

Erbs-Topf,

Iſt ein rund und hohl durchlöchertes irdenes oder auch blechernes Gefäß, wodurch man die gekochten Erbſen mit einer höltzernen Keule zu reiben, und von den Hülſen abzuſondern und durchzuſtreichen pfleget.

Erbs-Koch, ſiehe Erbſen und Graupen durch einander auf Böhmiſche Art.

Erd-Aepfel,

Cyclamen, Cyclaminus, Pain de Porceau, iſt ein groß und blätteriges Kraut, das bey uns ſelten blühet, auch keinen Saamen trägt. Seine Wurtzel iſt ſtarck und knollicht, bedarf keiner ſonderlichen Wartung, und mehret ſich von ſich ſelbſt ſehr ſtarck. Man hebt im Herbſt davon aus was nöthig iſt, und verwahret es des Winters im Keller im Sande. Sie werden in warmen Waſſer wohl gereiniget, geſchälet, und entweder an Rind-Fleiſch wie Rüben gethan, oder allein mit einer Fleiſch-Brühe zugerichtet, und mit Pfeffer und Saltz abgewürtzet, auch wohl wie ein Teig gebacken. Der aus der Wurtzel gepreßte Saft mit eben ſo viel Honig vermiſcht, und im Munde gehalten, heilet alle Mund- und Schlund-Mängel, auf den Magen geſchmieret, macht er Brechen, auf den Nabel geſtrichen, verurſachet er purgiren, und vertreibet die Würmer. Eine ausführliche Beſchreibung derſelben giebt das Oeconomiſche Lexicon. Unſer Koch brauchet ſie bisweilen an gewiſſe Speiſen, oder er richtet ſelbige alſo zu: 1) Erd-Aepfel gebacken; 2) dito auf eine andere Art; 3) Erd-Aepfel als ein Zugemüs; 4) Erd-Aepfel gantz gemein; 5) Erd-Aepfel ſauer.

Erd-Aepfel gebacken,

Man thut derſelben, ſo viel man nöthig hat, in ein Gefäß, es ſey eine Caſſerole oder Topf, und läſſet ſie aufſieden, ſo laſſen ſie die Haut abgehen, man ziehet ihnen dieſelbe ab, ſetzet ſolche etwan auf ein Geſchirr, da ſie trocken liegen. Man ſetzet alsdenn eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, läſſet es heiß werden; beſtreuet die Erd-Aepfel dick mit Mehl, welches mit zulänglichem Saltz vermiſchet iſt, leget ſie ins heiſſe Schmaltz, und läſſet ſie backen. Letztlich richtet man dieſe auf ein Geſchirr an, darinnen ſolche ſollen zu Tiſche getragen werden, decket ſie mit einer Serviette zu, daß ſie warm bleiben, ſo ſind ſie fertig.

Erd-Aepfel auf eine andere Art gebacken,

Erſtlich gehet man mit ſolchen um, gleichwie mit obigen. Hernach machet man eine Klare. Man nimmt ein halb Nöſſel Milch, eine Hand voll Mehl und drey Eyer, rühret es klar mit einander ab, und ſaltzet ſolche ein wenig, ſetzet eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden. Hierauf gieſſet man einen Eß-Löffel voll vom Schmaltz in die Klare, und rühret es durch einander, daß man das Schmaltz nicht mercke. Letztlich gieſſet man die Klare über die Erd-Aepfel, leget ſolche einzeln in das heiſſe Schmaltz, und backet ſo lange, bis ſie alle ſind.

Erd-Aepfel als ein Zugemüs,

Man ſiedet und ſchälet ſolche reinlich ab, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drein, thut ſelbige auf ein Kohlfeuer, läſſet ſie dicklicht einkochen, doch daß die Erd-Aepfel nicht zerfahren: ſind ſolche etwa nicht fett genug, ſo leget man ein Stück Butter dran, und giebet ſie hin.

Erd-Aepfel gantz gemein,

Die Erd-Aepfel werden nur abgeſotten, hernach auf eine Schüſſel geſchüttet, Saltz und Pfeffer darzu geſetzet, denn ſchälet ſich ſolche ein jeder ſelbſt, und beſtreuet ſie mit ſo viel Saltz und Pfeffer als einem beliebet: ſolches Gericht iſt bey gemeinen Leuten am üblichſten.

Erd-Aepfel ſauer gemacht,

Das Abkochen und Schälen iſt allbereit beſchrieben. Man ſetzet einen Tiegel aufs Feuer mit einem Stück Butter. NB. Da muß aber allezeit mit der Butter auf die

Digitized by Google

die Menge der Erd-Aepfel gesehen werden: man lässet selbige braunen, rühret einen Koch-Löffel voll Mehl drein, welches auch braun muß werden, thut die Aepfel darzu, giesset Fleisch-Brühe und Eßig hinein, und lässet es ein wenig aufkochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, so streuet man Pfeffer drauf, und giesset braun gemachte Butter drüber, so sind sie fertig.

Erd-Artischocken,

Werden die Erd-Aepfel von einigen genennet.

Erd-Beeren,

Fraga, Fraises, bekannte rothe Beeren von angenehmem Geschmack, so an zarten und etwas rauhen Stengeln hengen, die Blätter aber so vielfältig eingekerbet, je drey und drey beysammen auf einem Stiele sind. Diese Frucht, welche im Junio und Julio an schattichten Orten, in Thälern und auf den Bergen, in Wäldern und an den Zäunen häuffig wächset, auch in die Gärten verpflantzet wird, ist eines angenehmen Geschmacks, aber dabey kalten und feuchten Natur, löschet den Durst und grosse Hitze, kan aber auch, weil sie leichtlich faulen, ein Fieber verursachen. Die gemeine Erd-Beere sind klein, sie können aber durch Verpflantzung gröſſer werden. Das Kraut samt der Wurtzel hat eine treibende, reinigende und zusammen-ziehende Kraft, treibet den Harn und die Monat-Zeit: Dient in Wund-Fiebern und Blut-reinigenden Artzneyen. Die Wurtzel in Händen gehalten, soll das Nasen-bluten und andre Blut-Flüsse stillen. In den Apothecken hat man davon ein Wasser, einen Syrup, und einen Spiritum.

Erd-Beere kalte Weinschale,

Wenn die Erd-Beere rein gelesen, und sauber gewaschen worden, so thut man solche in eine Schüssel, giesset guten Wein drauf, reibet viel Zucker drein, und streuet geriebene Citron-Scheler, weiter nichts, drüber. Etliche bedienen sich hierbey des Zimmets, der aber den Beeren den Schmack nimmt; so dürfen sie auch gar nicht warm gemacht werden, weil sie eben hierdurch den Geschmack verlieren.

Erd-Birnen,

Sind ein Geschlecht der Erd-Aepfel, und da diese rund, sind jene länglicht-rund. Sie können an alles Fleischwerck gar füglich gebraucht werden. Die übrige Zubereitung ist wie der Erd-Aepfel ihre, und kan man sie nach obiger Vorschrift, wie die Erd-Aepfel, auf allerhand Art zurichten.

Erd-Eichel, siehe Erd-Nuß.

von Erdmannsdorf,

Magdalena, war An. 1539 Priorin, in dem im XIII Seculo gestiffteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. Anno 1528 war sie erstlich Unter-Priorin.

von Erdmannsdorf,

Margaretha, war An. 1535 Küsterin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Erdmuth Sophia,

Chur-Fürst Johann Georgens II in Sachsen, Tochter, ward gebohren den 15 Febr. Anno 1644, war eine ausbündig schöne, fromme und gelehrte, absonderlich in der Historie und politischen Wissenschaften hocherfahrne Princeßin. Ihr Gemahl war Christian Ernst, Marckgraf zu Brandenburg-Bareuth, mit dem sie sich den 29 Decemb. A. 1661 versprochen, und A. 1662 Beylager hielte. Diese gelehrte Princeßin starb den 12 Junii An. 1670, im 26 Jahr ihres Alters. Sie hat geschrieben: Handlung von der Welt Alter, so zu Nürnberg An. 1676 in 12 gedruckt worden, welches Buch vielmal wieder aufgeleget worden. Vid. Bibliothec. Schulzian. pag. 262, Henning Witte Tom. I Diarii Biographici ad Ann. Emortual.

Erd-Nuß, oder Erd-Eichel,

Ist ein Gewächs, dessen Kraut den Linsen oder Wicken gleichet, und eine schöne purpur-farbene Blüte hat; im Julio bringen sie Schötlein, und darinnen Saamen wie die kleinen Erbsen. Die Wurtzeln sind rund und fasicht, gut zu essen, und bedürfen geringe Wartung, wenn sie

Digitized by Google

nur mürben Grund finden. Sie werden gekocht und gebraten genossen, sind eines lieblichen Geschmacks und geben keine böse Nahrung: wo man ihrer aber allzuviel zu sich nimmt, so erregen sie Winde, machen Schleim und beschweren den Magen. Aus ihrer Blüte brennet man ein Wasser, so dem Rosen-Wasser an Geruch fast gleich kömmt.

Erd-Schwämme, s. Schwämme.

Erichto,

Ein Thessalisches Weib, so wegen ihrer Zauberey und Schwartzkünstlerey, weit und breit bekannt war.

Erigone,

Eine Tochter des Icarus, und Schwester der Penelope. Betrübte sich über ihres Vaters Tod, so von etlichen trunckenen Bauern ermordet war, dermassen, daß sie sich vor Schmertz erhenckte. Sie ist aber hernach von denen Göttern aus Erbarmniß in ein Himmels-Zeichen verwandelt worden, welches die Jungfer benennet wird.

Erinna,

Eine berühmte Poetin aus Telia oder Teja, wiewol auch einige meinen, daß sie aus der Insel Lesbos, oder gar aus der Insel Rhodus, seyn soll. Sie war eine vertraute Freundin von der berühmten Sappho, wie Tatianus und Suidas vorgeben, und hat in Dorischer Sprache ein herrliches Gedichte von 300 Versen verfertiget; auch überdiß viel andere schöne Epigrammata. Ihre Schreib-Art soll dem majestätischen Stylo des Homeri nichts nachgegeben, ihr Verstand aber die Sappho, wie Eusebius schreibet, an Scharffsinnigkeit, und der Netteté weit übertroffen haben. Sie starb in dem 19den Jahre ihres Alters. Propertius gedencket ihrer in seinen Gedichten L. II. Ihre Gedichte sind mit anzutreffen in des Fulvii Ursini neun berühmter Poetinnen An. 1568 zu Antwerpen heraus gegebenen Gedichten.

Erinnys,

Eine von denen höllischen Furien und Plag-Göttinnen.

Eriphanis,

Eine Poetin, so sich in den Jäger Menalcas verliebet. Als sie aber keine Gegen-Liebe fand, und diesem unempfindlichen Liebhaber durch Wald und Feld nachlief, und nichts dadurch erhalten konte, hat sie ein Gedichte verfertiget, so sie ἐρίφιον genennet. Vid. L. I Poetices Jul. Cæsar. Scaliger. p. 21.

Eriphyle,

Des Wahrsagers Amphiarai Weib, Tochter des Talai, und Schwester des Adrastus, welche ihren Mann, so sich aus Furcht, er möchte in dem Thebanischen Kriege sterben, verstecket hatte, gegen den Polynicem, welcher sie durch ein gölden Halsband bestochen, aus Geitz verrathen. Nachdem aber ihr Mann in solchem Thebanischen Kriege geblieben, hat ihr Sohn Alcmæon des Vaters Tod und Verrätherey gerochen, und diese Eriphylen umgebracht.

Eris,

Die Zanckgöttin, so bey dem Götter-Banquet einen Apfel einwurf, auf welchem geschrieben stand, daß er der schönsten unter den Göttinnen verbleiben solte.

Erkennen,

Ist eine erbare und züchtige Redens-Art in H. Schrift, wodurch die Beywohnung des Mannes mit dem Weibe zu verstehen gegeben wird. Solches wird gesagt von Adam Genes. IV v. 1. In der Grund-Sprache soll diß Wort so viel heissen als: Wissen, erfahren, empfinden; denn die Jüdischen Jungfern waren sonst verschlossen, und kamen niemanden vor das Gesichte. In der ehelichen Beywohnung aber, hatte sie der Mann nahe, sahe sie, und erkannte sie so wohl vom Gesichte, als andern Gliedern des Leibes, so sonder Verletzung der Keuschheit erkennet werden konten.

Ermegarde,

Eine zu ihrer Zeit berühmte Gräfin, war recht heroischen und Heldenmüthigen Geistes. Sie trat nach dem Tode ihres Gemahls das Regiment an, und eroberte das Haupt der Lombardie Paviam. Vid. von Hoffmanns-Waldau Helden-Briefe p. 37.

von

Digitized by Google

von Erp,

Henrica, eine sehr gelehrte Aebtißin des Klosters, Vrouwencloster Oestbroek genannt, so in der Vorstadt Mastricht gelegen. Sie hat eine Chronica geschrieben, deren Titel heist: Extract uyt seker out Bœk, geschrewen by de hant van Vrouwe Henrica van Erp, Abdisse van Vrou-Closter. Anton Matthæus JCtus in Leiden, hat es in seinen Veteris Ævi Analectis p. 141 bis 188 mit heraus gegeben, unter dem Titel: Henricæ ab Erp, Abbatissæ Cœnobii, vulgo Vrouvvenclooster dicti, in Suburbanis Trajectensibus, Annales Vernaculi. Sie ward 1503 Aebtißin, und starb den 26 Dec. 1548.

Erudita,

Ein in der Philosophie sehr gelehrtes und versirtes Weibesbild, soll sich erst in ihrem vollkommenen Alter auf die Studia geleget haben. Vid. Frauen-Lob in der Lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 14.

Eryphila, s. Sibylla Erythræa.

Esclavage,

Ist ein von schwartzen Corallen, Schmeltz, oder andern subtilen Drat zusammen geflochtenes Kettlein, so das Frauenzimmer um den Hals schlinget, und zwey lange Theile davon über den Schnür-Leib vorn herunter hängen läst. Man nennet auch Perlne und Diamantne Angehencke, so auf vielerley Façon verfertiget und geschnüret werden, Esclavagen.

de Escobar,

Maria, eine Spanische Nonne, so durch ihre vermeinten göttlichen Offenbarungen und scheinheiliges Wesen, viel Menschen in Aberglauben und Irrthum gestürtzet. Sie soll aus Hochmuth vielmal gesagt haben, sie habe keinen GOtt, sondern sey mit GOtt so vereiniget, daß sie selbst eine Göttin geworden. D. Petræus Dissert. d. Sanct. non Sanct. p. 53.

Eßig,

Acetum, Vinaigre, ist ein saurer liquor, der aus Wein, Bier, Birnen, Aepfeln und andern dergleichen Säften bereitet wird. Der beste aber ist der, welcher aus einem guten Weine gemacht und öfters mit Himbeeren, Rosen, Kornblumen, Violen, Kirschen, Erdbeeren angemacht, und stat der Tuncken mit aufgesetzet wird. Man braucht ihn in den Küchen zu mancherley Speisen, in der Chymie zu Auflösung der Metallen, in der Artzeney-Kunst in- und äusserlich. Er widerstehet der Fäulung, dem Gift, kühlet, dienet nur daran gerochen wider die Ohnmachten und Mattigkeiten, und getruncken stärcket er über alle Maassen. Kalte Naturen aber, melancholische und lungensüchtige Leute müssen sich vor Eßig hüten. Aus denen unreifen Weintrauben drücket man einen sauren Saft, welchen man Verjus nennet, solcher hat eine anhaltende und zugleich kühlende Kraft, er stärcket auch den Magen und lindert die Hitze. Verschiedene Arten derer Eßige, und wie solche zu fertigen, findet man in dem allgemeinen Kochbuch, Nürnberg 1734 in 4 p. m. 322 sqq.

Eßig-Bulle oder Krug,

Ist eine von glasürtem Thon hart gebrannte Flasche, mit und ohne Schraubdeckel, worinnen der Eßig verwahret wird.

Estar, siehe Ostra.

Estephanette de Gantelines, siehe Phanette.

Esther,

Oder Hadassa, des Mardachai Mündel, ein Frauenzimmer von ausbündiger Schönheit und scharfem Verstande, ward von dem König Ahasveros zur Gemahlin angenommen, und mit der Königlichen Crone begnadiget.

Estoff, siehe Stoff.

Estouffade,

Ist ein Essen, da z. E. Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleisch, ꝛc. erstlich wohl geklopft, gesaltzen, mit Mehl bestreuet, in braun gemachter Butter und Speck geröstet, hernach in Fleischbrüh, nebst beygelegten guten Kräutern, allerhand Gewürtz, Wein und Citronscheler über einem

gelindem Feuer gantz gemählich gekocht werden.

Eta,

Eine gebohrne Savoyerin und berühmte Heroine ihrer Zeit, so nicht nur sehr rühmlich das Regiment geführet, sondern auch viel heldenmäßige Thaten verrichtet. Vid. Contarin. Horrul. Histor. p. 213.

Etienne, ſ. Stephana Nicolæa.

Etuvée, (Gedämpft)

Iſt ein Eſſen von Fleiſch, welches in einem wohlvermachten Topfe mit guten Kräutern, Wein, Butter und Gewürtz gedämpfet, gar gemachet wird, entweder in glüender Aſche oder in einem Backofen. ſ. Dämpfen.

Eva, ſiehe Heva.

Eva,

Eine Nonne des Kloſters St. Martin zu Lüttich, ſo ſich ſonderbarer Erſcheinungen und Geſichter rühmete, auch den Pabſt Urbanum IV dahin brachte, daß er das Fronleichnams-Feſt anordnete. Vid. Hoeſem. d Reb. Geſt. Pontif. c. 6, it. Hoſpinian. de Feſt. Chriſtian. f. 74.

Evadne,

Eine Tochter des Martis, und Eheweib des Capanei, welchen ihren Mann ſie dermaſſen geliebet, daß ſie ſich ſelbſten mit auf ſeinen Scheiterhaufen geſetzet und lebendig aus Liebe mit verbrennet.

Evanſia,

Catharina, eine Engelländiſche Quäckerin, ſo der Quacker-Secte mit ihrer vertrauten Gefährtin Sara Chevenſia, zugethan war, reiſete mit ſelbiger überall herum, und bemüheten ſich dieſe beyden Religions-Verwandten und wunderlichen Weiber durch einige von ihnen zuſammen geſtoppelte Tractätlein ihren Irrthum weiter auszubreiten. Sie haben beyderſeits, nach Gerhard Crœſens Berichte, in ſeiner Quacker-Hiſtorie l. 3 p. 576 ſeq. und in der überſetzten Edition, ſo zu Berlin An. 1696 ediret worden, pag. 773, wunderliche Fata gehabt; denn dieſe beyden Betſchweſtern giengen zur See von Londen nach Italien, in willens von dar nach Alexandrette und endlich in Judæam ſich zu begeben. Indem ſie aber bey der Inſel Malta ausgeſtiegen, und in ſelbiger Inſelein wenig herum gegangen, auch allen denenjenigen, ſo ihnen entgegen kamen, ihre bey ſich habenden Tractätlein verehreten, hierauf aber von Inwohnern ſolcher Inſel einige Abgötterеyen und Götzen-Greuel nach ihrer Art und Meinung verſpüreten, ſuchten ſie ſelbige durch ein und anderes gegebenes Zeichen, nemlich durch wincken und ausſpeyen davon abzuhalten, worauf ſie vor die Inquiſition gebracht wurden, und als man ihnen durch einen Dolmetſcher ihre Freyheit zu verſtehen gab, unterſtunden ſich dieſe beyden Quäckerinnen mit denen Inquiſitoribus in einen Diſputat einzulaſſen, verwurfen und verachteten der Inwohner ihren Gottesdienſt, daß dahero die Maltheſer ſich endlich genöthiget ſahen, dieſe zwey Animalia diſputaeia, ſo ein freches und wunderliches Geplerre machten, ins Gefängniß zu werfen, und zwey gantzer Jahr darinne ſtecken zu laſſen, bis ſie dieſelben gantz und gar zum Lande hinaus jageten. Vid. Croeſi Hiſtor. Quakerian. p. 576 Lib. 3.

Euberin,

Martha, eine geſchickte und gelehrte Liefländerin, hat ein Buch in 12 laſſen heraus gehen, unter dem Titel: Core, Dathan und Abiram.

Eubule,

Eine Tochter des Orpheus, und Schweſter der Paſithea und Theope, welche mit ihren zwey Schweſtern für ihr Vaterland Athen, ſo wegen damaliger Theurung hart gepreſſet ward, und nach Auſſage des Orackels nicht anders als durch den Tod dieſer drey Schweſtern erlöſet werden konte, aufgeopfert wurde.

Euchrocia,

Des Helpidii Eheweib und Haus-Prophetin des Priſcilliani, mit dem ſie nicht nur der Gnoſtiſchen und Manichäiſchen Secte zugethan war, ſondern auch ſehr ſündlich lebte: ſie ward zugleich mit ihm als eine Verführerin zu Trier öffentlich enthäuptet. Vid. Sigon. in Sulpic. Sever. p. 615 & p. 637.

Eudocia,

Digitized by Google

Eudocia,

Eine Gemahlin Conſtantini Palæologi Deſpotä, des Kayſers Palæologi jüngern Sohnes, war ſchön und beredt, wuſte auch dasjenige, was ſie bey denen Philoſophis geleſen, in ihren gelehrten Diſcourſen ſehr wohl wieder anzubringen.

Eudoxia,

Sonſt Athenais, auch Eudocia, wie ſie Voſſius nennet, eine ſchöne keuſche und ſehr gelehrte Jungfer aus Griechenland, wie nicht weniger eine vortrefliche Poetin. Ihr Vater war der berühmte Philoſophus Leontius aus Athen, der das Glücke hatte an ihr eine groſſe Kayſerin zu erleben; worzu ſich folgende Gelegenheit äuſſerte. Ihr Vater Leontius, welcher ſo wohl aus ihrer ſchönen Phyſiognomie, als auch denen Geſtirnen zuvorher ſahe, daß ſie es in der Welt hoch bringen würde, befahl in ſeinem letzten Willen ſeinen beyden Söhnen Valeriano und Genueſio an, daß ſie ihrer Schweſter Eudoxia nur ein gewiſſes Stück Geld nach ſeinem Tode aus ſeiner Erbſchafft reichen ſolten, mit beygefügter Urſache, daß ſie ſich mit ihrer Schönheit und Gelehrſamkeit ſchon in der Welt fortbringen würde. Hiermit aber war Athenais nicht zufrieden, ſondern wolte den ihr nach denen Rechten zukommenden dritten Theil aller Verlaſſenſchaft haben; welches ihre Brüder nicht eingiengen, ſondern ſie gar aus der Behauſung ſtieſſen. Hierauf gieng Athenais nach Conſtantinopel, und hatte das Glück, daß ſie ſich bey des Kayſers Theodoſii Schweſter, Pulcheria genannt, vortreflich inſinuirte, und durch dieſelbige endlich gar ihrem Bruder, den ihre Schönheit und Gelehrſamkeit einnahm, nachdem ſie zuvorher durch den Biſchof zu Conſtantinopel, Atticum, getaufet, und ihr anſtat des heidniſchen der Nahme Eudoxia gegeben ward, zur Gemahlin beygeleget, welcher ihr auch die Kayſerliche Crone aufſetzen ließ. Als ſie nun drey und zwantzig Jahr lang mit ihrem Gemahl einig und vergnügt gelebet, fiele dieſe Eudoxia bey ihrem eyferſüchtigen Gemahl wegen eines ſchönen Apfels, den ſie von ihm bekommen, und wieder an einen von ihren Bedienten, Paulinus genannt, verſchencket hatte, in groſſe Ungnade, worauf ſie alsbald in das Exilium gieng, und ſich Jeruſalem zu ihrer Wohnung erwehlte, auch allda für die Armen und Fremdlinge ein Spital erbaute. Ihr Gemahl aber grämte ſich wegen ihrer Abweſenheit dergeſtalt, daß er bald darauf ſtarb. Ihr Tod erfolgte An. 457, oder wie die Damoiſelle Guillaume will 459, und lieget ſie in der Stephans-Kirche zu Jeruſalem begraben. Sie ſoll, wie Socrates, Evagrius, Nicephorus und Cyrillus melden, ein vortreflich Gedichte von dem Perſiſchen Kriege verfertiget haben; und meinen auch einige, ſie hätte die Centones de Chriſto verfertiget, welches aber noch nicht bewieſen: vielleicht rühret der Irrthum daher, weil ſie, wie Zonaras behauptet, das unvollkommene Werck eines gewiſſen Patricii, die Centones Homericos abſolviret, und zu Stande gebracht.

Eudoxia,

Kayſers Arcadii Gemahlin, eine Ertz-Verführerin, maſſen ſie durch ihren An- und Rathſchlag, mit Beyhülfe ihres Favoritens Theophili von Alexandria, den Heiligen Chryſoſtomum ſeines Amtes entſetzen und ins Elend ſchicken half, worinnen er auch geſtorben. Vid. Lairizium in Thron. Papat. c. 7 l. 1 p. 132.

Everharda,

Iſabella, des berühmten Juriſten Nicolai Everhardi Tochter, wird wegen ihrer vortreflichen Gelehrſamkeit ſehr gerühmet, und von ihrem Vater ſelbſt in einer Epiſtel, ſo er an ſie geſchrieben, die einige Zierde des weiblichen Geſchlechts genennet. Vid. Valer. Andr. Deſſel. in Bibliothec. Belg. p. 685.

Eugenia,

Aus Alexandria, eine Tochter des berühmten Römers Philippi, ſo zu Zeiten des Kayſers Commodi und Severi gelebet. Sie war von heidniſchen Eltern An. 260 gebohren, hatte aber ſchöne Studia, war in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, wie auch in der Philoſophie und andern freyen Künſten ſehr gelehrt und erfahren, und zeigete ein vortrefliches Gedächtniß, maſſen ſie nach ihrer Bekehrung die gantze Bibel in zwey Jahren auswendig

wendig gelernet. Sie hat anfangs, nachdem ſie ihre Eltern verlaſſen, die Chriſtliche Religion angenommen, und ſich für einen Mann ausgegeben, und iſt dem Männer-Kloſter in Egypten vorgeſetzet worden: nachdem ſie aber von ihren Eltern erkennet worden, hat ſie wieder nach Rom mit den ihrigen genuſt, und iſt allda auf Befehl des Kayſers Gallieni, als eine Märtyrin im Gefängniß mit vielen andern, ſo ſich gleichfalls zur Chriſtlichen Religion bekennet, enthauptet worden. Vid. Ægydium Albertin. im himmliſchen Frauenzimmer p. 64 ſeq. Stengel. in des Herrn Chriſti Stamm-Buch ad diem 25 Decembr.

Eulgen,

Iſt ein weiſſes viereckigtes Tüchlein von ſauberer Leinwand oder Schwäbiſch, ſo man denen Sechswochenkindern um die Köpfgen zu ſchlagen, und unter dem Hälsgen zuzubinden pfleget: das übrige, was herab henget, wird mit eingewindelt. Sie werden vornher um den Kopf herum gefüttert: um und um aber insgemein mit kleinen Spitzen umſetzet.

Eumenides, ſ. Furiæ.

Eumetide oder Eumetis, ſiehe Cleobuline.

Eunice, Salaminia,

War eine fleißige Schülerin der gelehrten Poetin Sapphus. Vid. Suidam in Voc. Sappho.

Eunice,

War die Mutter des Timotheus. Vid. 2 Timoth. 1.

Eunice,

Eine Nymphe, ſo dem Hercules ſeinen Knaben Hylam mit helfen entführen.

Eunomia,

Eine fromme und Chriſtliche Jungfer, ſo A. C. 300 zugleich mit dem Dionyſio Cretenſi, unter dem Diocletiano als eine Märtyrin die Crone erhalten. Zeil. Germ. Itin. c. 12.

Evodia,

War eine Mitgehülfin Pauli, von welcher er ſelbſten ad Philip. 4, 3 rühmet, daß ſie ſamt ihm über dem Evangelio gekämpfet.

Euphroſyne,

War eine von denen drey Gratien oder Charitinnen.

Euræa,

Dominica, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Euridice,

Eine gelehrte Dame aus Hierapolis in Illyrien, ſo ſich erſt bey ziemlichem Alter auf die Wiſſenſchaften legte, damit ſie ihre Kinder darinnen unterrichten konte: ſie hat auch denen Muſen eine Inſcription gewiedmet. Menag. in Hiſt. Mul. Philoſ. p. 10.

Europa,

Eine Tochter des Phöniciſchen Königes Agenoris und der Nymphe Meliä, von vortreflicher Schönheit und Leibes-Geſtalt, welche der Jupiter, der ſich in einen wohlgeſtalten Stier verwandelt, und ſich an das Geſtade des Meeres, wo dieſe ſchöne Europa mit ihren Geſpielinnen ſich zu divertiren pflegte, geſtellet, nachdem ſie die ſchöne Geſtalt ſolches Stieres betrachtet, und ſich auf ſelbigen geſetzet, entführet, und durch das Meer bis nach Cretam getragen. Eben dergleichen Nahmen hat auch eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, geführet.

Euryale,

Eine Tochter des Minois, welche dem Neptunus den Orion gebohren. Eben dergleichen Nahmen führte auch des Proceti der Argiven Königs Tochter, wie auch eine von denen Gorgoniſchen Jungfern, durch welche derjenige, ſo ſie anſahe, gleich zum Steine ward.

Eurydice,

Des Polliani Gemahlin, und nach Jonſii Bericht, des Plutarchi Tochter, der ihr und dem Polliano zu Gefallen ſeine Præcepta conjugalia geſchrieben; ſie ſoll in der Philoſophie ſehr bewandert geweſen ſeyn. Vid. Jonſium de Scriptor. Hiſt. Philoſoph. l. 3 c. 6.

Eurydice,

Digitized by Google

Eurydice,

Des Orpheus Eheweib, in welche sich der Aristäus verliebet; dieser als er selbige überwältigen wolte, flohe ihr in einem Walde nach, worinnen sie durch einer giftigen Schlangen Biß getödtet ward. Ihr Mann aber der Opheus wolte solchen ihren Tod nicht verschmertzen, nahm derohalben seine Leyer, worauf er ein vortreflicher Meister war, gienge darmit zu denen unterirdischen Göttern in die Hölle, und schläferte den Plutonem und die Proserpinam dadurch also ein, daß sie ihm endlich zuliessen, seine Frau wiederum heraus zu führen, doch mit der Bedingung, daß er selbige nicht eher ansehen solte, als bis er wieder heraus wäre. Weil er aber aus allzu heftiger Liebe gegen seine Eurydicen solches ohnmöglich halten konte, und sich nach ihr im Herausgehen umsahe, wurde seine Eurydice wieder zurücke gezogen, und muste er also selbige mit Schmertzen im Stiche lassen.

Eusebia,

Kayſers Constantii gelehrte Gemahlin, so sich zwar von aussen sehr scheinheilig anzustellen wuste, im Hertzen aber den Arianismum sehr hegte, und als eine Ketzerin eine eigene und Arianische Secte aufrichtete, so nach ihrem Nahmen die Eusebianische benennet ward. Sie starb im 36 Jahr ihres Alters. Vid. D. Schmid. d. Mulier. Heterodox. p. 14.

Eusebie,

Wird von denen Poeten als eine Göttin und Vorsteherin in der Gottes-Gelahrheit vorgestellet und angeführet.

Eustochium,

Julia, der edlen Paulä Romanä Tochter, war in der Lateinischen, Griechischen und Hebräischen Sprache vortreflich erfahren, und dermassen gelehrt, daß man sie zu ihrer Zeit Novum Orbis Prodigium, ein neues Wunder der Welt nennete. Vid. Lotich. d. Nobilitat. Sex. Foem. p. 127. Uber dieses ergab sie sich der Pietät und Lesung der Heiligen Schrift so sehr, daß sie solche in der Grund-Sprache fertig lesen, auch gantze Hebräische Psalmen her beten konte: der heilige Hieronymus rühmet sie sehr, er nennet sie unter andern Exemplum unicum Nobilitatis & Virginitatis toti Orbi propositum: und hat nebst andern Büchern auch das Leben ihrer Mutter an sie in seiner 10, 19, 22, und 26 Epistel geschrieben. Sie hat zu Bethlehem 35 Jahr im Kloster ihr Leben zugebracht, und ist endlich darinnen gestorben.

Euterpe,

Eine von denen neun Musen, so die Flöten erfunden haben soll.

Ey,

Ovum, Oeuf, ist ein Wesen, so in dem Leibe des Weibleins bey dem Geflügel erwächset, und aus welchem hernach durch die Brütung ein dergleichen Thier gehecket wird. Seine Gestalt ist länglicht-rund, und bestehet eigentlich aus dreyen Stücken, der äussersten Schaale, dem Eyer-Weiß, und dem inwendigen gelben oder Dotter. Die Eyer insgemein, worunter doch die Hüner-Eyer den Vorzug haben, geben eine gesunde Magen-Speise und gute Nahrung, vornehmlich wenn sie nicht alt, sondern nur gelegt sind. Von denenselben ist alles zu gebrauchen: die Schalen kommen zu gewissen Artzeneyen, aus dem Dotter wird ein sonderliches Oel zubereitet, so wider den kalten Brand dienet, das Häutlein, um den Daumen gebunden, vertreibet alle kalte Fieber, wiewohl nicht ohne grossen Schmertzen. Aus den gantzen Eyern, wie auch aus den Dottern und Eyweiß, werden folgende Essen zubereitet, als: 1) Eyer mit Sardellen gerühret; 2) Eyer mit Bratwürsten; 3) Eyer mit Baumöl gesetzt; 4) Eyer grün und gebacken; 5) grüne Eyer auf eine andere Art; 6) dito noch anders; 7) Eyer mit Senf-Brühe; 8) Eyer fricalliret; 9) Eyer gestürtzte; 10) Eyer gesetzte; 11) Eyer weich zu sieden; 12) Eyer auf Butter; 13) Eyer gebacken, die insgemein Ochsen-Augen heissen; 14) Eyer gefüllt und gebacken aus einer Rahm-Sosse; 15) Eyer mit Schalen; 16) Eyer sauer zu machen; 17) Eyer gerühret; 18) Eyer mit Kalbs-Nieren; 19) Eyer verlohrne; 20) Eyer-Dotter-Creme oder gesultzte Milch; 21) Eyerweiß-Creme; 22) Eyer-Käse zu machen; 23) Eyer-Käse mit Mandeln; 24) Eyer-

24) Eyer-Würstgen zu machen; 25) Eyerkuchen mit Böcklingen; 26) Eyerkuchen mit einer Rahm-Sosse; 27) Eyerkuchen mit einer Wein-Brühe; 28) Eyerkuchen mit Schincken; 29) Eyerkuchen mit Gundermann; 30) Eyerkuchen mit Schnittlauch.

Eyer mit Sardellen gerühret,

Man nehme 3, 4 bis 5 Sardellen, lasse solche eine Stunde ohngefehr wässern, hernach wasche man diese reinlich ab, ziehe den Rückgrad heraus, und schneide sie klein. Nach diesem setze man Butter in einem Tiegel aufs Feuer, daß sie zergehe, werfe die zerhackten Sardellen in die zerlassene Butter und rühre es durch einander. Ferner nehme man 10 bis 12 Stück Eyer, schlage solche in einen Topf, und zerqvirle sie gantz klar, streue Muscaten-Blüten drein, schütte diese zusammen in den Tiegel, worinnen die Butter und Sardellen bey einander sind, rühre sie auf dem Kohlfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis sie gar sind. Alsdenn richte man sie an, und streue ein wenig Muscatenblüten drauf. Hat man nicht allezeit Sardellen, so kan man auch gewässerte Heringe auf diese Art drunter brauchen, oder zum wenigsten nur die weisse Milch von Heringen.

Eyer mit Bratwürsten,

Man nehme frische oder geräucherte Bratwürste: wenn sie frisch sind, so bratet man sie erst halb gar, hernach schneidet man solche in Stücke, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, setzet selbigen aufs Feuer, und so bald die Butter braun, so wirfet man die in Stücken geschnittene Würste drein. Ferner nehme man 10 bis 12 Eyer, zerklopfe diese mit ein Rössel guter Milch und saltze sie ein wenig: wenn dieses geschehen, so giesse man es in den Tiegel über die Würste, rühre es unter einander, thue die meiste Glut unter dem Tiegel weg, daß sie nicht anbrennen, und lasse es also dämpfen, bis solche gar werden, alsdenn können sie angerichtet und hingegeben werden.

Eyer mit Baumöl gesetzt,

Man giesset Baumöl in eine Schüssel, schläget so viel Eyer dran, als beliebet wird, saltzet sie ein wenig, setzet die Schüssel aufs Kohlfeuer, und lässet sie von unten auf gar werden; hernach seiget man das Baumöl dran ab, machet es heiß, und ziehet es wieder über die Eyer; beym Anrichten lässet man nicht gar zu viel Oel drauf, streuet ein wenig Muscatenblüten und viel Parmesan-Käse drüber und giebt sie hin.

Eyer grün und gebacken,

Man siedet wohl zwölf Eyer hart, schälet sie ab, schneidet solche von einander, nimmt die Dotter heraus in eine Schüssel, und reibet sie gantz klar, hacket grüne Petersilie ein ziemlich Theil, und thut solche auch zu denen Eyerdottern. Ferner weichet man gute Semmeln ein in Milch, und druckt sie wieder aus, rühret selbige, wie auch Muscatenblüten, weissen Pfeffer und noch zwey Eyer wohl unter einander, doch daß es nicht zu dünne werde. Diese Fülle füllet man nunmehr in das Weiß-Ey, oder Eyerweiß, wo der Dotter heraus genommen worden, fein erhaben, und machet es so lange, bis sie gar sind: hernach schläget man etliche Eyer in eine Schüssel, streuet ein wenig Mehl, Saltz und viel gehackte Petersilie drunter, weltzet die gefüllten Eyer in der Klare herum, hält ein heisses Schmaltz bereit, und backet solche fein heraus. Nach diesem macht man eine grüne Brühe mit durchgestrichener Petersilie darzu, oder giebt sie also gebacken hin. Die Brühe muß mit etlichen Eyerdottern und einem Stück Butter abgezogen werden; alsdenn richtet man die Eyer auf eine Schüssel an, giesset die Brühe drüber und lässet sie ein wenig stehen, damit sie sich ein wenig in die Eyer ziehe, so sind sie zum Verspeisen fertig.

Eyer grüne auf eine andere Art,

Man hacket Petersilie klein, und röstet solche in Butter, und thut sie wieder in eine Schüssel. Ferner nimmt man Eyer, so viel deren sollen bereitet werden, machet oben und unten Löcher durch, und bläset das inwendige zu gehackter grüner Petersilie, schüttet auch erst in Milch geweichte Semmel und wieder ausgedruckt, nebst kleinen Rosinen, Muscatenblüten, ein wenig Safran und Saltz darzu, rühret es alles durch einander, füllet es wieder in die aus-

Digitized by Google

ausgeblaſenen Eyerſchalen, machet die Löcher mit Teig zu, ſtecket höltzerne Spießgen durch und bindet ſie alſo auf den Roſt, oder bindet ſolche mit Bindfaden an einen eiſernen Spieß, treufet in die Löcher Butter; wenn ſie denn fertig ſind, ſo werden ſolche wieder mit einer Serviette reinlich abgewiſchet und alſo warm zu Tiſche gebracht.

Dito noch anders,

Man nehme Eyer, und blaſe ſie aus in eine Schüſſel oder ander Gefäß, das Weiſſe und den Dotter alles zuſammen. Ferner nehme man Semmel in Milch geweicht, wie bey vorigen, ingleichen ein Paar Löffel guten dicken Rahm, zerlaſſene Butter, Ingber, Muſcatenblüten, Saltz und Rindermarck, auch viel gehackter Peterſilie. Dieſes alles thue man zu den ausgeblaſenen Eyern und rühre ſolches wohl durch einander; hierauf fülle man ſolches wieder in die Schalen, verkleibe ſelbige mit Teig; hernach thue man ſelbige in ſiedend Waſſer und laſſe ſie kochen. Wann ſie nun gar ſind, ſo nehme man ſolche heraus, ſchäle die Schale herab, ſetze ſie in eine Schüſſel, worauf ſie ſollen angerichtet werden, lege ein Stück ausgewaſchene Butter dran. Alsdenn nehme man drey Stück Sardellen, waſche dieſe erſt reine aus, hacke ſie gantz klein, thue ſolche in einen Durchſchlag, und gieſſe Brühe drauf, reibe ſie hernach auf die Eyer, ſtreue Muſcatenblüten und klar geriebene Semmel darzu, laſſe es auf einem Kohlfeuer fein langſam kochen, ſo ſind ſie fertig und können verſpeiſet werden.

Eyer mit Senf-Brühe,

Man ſiedet die Eyer hart und ſchälet ſie ſauber ab, ſchneidet ſolche in der Mitte entzwey, leget dieſelben ordentlich in eine Schüſſel, ſetzet einen Tiegel oder Caſſerole mit Butter aufs Feuer, und läſſet ſie braun werden. Hernach gieſſet man Senf, Wein, und etwas Peterſilienwaſſer drein, läſſet es einen Sud thun; hierzu leget man ein Stück Zucker, Citronenſcheler, und weiſſen Pfeffer. zuletzt gieſſet man die Brühe über die Eyer, läſſet ſie auf einem Kohlfeuer einen Sud thun, denn giebet man ſie hin.

Eyer fricaſſiret,

Man ſiedet zwölf Eyer hart: wenn ſie geſchälet, ſo thut man ſolche erſtlich in das kalte Waſſer. Hernach ſchneidet man ſie Plätzgen-weis, und leget ſie auf eine Schüſſel, ſtreuet ein wenig Ingber und Pfeffer drüber, wirfet ein Stückgen Butter dran, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, und läſſet es nur ein wenig paſſiren, bis die Butter zergangen iſt. Nachdem ſetzet man ſie wieder herunter, ſchläget in ein Töpfgen drey Eyerdottern, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl darzu, und qvirlt es klar. Ingleichen gieſſet man halb Eßig und halb Waſſer oder Brühe, ſo viel als zur Brühe nöthig iſt, zu den Eyerdottern, legt ein Stückgen Butter drein, ſetzet es zum Feuer, und rühret ſolches ſtets um, bis es anfähet dicke zu werden; ſaltzet es auch ein wenig, gieſſet es über die Eyer, und läſſet dieſes eine Weile dran ſtehen, damit ſie ſich durchziehen. Letztlich ſprützet man ein wenig Butter drauf und giebet ſie hin. Eben auf dergleichen Art können auch die verlohrnen Eyer fricaſſiret werden, nur daß ſie nicht dürfen erſt in Butter paſſiret werden.

Eyer geſtürtzte,

Man nehme ein Nöſſel, auch weniger Milch, thue darein eine halbe Hand voll Mehl, und qvirle es gantz klar. Hernach nehme man zwölf Eyer, waſche ſie fein rein und weiß mit Saltz ab, mache auf beyden Seiten Löcher drein, und blaſe das Weiſſe nebſt dem Dotter in oben beſagte Milch, thue Saltz und Muſcaten-Blüten darzu. Nun ſind ſolche Formen darzu gemacht, daran wohl zwölf kleine Näpfgen hengen, in ein iegliches thue man ein wenig geſchmeltzte Butter, ſetze das Geſchirr aufs Feuer, und laſſe die Butter heiß werden. Nach dieſem gieſſe man von der Klare etwas in ein iedes Näpfgen hinein, lege eine Eyer-Schale darzu, gieſſe noch ein wenig drüber, und laſſe es alſo backen. Wann es nun auf der einen Seiten genug, dann verkehre man es auf die andere Seite, ſo wird die Schale gäntzlich überzogen, und ausſehen gleich als ein Apfel. Sind ſolche nun fertig, ſo richtet man ſie an und giebt ſie hin. Es kan auch nach Belieben in der Mitte der Schüſſel von denen Brühen, die bey dem Eyer-Kuchen

beſchrieben

beſchrieben werden, darzu gegoſſen werden; doch iſt beſſer, daß man ſelbige, wie meiſt bräuchlich, trocken aufſetzen laſſe.

Eyer geſetzte,

Eine Schüſſel, worauf die Eyer ſollen geſetzet werden, beſchmieret man mit Butter fein dicke. Darnach machet man ſo viel Gruben drein, als Eyer ſollen drauf geſtellet werden, ſchläget die Eyer drauf, ſetzet die Schüſſel aufs Feuer und läſſet ſie von unten gar werden. Hierauf machet man eine Schaufel glüend und hält ſolche drüber; ſaltzet die Eyer ein wenig, ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, und giebet ſie hin.

Eyer weich zu ſieden,

Man nehme ſchöne neugelegte Eyer, waſche die erſt rein ab, ſetze in einer Pfanne oder Caſſerole Waſſer aufs Feuer, wenn es denn ſiedet, ſo lege man die Eyer in einen Durchſchlag, laſſe ſie gantz ſachte in das Waſſer hinein. Haben ſolche nun ohngefehr 3 bis 4 Minuten lang geſotten, nehme man ſie heraus, wiſche ſelbige mit einem Tuch ſauber ab, richte ſie unter einer Serviette an, und laſſe ſolche fein warm zu Tiſche bringen. Bey gemeinen Leuten kan die Serviette nur weg bleiben, ſonſt möchten nicht viel weiche Eyer geſpeiſet werden.

Eyer auf Butter,

Man ſetzet eine Caſſerole oder Pfanne mit einem Stück Butter aufs Feuer, damit ſolche braun werde. Hernach ſchläget man ſo viel Eyer drein, als man beliebet, und läſſet ſolche gar werden. Endlich richtet man ſelbige in einer Schüſſel an, hält oben eine glüende Schaufel drüber, machet ſie vollend gar, ſaltzet ſie, dann ſind ſie fertig.

Eyer gebacken, die insgemein Ochſen-Augen heiſſen,

Hier muß ein klein Pfänngen oder Tiegel mit geſchmeltzter Butter aufs Feuer geſetzet werden, ſo lange bis ſolche recht heiß iſt. Hernach nehme man eine Kelle, ſchlage ein Ey drein, ſtreue ein wenig Saltz und Mehl drauf, ſchütte ſolches ins heiſſe Schmaltz, und laſſe es gar backen, ſo wird es als ein Ochſen-Auge ausſehen: dieſe Eyer müſſen ein iedes beſonder gebacken werden; man backet denn ſo lange, bis derſelben gnug ſind. Dergleichen Eyer können zu unterſchiedenen Eſſen gebraucht werden, als zu Spinat, Kohl und dergleichen.

Eyer gefüllet und gebacken auf der Schüſſel mit einer Rahm-Soſſe,

Zwölf, funfzehn, auch wohl mehr Stück Eyer, darnach das Eſſen groß werden ſoll, werden hart geſotten. Alsdenn ſchälet man ſolche, und ſchneidet ſie entzwey, thut den Dotter heraus, und wenn ſolche alle ſind, ſo ſchneidet man den Dotter klein, weichet Semmel in Milch und drücket ſie wieder aus, thut ſelbe auch darzu, leget ein wenig Butter in eine Caſſerole, und ſchüttet benannte Semmel und Dotter hinein, ingleichen kleine Roſinen, Muſcaten-Blüten, ein wenig Rahm, ſchläget auch ein Paar rohe Eyer darzu, rühret es auf dem Feuer ab, als gerührte Eyer; hierauf thut man ſelbige in ein ander Geſchirr, daß ſie in der Hitze nicht zu hart werden, füllet das abgeſottene Eyweiß damit, ſetzet ſelbige hernach ordentlich in eine Schüſſel. NB. Es muß aber vorher um die Schüſſel ein Krantz von Teig gemacht werden. Man zerläſſet ein wenig Butter, vermiſchet ſolche mit etwas Rahm, und gieſſet es zu den gefüllten Eyern. Darnach ſetzet man dieſe in einen Backofen, und läſſet ſie oben braun werden. Nach dieſem nehme man vier Eyerdotter, auch ſo viel Rahm, als zur Brühe zulänglich, nebſt einem Stück Butter, ſetze ſolche aufs Feuer und quirle es ohne Unterlaß, daß es nicht zuſammen laufe, thue ein wenig Muſcaten-Blüten hinein. Wenn nun die Soſſe oder Brühe fertig, denn gieſſe man ſolche über die Eyer, ſtreue kleine Roſinen drüber, auch etwas Zimmet, ſo können ſie hingegeben werden.

Eyer mit Schalen,

Man nimmt Butter, ſo vorhero zu Schmaltz gemacht worden, ſetzet ſolche in einem Pfänngen oder Tiegel aufs Feuer, wäſchet die Eyer, ſo viel man brauchet, reinlich ab, machet oben und unten ein Loch drein, und bläſet das Ey in eine Kelle; ſtecket

Digitized by Google

ſtecket die Schale, woraus das Ey geblaſen, wieder in das ausgeſchlagene Ey doch alſo, daß ein wenig von Weiß-Ey hinein kommt, hernach beſtreuet man ſolche mit Saltz und Mehl, thut es in das heiſſe Schmaltz, und läſſet es ſo backen; damit continuiret man ſo lange und ſo viel, bis man deren genug hat. Dieſe Eyer können unterſchiedlich gebraucht werden, zu gebackenen Erbs-Suppen, Kräuter und allen andern Suppen, welche aus Garten-Gewächſe bereitet worden, oder ſonſt zu grünen Eſſen.

Eyer ſauer zu machen,

Man ſetzet in einem Geſchirr, ſo nicht blanck Kupfer iſt, Eßig aufs Feuer, und läſſet dieſen ſieden: hernach ſchläget man Eyer auf eine Schüſſel, ſo viel man machen will, ſchüttet ſelbe in den ſiedenden Eßig, und läſſet ſie anlaufen, nach dieſem ſchläget man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, gieſſet ein wenig kalten Eßig dran, und qvirlt ſie klar, gieſſet den geſottenen Eßig dran, leget ein Stück Butter in die Eyer, und ſaltzet ſie ein wenig. Letztlich gieſſet man die abgeqvirlten Eyerdotter hinein, läſſet ſelbige ein wenig zuſammen anlaufen, ſchüttet ſie auf die Schüſſel, darauf ſolche ſollen angerichtet werden, reibet Zucker drüber, und ſtreuet ein wenig weiſſen Pfeffer darauf.

Eyer gerühret,

In einer Caſſerole oder Tiegel ſetzet man Butter aufs Feuer, und läſſet ſelbe nur ein wenig zergehen. Ehe ſie aber gar zergehen, ſo ſchläget man Eyer in einen Topf, und rühret ſolche erſt klar ab, darnach ſchüttet man ſolche zur Butter und rühret ſo lange auf dem Feuer, bis ſelbe dicke werde, und gantz bröcklicht ausſehe; ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber. Wenn man ſolche anrichtet, ſo ſtecket man Semmel-Schnitten darneben, welche aus Schmaltz geröſtet ſind, man kan ſie auch ohne Semmel-Schnitten eſſen.

Eyer mit Kalbs-Nieren,

Man nimmt eine Kalbs-Niere von einem gebratenen Kälber-Braten, ſchneidet ſolche mit einem Schneide-Meſſer gantz klein; darnach miſchet man ſo viel Eyer dran, als man meinet gnug zu ſeyn, gieſſet ein wenig Rahm darzu, wirfet auch etwas Muſcaten-Blüten drein, hernach rühret man ſie in einen Tiegel, wie vorige.

Eyer verlohrne,

Man ſetzet eine Pfanne oder Caſſerole mit Waſſer aufs Feuer, läſſet es ſieden; darnach ſchläget man ſo viel Eyer, als man nöthig hat, auf eine Schüſſel, ſchüttet ſolche in ſiedend Waſſer, und läſſet ſie ein wenig anlauffen. Andere ſchlagen auch ſolche einzeln in ſiedend Waſſer. Wenn ſie nun recht ſind, werden ſelbe mit einem Löffel heraus genommen, und gebraucht, worzu man ſie haben will.

Eyer-Dotter-Crême oder geſultzte Milch,

Man nimmt eine Kanne gute Milch, ſetzet dieſe zum Feuer, und läſſet ſie ſieden. Hernach nimt man von 20 Eyern die Dotter, qvirlt ſolche gantz klar, nimmt ferner einen à parten Topf, thut hinein ein Viertel-Pfund Zucker und einen Löffel Roſen-Waſſer, gieſſet die ſiedende Milch an die Eyer, und rühret ſtetig, daß es nicht zuſammen lauffe. Hierauf ſetzet man es alſo wieder zum Feuer, und rühret ſo lange, bis es anhebt dick zu werden. Dann tropfet man ein wenig kaltes Waſſer hinein, ſonſt läufft es zuſammen: man ſetzet ferner eine Schüſſel auf einen gleichen Ort, leget einen reinen Durchſchlag drauf, ſchüttet den Crême oder die geſultzte Milch drein, und läſſet ihn fein ſachte durchlauffen, daß er keine Blaſen bekomt, nimmet auch ein Meſſer, oder einen gleichen Span, und ziehet alles, was ungleich iſt, oben herunter, ſetzet ihn an einen kühlen Ort, daß er kalt wird; hat er etwa hier und da noch kleine Bläsgen, ſo ſticht man ſolche mit einer Steck-Nadel auf. Beym Anrichten garniret man ihn aufs zierlichſte: bisweilen wird er auch mit Piſtacien beſtecket, welches zwar nicht mehr Mode.

Eyer-Weiß-Crême,

Von 16 Eyern nimmt man das Weiſſe, thut es in einen Topf, zerqvirlt es, und ſoll es gleich als ein Schnee werden. Hernach ſetzet man eine Kanne gute Milch zum Feuer, läſſet ſolche ſieden, ſtöſſet ein Viertel-

Digitized by Google

Viertel-Pfund Zucker klein, und thut solches zum Eyer-Weiß: nach Belieben kan auch ein wenig Rossen-Wasser darzu genommen werden. Endlich giesset man die gesottene Milch in das Eyer-Weiß, rühret solches continuirlich wohl um, und machet es ferner als wie den Eyer-Dotter-Crême, so wird er schön weiß und gut werden.

Eyer-Käse zu machen,

Man nehme zwölf Stück Eyer, schlage sie in eine Kanne gute Milch, und qvirle diese klar, rühre auch ein wenig Zimmet und Rosen-Wasser drunter. Hernach schütte man es in eine verzinnte Casserole, setze solches auf ein Kohlfeuer, und rühre immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen lauffe. Ferner setze man eine Form, darein der Käse soll geschüttet werden, auf ein Geschirr, darein das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen kan, drucke solchen mit einer Kelle fein gleich, und lasse ihn so stehen, bis er erkaltet. Inzwischen nehme man fünf Eyer-Dotter, ein Nössel Rahm und qvirle das klar, setze es in ein Kohlfeuer, und rühre es sehr fleißig, damit es nicht zusammen lauffe, thue auch Zucker und geriebene Citronscheler drein: so bald nun die Brühe gar ist, so richte man den Käse, der in der Form stehet, auf eine Schüssel an, streue viel kleine Rosinen drüber, giesse die Brühe auch drauf, und streue alsdenn Zimmet drüber her. Es kan aber dieser Käse nicht eher aufgetragen und genossen werden, als bis er kalt ist.

Eyer-Käse mit Mandeln,

Hierzu nimmt man anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer, mischet es wohl durch einander, rühret geriebenen Zucker drein: darnach schüttet man es in eine verzinnte Casserole, setzet solches auf ein gelindes Kohlfeuer, und rühret es wohl und ohne Unterlaß um, sonst legt sichs bald an. Ferner nimmt man ein halb Pfund gute Mandeln, ziehet solche ab, stösset sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischt, gantz klein, wirfet solche hernach zu dem in der Casserole gerührten Rahm und Eyern, und vermischet es mit selbigen. Wenn nun dieses bald anfähet zu sieden, so wird es auch beginnen zusammen zu gehen. Siehet man denn, daß das gerührte wässericht wird, so setzet man es vom Feuer, und hält die darzu gehörigen Eyer-Käs-Formen bereit, setzet selbe auf ein Geschirr, daß der Molcken ablauffen kan, giesset das abgerührte und das zusammen geronnene hinein, machet es oben fein gleich, und lässet es also erkalten. Darnach so richtet man solche an; wollen sie nicht gerne aus der Forme, so leget man ein in heisses Wasser getunctes Tuch drauf, so werden sie bald los werden, streuet Zucker und Zimmet drüber, und lässet es auftragen.

Eyer-Würstgen zu machen,

Man nehme fünf bis sechs Eyer, schlage diese in ein Töpfgen, thue ein Paar Messer-Spitzen Mehl, Saltz und auch zwey Löffel Rahm, nebst ein wenig Muscaten-Blüten hinein, qvirle es gantz klar durch einander; hernach nehme man eine flache Pfanne oder ein solch Eisen, wo man Plintzen damit bäcket, thue etwas frische Butter oder Schmaltz drein, und lasse es auf dem Feuer heiß werden. Nach diesem giesse man das heiß gemachte Schmaltz heraus auf einen Teller, und giesse denn von denen geqvirlten Eyern etwas in die Pfanne, und lasse es fein breit herum lauffen, setze es also wieder aufs Feuer, daß es gar fein und Goldgelb wird; nach diesem thue man es wieder heraus, lege es auf einen Teller, und mache dergleichen, so lange bis die eingemachte Klare alle ist. Die Pfanne muß aber bey iedwedem wieder mit Butter angestrichen werden. Wann solche nun alle gebacken, so machet man zu den Würstgen nachbeschriebene Fülle: Man nimmet eine Kalbs-Niere, schneidet diese, wenn sie erstlich gebraten, mit einem Schneide-Messer gantz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronscheler und ein wenig Saltz drein, mischet dieses alles wohl durch einander: nach diesem schläget man zwey Eyer drein, ein Paar Eßlöffel voll guten Rahm; es können auch kleine Rosinen und etwas geschnittene Mandeln darunter gethan werden. NB. Bey solchen und auch andern Essen kan bisweilen viel weg bleiben, und dennoch solches gemacht werden; es ist auch oftmals

Digitized by Google

mals nicht nöthig, daß alle beschriebene Species genommen werden, sondern, wenn das Fundament bereitet, kan bisweilen theils Gewürtz menagiret werden, als Rosinen, Mandeln, oder nachdem das Essen kalt oder warm gespeiset wird. Darnach bestreichet man die gemachten Eyer-Plätzgen mit vorbeschriebener Fülle, und rollet solche als wie Würstgen zusammen, machet es so lang, bis sie alle fertig. Endlich bestreichet man eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Würstgen ordentlich drein, giesset gute Fleisch-Brühe drüber, ingleichen etwas Wein, Citronscheler, Muscaten-Blumen, und lässet dieses auf einem Kohlfeuer fein langsam kochen. Wenn man solche nun will zur Tafel geben, so bestreuet man sie mit Zucker.

Eyer-Kuchen mit Böcklingen,

Man nehme Eyer, so viel man will, schlage die auf, qvirle sie klar, rühre auch einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz drein. Hernach nehme man Böcklinge, ziehe ihnen die Haut ab, thue das Fleisch Stückweis heraus, und löse alle Gräten davon ab, thue das Fleisch in einen Tiegel oder ander Geschirr, und giesse ein wenig Bier drauf, daß es erweiche; denn sonst ist das Böckling-Fleisch zu hart, alsbald in die Eyer zu legen. Hierauf setze man einen Tiegel oder eiserne Pfanne mit Butter auf ein Kohl- oder ander Feuer, wie man es haben kan, und lasse selbe braun werden. Nach diesem giesse man die Eyer, welche schon zu recht gemacht sind, hinein, daß sie in der Butter backen, nehme ein Eyerschäuflein oder breites Messer, und hebe von der Seiten den Eyer-Kuchen in die Höhe. So man aber siehet, daß er nicht fett genug, so legt man auf der Seiten noch ein Stück Butter hinein. Darnach nehme man die Böcklinge aus dem Bier, mache sie treug und werffe sie oben in den Eyer-Kuchen, ehe er vollends hart wird. Hierauf verkehre man den Eyer-Kuchen; kan man ihn mit einer Eyer-Kuchen-Schauffel nicht heraus bringen, so nehme man einen zinnernen Teller, lege ihn über das Gefäß, worinnen der Eyer-Kuchen ist, und kehre solches um, schmiere darnach das Geschirr wieder mit Butter, schütte den Eyer-Kuchen wieder verkehrt hinein, und lasse ihn vollends gar werden. Wenn soll angerichtet werden, mag man solchen auf eine Seite legen, auf welche man will, nur daß er fein warm zu Tische kömmt.

Eyer-Kuchen mit einer Rahm-Sosse,

Man rühret acht Eyer und um drey Pfennige geriebene Semmel unter einander, und giesset ein wenig gute Milch dran, setzet hernach einen Tiegel oder Casserole mit Butter aufs Feuer, und lässet diese braun werden, schüttet das abgerührte, wenn zuvor ein Paar Messer-Spitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muscaten-Blüten dran gequirlt sind, hinein, und lässet solches mit einander braun werden. Doch muß man fein darnach sehen, als bey vorigen, daß er nicht anbrenne. NB. Unter dem Tiegel muß niemals Feuer seyn, sonst ist es mit einem Brande bald geschehen: nur um den Rand wird Feuer gehalten, denn es bekömmt ohne das wol Hitze. Wenn er nun auf einer Seite zur Gnüge gebräunet, so verkehret man ihn wie vorigen, thut selbigen wieder in Tiegel und machet ihn gantz fertig. Inzwischen siedet man eine Kanne guten Rahm ab, giesset solchen gesotten über den Eyer-Kuchen und lässet ihn wiederum eine Weile sieden. Darnach nimmt man drey Eyerdotter und ein Stückgen Butter, rühret es unter einander, und giesset den Rahm von Eyer-Kuchen abgeseiget darzu, qvirlt solches, damit es nicht zusammen laufe. Hierauf richtet man den Eyer-Kuchen an, giesset die Brühe drüber, streuet ein wenig Muscaten-Blüten drauf, und lässet ihn auftragen.

Eyer-Kuchen mit einer Wein-Brühe,

Dieser wird zwar auf unterschiedene Art zubereitet, die beste aber ist folgende: Man nimmt zwölf Eyer, oder nach Gelegenheit der Personen, weniger, auch mehr, qvirlt solche fein klar, schüttet ein Paar Messer-Spitzen Mehl und ein wenig Saltz drunter. Hernach machet man ihn oben gar gleich wie vorigen; nimmt hierauf ein Nössel Wein, vermischet selben mit Zucker, giesset ihn über den Eyer-Kuchen, und lässet solchen eine Weile im

Digitized by Google

Wein kochen. Darnach nimmt man vier Eyerdotter, ein wenig Mehl, ein Paar Tropfen Wein, und etwas Safran, rühret alles durch einander, und wirfet erst eine Hand voll kleine Rosinen an den Eyer-Kuchen, weil er noch kochet. Endlich giesset man den Wein, so am Eyer-Kuchen ist, an die aufgeschlagenen Eyer, und ziehet solche damit an; richtet den Eyer-Kuchen auf eine darzu gehörige Schüssel an, giesset die Brühe, wenn solche zuvor beym Feuer ein wenig dicklicht worden, drüber, und streuet Zimmet drauf.

Eyer-Kuchen mit Schincken,

Die Zubereitung ist bey dem Eyer-Kuchen mit Böcklingen gantz klar beschrieben, und dieser wird gleich also verfertiget. Nur ist dabey in acht zu nehmen, daß man das Fleisch vom Schincken gantz klein, wie Nudeln schneiden müsse: es sollen auch solche Essen iedesmal warm zu Tische getragen werden.

Eyer-Kuchen mit Gundermann,

Man machet den Eyer-Kuchen wie obige; schneidet den Gundermann klein, und mischet ihn zuvor mit unter die Eyer.

Eyer-Kuchen mit Schnittlauch,

Wird gleichfalls wie Eyer-Kuchen mit Gundermann gemacht.

Ey aufschlagen in der Christ-Nacht,

Ist ein abergläubischer Gebrauch: wenn das Weibes-Volck in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhr ein rohes Ey in ein Glas Brunnen-Wasser schläget, und aus der darinnen sich aufziehenden Figur ihres künftigen Mannes Ehren-Stand, Kunst oder Handwerck sich vorher sagen will.

Eybenoffin,

Claudia, eine gelehrte Bayerin, hat das klägliche Sodom und Gomorrha, mit Beyfügung anderer erschrecklichen Exempel, beschrieben.

von Eyck,

Margaretha, eine Niederländerin, war eine Virtuose und berühmte Künstlerin im Mahlen. Vid. Sandrarts deutsche Academie T. II L. 3 C. 1 p. 213.

Eyer-Kuchen-Pfanne,

Ist ein von eisernem Blech getriebenes Pfännlein, worinnen die Eyer-Kuchen gebacken und zubereitet werden.

Eyer-Kuchen-Schüppe oder Schaufel,

Ist ein von Holtz oder Blech breitlänglichtes Instrument, mit einer Handhabe, wormit man die Eyer-Kuchen in währendem Backen aufzulockern und herum zu drehen pfleget.

Eyer-Näpfgen oder Schälgen,

Sind kleine von Zinn gegossene und oval ausgewölbte Pfännlein, auf drey Knöpfgen stehend, worein man die weich gesottenen Eyer zu setzen und selbige daraus zu essen pfleget.

Eyer-Stock,

Heisset bey den Hünern derjenige Sitz und Innbegrif, worinnen die Eyer gebildet und gezeuget werden.

Eyfersucht, siehe Jalousie.

F.

Fabia,

Eine Römerin, so ihren Mann Fabium Fabricianum ermordet und bey Seite geschaft, damit sie mit dem Petronio Valentiano, einem schönen Jünglinge, mit welchem sie zuhielte, desto freyer und ungehindert leben möchte.

Fabia,

Cordula, eine alte deutsche Poetin, so den griechischen Poeten Theognis in deutsche Alexandrinische Verse übersetzet.

Fabiola,

Ein Römisches Weib, von solcher Gottesfurcht und Andacht, daß sie Tag und Nacht über geistlichen Büchern lag, daher ihr auch der H. Hieronymus wegen ihrer vortreflichen Wissenschaft in der Theologie sein Buch von dem Priesterlichen Kleide zugeschrieben. Vid. Hieronymum Epist. 30 ad Ocean. Lotich. d. Nobilit.

Digitized by Google

Nobilit. Sex. Fœm. pag. 129, & Ravis. Textor. in Off. l. 4 c. 12 p. 344.

Fabra Anna, ſ. Le Fevre.

Fache,

Nennet das Frauenzimmer die Abtheilungen in den Schräncken, Wäſch-Köthen ꝛc.

Fächlein,

Iſt eine gewiſſe Art eines Schleyers von weiſſer Leinwand geſchnitten, und in eine gantz beſondere Form gebracht; er ſtehet von denen Ohren breit und weit abgeſchlagen, und wird von denen Weibern in Ulm, ſo zur Hochzeit gehen, getragen.

Faden ausziehen,

Heiſt, wenn das Weibes-Volck bey dem Zuſchneiden, aus der Leinwand einen Faden vorher ausziehet, wornach es den gleichen Schnitt mit der Scheere thut.

Falbala,

Heiſſet alles dasjenige, was um etwas anders herum friſiret und gekräuſelt wird, es beſtehe gleich ſolches aus Spitzen, Bande oder andern Zeugen.

von Falckenberg,

Sibylla, eine in Hiſtoriſcher und Genealogiſcher Wiſſenſchaft erfahrne Dame. Sie hat des uralten und ausgeſtorbenen Geſchlechts von Albachſen Urſprung, Genealogie, Thaten u. a. m. wohl beſchrieben, und überall ſeltne Merckwürdigkeiten mit eingeſchoben.

Falconia,

Proba, eine Chriſtliche Poetin, gegen das Ende des vierten Jahrhunderts, aus Porta, in dem Patrimonio Petri in Italien, bürtig, war eines Proconſulis Adelphii Gemahlin, und ſchrieb den Centonem Virgilianum de Chriſto, welcher in der Bibliotheca Patrum ſtehet.

zu Falle kommen,

Heiſſet, wenn ein ſchlechtes Weibes-Bild Jüngferlichen Standes ſich von einem Manns-Volck ſchwächen oder ſchwängern läßt.

Fall-Mütze,

Iſt ein von Taffet, Sammet, Tuch oder anderm Zeuge derb ausgeſtopfter Bund, ſo denen Kindern, welche zu laufen anheben, um die Stirne gebunden wird, damit ſelbige bey dem Fallen mit dem Geſichte nicht ſo leichte aufſchlagen können. Bey der oberſten Oefnung iſt er mit breiten Streifen übers Creutz verſehen, damit er deſto feſter auf dem Kopfe ſitze und nicht ins Geſichte herunter rücke.

Falſch in allen,

Iſt ein gewiſſes Frauenzimmer-Spiel in der teutſchen Karte, worinnen iede von denen zwey ſpielenden Perſonen drey Briefe bekömmt, und hierauf ein Trumpf gewehlet wird; nach iedem Stich nimmt iegliche von denen zwey Spielerinnen ein Blat wieder von dem noch liegenden Häufflein: die Farbe darf nicht bedienet werden: der letzte Stich gilt zehen Augen: wer die meiſten Augen aus ſeinen Leſten und Stichen zehlen kan, hat gewonnen.

Falten-Tuch,

Iſt ein aus Baum-Wolle zartes, weiſſes, klares und auf beſondere Art dicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, ſo aus lauter kleinen und nahe an einander hengenden Fältlein beſtehet, welches das Frauenzimmer zu allerhand Putz und weiſſem Geräthe zu gebrauchen pfleget.

Fama,

Die Göttin des Ruſs, welche vermöge ihrer Trompeten, ſo ihr angedichtet wird, alles ausbläſet, und mit ihren Flügeln die gantze Welt überfleucht.

Fang-Eiſen, ſiehe Mahl-Schatz.

Farbe-Käſtlein,

Iſt ein kleines viereckigtes höltzernes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer ihre Muſchel-Farben nebſt den Pinſeln, ſo ſie zu ihrem Mahlen und Reiſſen brauchen, verwahret und aufhebet.

Farce,

Heiſt in der Küche klein gehacktes Fleiſch, welches gemeiniglich mit klein geſchnit-

schnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser Speisen gebraucht wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gehäck: Gefülltes.

Farin oder Mußcovat,

Ist der von dem siedenden Zucker übergelaufene Schaum und schlechteste Abgang, so in keine Massa kan gegossen werden; Ist zweyerley, weiß oder braun.

Fasan,

Phasianus, Faisan, gehöret unter das Feder-Wildpret, ist in der Grösse und Gestalt eines Capauns. Der Schnabel ist dicke und erhaben eines Zolls lang und Hornfärbig. Der Kopf ist schön aschenfarbig, zwischen den Ohren und Schnabel haben sie auf beyden Seiten einen scharlachenen Fleck mit schwartzen Pünctlein versetzet, über dem pranget der gantze Hals mit einer zierlichen Grüne, wo der Hals die Brust berühret, erscheinet eine aus schwartz-gelb und grün gemischte Farbe, durch welche ein weisser Strich hinlauft; der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rostfarben, auf Fahl-Roth ziehend, die Brust ist dem Halse gleich an Farben, aber etwas dunckler: Der Schwantz ist fast zwey Fuß lang, bestehende in 16 Federn, welche grau und an den Seiten rothfarbig, haben Füsse wie die Hasel-Hüner, auf welchen sie sehr laufen, und fliegen nicht leichtlich auf. Das Weiblein ist nicht so schön als der Mann, sondern von Farben als wie eine Wachtel: Die weissen Fasanen werden wegen ihrer Rarität gar hoch gehalten. Man kan sie leicht in eine Aue oder klein Gehöltze gewöhnen, daß sie darinnen bleiben und sich vermehren. Die Eyer, welche etwas kleiner als gemeine Hüner-Eyer und gesprengt sind, und deren eine Henne wohl 15 bis 20 legt, werden von den Aglastern sehr aufgesuchet und ausgesoffen. Die Habichte und andere Raub-Vogel stellen den Fasanen listig nach. Ist sonst ein einfältiger Vogel, der leicht zu fangen und zu schiessen ist. Ihr Fleisch ist fast wie Hüner-Fleisch, wohl zu verdauen, und sonderlich den Schwindsüchtigen heilsam. Seinen Nahmen hat er von dem Fluß Phasis auf der Insel Colchis, woselbst diese Vögel häufig angetroffen, und von dar erstlich in Griechenland, hernach auch in andere Länder gebracht worden.

Fasane zubereiten,

Diese werden wie die Rebhüner tractiret, daher muß man jene aufsuchen, und deren Zubereitung hier zur Vorschrift sich bedienen.

Faveurgen, siehe Affections-Bändlein.

Faul-Bette,

Ist ein kleines und schmales auf eine Person eingerichtetes niedriges Bett-Gestelle, über und über nicht nur mit Sammet, Plüsch, Damast, bunten Caton oder andern wollenen Zeugen bekleidet, auch mit dergleichen Couleur Campanen beschlagen, sondern auch mit denen darauf gehörigen Matrazzen und Haupt-Küssen beleget, dergleichen man in denen Putz-Stuben des Frauenzimmers zu finden pfleget.

Faul-Matten,

Sind eine gewisse Art kleiner Holländischen geflochtenen Decken, so man vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, um die Füsse sich daran abzustreichen und zu saubern.

Fauna,

Eine Göttin der Keuschheit, der die Römischen Weiber bey Nacht-Zeit und verdeckten Fenstern und Thüren opferten, so gar, daß es vor capital gehalten wurde, wenn eine Manns-Person nur in ihren Tempel hinein sahe.

Favoretten,

Sind kleine von Haaren rund zusammen gerollte Schnecklein, so das Frauenzimmer um die Stirne leget, und selbige mit Eyerweiß anklebet: werden entweder von eigenen oder falschen Haaren geschlungen, zuweilen aufgekämmet und aufgelockert, bisweilen aber auch aufgewickelt und mit zwey Creutzweis gesteckten Nadeln befestiget.

Digitized by Google

Favoretten-Kämmlein, ſ. Kämmlein zun Favoretten.

Fauſta,

Conſtantini M. Gemahlin, und Kayſers Maximiani Heraclii Tochter, eine abgünſtige und ungewiſſenhafte Dame, brachte es durch falſche Anklage bey ihrem Gemahl ſo weit, daß er ihren Stief-Sohn Criſpum hinrichten ließ: als aber nachgehends der Kayſer ſeines Sohnes Unſchuld erfuhr, ließ er die verleumderiſche Gemahlin verbrennen.

Fauſtina,

Kayſers Marci Aurelii geile und unkeuſche Gemahlin, ſo von ſolcher Frechheit war, daß ſie auch ihrem Gemahl unter das Geſichte geſaget, ſie wolte lieber ſterben, als ohne Buhlerey leben.

de la Fayette, ſ. de la Vergne.

Februa,

Eine alte Göttin, welche der monatlichen Zeit der Weiber vorſtunde, und ihr deswegen geopfert wurde: hieß auch ſonſten Fluonia.

Fecher, Föcher oder Sonnen-Fecher,

Iſt ein von zarten und mit allerhand Figuren übermahlten Papier, Leder, auch Taffet oder Atlas kleiner zuſammen gelegter und über zarte Stäblein gefaltener Schirm, auf vieler façon gemacht, deſſen ſich das Frauenzimmer durch Ausſpannung und Vorhaltung, zur Sommers-Zeit, wider die Sonne und deren Wärme zu bedienen pfleget. Man hat an etlichen Orten dergleichen Fecher von ſchwartzen Federn zuſammen geſetzet; insgemein wird eine goldene, ſilberne, oder auch mit Seide durchgemengte Quaſte und Drottel in die Fecher geſchlungen, zuweilen aber auch Band darein geknüpfet. Im alten Teſtamente bedienten ſich die Weibesbilder an ſtat der Sonnen-Fecher gewiſſer Decken, welche Thliſtrum genennet wurden, und waren ſolche ein dünnes und leichtes leinen Gewand, ſo ſie in groſſer Hitze über das Haupt ſchlugen. Dergleichen Sonnen-Decke führte dort die Thamar, Geneſ. 43, 15. Die Sara, ſo dergleichen von dem Abimelech bekam. Gen. XX, 16. Das Augſpurger Frauenzimmer nennet ihre Fecher, Wendelin.

Fedeli,

Aurelia, eine ſinnreiche Italiänerin und berühmte Comödiantin, in der Poeſie wohl erfahren; ſie hat ihre Welſchen Gedichte, welche unter dem Titul: Riſiuti di Pindo An. 1656 in 12 zu Paris herausgekommen, dem König dediciret. Vid. Baillett. in Judic. de Erudit. T. V p. 450.

Federn,

Iſt dasjenige, was die Natur dem Geflügel zu ihrer Decke gegeben hat: Die zarten Enden, ſo zurnechſt auf der Haut liegen, werden Pflaum-Federn, und die ſtarcken Federn in den Flügeln, Schwing-Federn genennet. Die mittlern Federn werden geſchloſſen, und entweder allein oder mit Pflaum-Federn vermiſcht, zu Ausſtopfung der Küſſen und Betten gebraucht. Die ſtärckeſten Federn aus den Flügeln der Gänſe, oder andern wenigen Vögel, werden Federkielen genennet, zum Schreiben zugerichtet und geſchnitten.

Feder-Muf,

Iſt ein von allerhand bunten Federn rund zuſammen gehefteter Uberzug, worein das Frauenzimmer im Winter die Hände ſtecket.

Feder reiſſen, ſiehe Feder ſchlieſſen.

Feder-Sack,

Heiſſet bey dem Federſchlieſſen derjenige Sack, worein man die geſchloſſenen Federn zu ſtecken pfleget.

Federn ſchlieſſen oder reiſſen,

Heiſſet die Gänſefedern von ihren Kielen rupfen und zum Bettſtopfen brauchbar machen.

Feder-Sieb,

Iſt dasjenige runde und mit einem geflochtenen Boden verſehene Behältniß, worinn die ungeſchloſſenen Federn bey

dem Federschliessen liegen und Haufenweise herausgenommen werden.

Feder-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer wohlbekandtes und gebräuchliches Spiel, aus allerhand zart und sehr subtil klein geschnitztem Geräthe, so mit gewissen Nummern bezeichnet, bestehend, da man dergleichen Instrumente und zarte Höltzlein zusammen fasset, selbige aus der Hand auf den Tisch unter einander fallen läst, und mit einem spitzig geschnittenen und gekrümmten Feder-Kiele ein iedes Höltzlein, sonder Anstossung und Berührung des andern, aus dem gantzen Haufen aufzuheben und sachte hervor zu ziehen sich bemühet, und die Nummern hernach zusammen rechnet; die meiste Summa gewinnet: und so bald man bey Aufhebung eines Sprößleins an das andere stösset oder rühret, muß man den Nebenspieler dran lassen.

Federstäuber oder Zinnstäuber,

Ist ein an einem langen Stiel zusammen gebundner Busch von Strauß-Federn, wormit die Mägde in denen Küchen das aufgestürtzte Zinn, auf welches sich der Staub und Unflat geleget, wieder abzustäuben und rein zu machen pflegen.

Feder-Vieh,

Ist auf den Meyer-Höfen, oder bey Wirthschaften, das daselbst gezogene Geflügel, als Pfauen, Indianische und gemeine Hüner von allerley Arten, Tauben, Gänse, Enten ꝛc.

Feh-Haube oder Polnische Haube,

Ist eine runde und hohe über und über rauche Mütze, fast in Form eines grossen und umgekehrten Mufs, so die Weiber in Regenspurg zur Winterzeit aufzusetzen pflegen.

Fehwamme,

Ist eine Art eines gewissen Moscowitischen und Liefländischen Grauwercks von eitel Bäuchen oder Wammen zusammen gesetzet, dessen sich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit stat Unterfutters unter ihre Peltz und Kleider zu bedienen pfleget.

Feigen,

Ficus, Figues, sind Baumfrüchte, welche in Spanien, Italien und Franckreich wachsen, auch nunmehro in Teutschland erzielet werden. Die besten sollen um Rom, um Neapolis, und Provence wachsen: Sie werden daran erkennet, daß sie gantz trocken aussehen, und saftig im Essen sind. Die weiß angelaufenen, so die Einfältigen vor überzuckert halten, taugen nicht viel. Ihr Geschmack ist sehr angenehm und gesund, massen selbige erweichen, laxiren und der Brust und Lungen sehr wohl bekommen, legen den Husten, Engbrüstigkeit und Strangurie; äusserlich aufgeleget zeitigen sie die Pest-Beulen und Geschwür, zertheilen auch das geronnene Geblüt. Von den verschiedenen Arten der Feigenbäume, ihrer Auferziehung, Wartung und andern handelt das Oeconomische Lexicon ausführlich.

Feldhuhn, siehe Rebhuhn.

Felicitas,

Eine edle und standhafte Römerin, so mit Freuden und sonderbarer Großmuth ihre sieben Kinder vor den Christl. Glauben hinrichten sahe, nach deren Tod und Hinrichtung sie gleichfalls selber, als eine Märtyrin A. C. 146 unter dem Kayser Marco Antonino Vero enthauptet ward. Volaterran. Lib. 19 Commentar.

Felicitas,

Ein gottsfürchtiges Weib, so wegen des Christlichen Glaubens A. C. 259 unter dem Kayser Valeriano mit hoch schwangern Leibe den wilden Thieren vorgeworfen, und als eine standhafte Märtyrin jämmerlich zerrissen ward. Volater. Lib. 16 Commentar.

Felicula,

Eine vortrefliche Jungfrau, welche, als man selbige weder durch gutes Versprechen noch allerhand Marter und Plagen von der Christlichen Religion abhalten konte, auf Befehl des Flacci endlich in das heimliche Gemach geschossen ward, und daselbst jämmerlich ersterben müssen.

Digitized by Google

Fellæa,

Claudia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Fellerin,

Des berühmten Leipzigischen Prof. Poes. L. Joachim. Felleri Eheweib, war eine anmuthige Poetin und Dichterin, absonderlich schickte sich ihr Geist wohl zu Arien. Vid. M. Neumeisters Disputat. d. Poet. & Poetriis Germanic. pag. 31 Lipſ. 1695 habit.

Fellin,

Margaretha, Sara, und Isabella, Mutter und zwey Töchter, drey vortrefliche Quackerinnen: die Mutter Margaretha unterstunde sich nicht nur zu predigen, sondern auch durch unterschiedliche von ihr geschriebene Bücher andere in ihrer Quackerey zu unterrichten; die älteste Tochter Sara that desgleichen, und war nicht nur zu Hause eine Catechetin, sondern auch öffentlich eine Predigerin; massen sie darzu die Ebräische Sprache erlernet, und in selbiger etliche Bücher von ihrer Quackerey geschrieben. Isabella die jüngste, gieng nach Hervord, und gedachte ihre Quackerische Irrthümer allda auszusäen, so ihr aber mißlung. Die Mutter heyrathete nach ihres Mannes Tode den Quäckerischen Schuster George Foxen, damit ihr Quackerismus desto besser befördert ward; und ob sie gleich zum andernmal eine Witwe ward, so hat sie doch noch im 76 Jahr ihres Alters geprediget, und über dieses einen eigenen Weiber-Synodum und Convent zu Londen ausgeschrieben, worinnen sie selbige insgesamt zu Fortsetzung ihres Foxianismi fleißig anmahnete. Crus. Hist. Quack. 468, 690 & 480; ihr Tod erfolgte A. 1691.

Fenchel,

Foeniculum, Fenouil, ist ein bekannt Kraut, so einen etwas dicken, platten, vollen und mit vielen zarten Blättlein gezierten Stengel hat, auf dessen Spitze Körnlein und gelbe Blumen sind. Wird in Gärten und auf dem Felde gebauet. Der Saame, so gleichen Nahmen führet, ist länglich, eines scharfen Geschmacks und guten Geruchs. Der wilde ist kräftiger als der Garten-Fenchel. In Wein gekocht und getruncken, treibt er alles Gift vom Hertzen ab. Der gekauete und gegessene Saame, auch mit dessen Wasser die Augen selbst genetzt, soll ein scharf Gesicht machen und erhalten. Aus der Wurtzel kan ein mit Honig vermischtes wider die Bisse aller giftigen Thiere sehr bewehrtes Pflaster bereitet werden. In den Apothecken hat man davon das Wasser, den Spiritum, die eingemachte Wurtzel, den überzuckerten Saamen, das Oel und das Saltz.

Fenster,

Ist eine Oefnung in der Wand, dadurch das nöthige Licht in die Zimmer fallen muß. Diese Oefnung wird mit allerhand Spiegel- und andern nach der Kunst geschnittenem und eingefastem Glase wieder zugemacht, damit zwar das Tagelicht, nicht aber Wind, Schnee, Regen u. s. f. in die Gemächer dringen möge. Ein Fenster muß gemeiniglich höher als breiter seyn, doch müssen zum wenigsten zwey Personen gemählich neben einander durch selbiges sehen können.

Fenster-Creutz,

Ist das Creutz-Holz eines Fensters, woran die Fenster-Rähmen und Flügel zusammen schlagen: Man machet sie gemeiniglich von gutem trocknen eichnen Holtze: Es darf nicht breit gemacht werden, damit es nicht den Einfall des Lichtes hindere.

Fenster-Gitter,

Sind starcke eiserne Stäbe, so entweder gerade neben einander, oder creutzweise zusammen gesetzt, vor die Fenster gemacht werden, die vor Diebe oder anderer Gewalt nicht gar zu sicher sind.

Fenster-Laden,

Sind höltzerne Flügel, die ein Fenster halb oder gantz bedecken, und dasselbe, wenn sie von aussen angelegt, vor Regen und Ungestüm des Wetters beschützen, oder von innen zur Bedeckung des Fensters dienen.

Fenster-Polster,

Sind lange und schmale ausgestopfte Küssen, mit Sammet, Damast, Tuch, Plüsch oder Zeug von solcher Couleur, wie die Teppichte und Tafel-Stühle in

den Zimmern bekleidet, überzogen, öfters falbuliret oder mit Frantzen, Campanen und andern Zierathen ausgeſchmücket, öfters werden ſie auch, damit ſie ſauber bleiben, mit Mappen bedecket.

Fenſter-Quaſte,

Sind ablange von Horn oder Holtz gedrehete Knöpfe, welche von den Poſamentirern mit Seide, Cameel-Haare, wollenen Garn, oder Zwirne ſauber überzogen worden, und die man an lange gekleppelte Schnüre, ſo mit den Knöpfen von einerley Farbe und Zeuge ſind, hänget und an die Vorhänge knüpfet, damit man ſie dadurch bequem auf- und zuziehen könne.

Fenſter-Rahm,

Iſt der höltzerne Umfang, worinne die durch das Bley an einander befeſtigte Glas- oder Fenſter-Scheiben gefaſſet ſind. Er muß inwendig gegen die Scheiben zu ſchräge abgeſtoſſen werden.

Ferckel, ſiehe Span-Ferckel.

Ferendin,

Iſt eine Art eines einfärbigten halb ſeidenen und halb Lyrteyenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Fern-Glas,

Heiſſet eigentlich dasjenige Glas im Perſpective, welches die Sachen verkleinert und entfernt.

Feronia,

Die Göttin der Wälder, iſt von ſolcher Macht und Kraft geweſen, daß ein ieder, den ſie nur angehauchet, mit nackenden und bloſſen Füſſen, ſonder einigen Schaden und Empfindung über glüenden Kohlen gehen können.

Feronia,

Die Göttin der Freygelaſſenen; in ihrem Tempel wurden die Römiſchen Knechte mit denen darzu gehörigen Solennitæten los und freygelaſſen.

Ferreira Bernardina, ſiehe de la Cerda.

Feſchke oder Feſche,

Iſt eine beſondere Art von Frauenzimmer Schnürbrüſten, doch ſonder Achſelbänder, wird von vorn her über den dazu gehörigen Vorſtecke-Latz zugeſchnüret, beſtehet nur aus vier Theilen, und hat unten herum kleine abſonderliche durchgeſchnittene Schupen oder Schößlein; bisweilen wird ſie auch in beyden Seiten getheilet, und mit einem Band oder Senckel zuſammen gehalten.

Feſſonia,

War bey den Alten diejenige Göttin, ſo denen müden und matten Leuten zu Hülffe kam und ſelbigen vorſtunde.

Fett oder Schmaltz,

Iſt das fettichte Weſen, ſo man von dem Fleiſche bey dem Kochen oder Braten oben her abzuſiſchen pfleget.

Fette Henne, ſiehe Wund-Kraut.

Fetzin, Dorothea Sophia, ſ. Madeweiſin.

Feuer auf dem Herd machen, wenn es wittert,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in dem falſchen Wahn ſtehen, es könte in keinem Hauſe das Wetter einſchlagen, wo Feuer auf dem Herd wäre.

Feuer-Bock,

Iſt ein länglichtes auf zwey niedrigen Zacken ſtehendes Eiſen, worauf das Holtz auf dem Herd und in dem Ofen bey dem Kochen ruhet.

Feuer-Eimer oder Waſſer-Eimer,

Iſt ein von dichten Leder zuſammen geneheter und durchpichter Zober, deſſen man ſich bey entſtandner Feuers-Brunſt im Hauſe und Küche zum löſchen und Waſſer zu ſchöpffen bedienen kan.

Feuer-Fecher,

Iſt ein von ſchmalen und dünnen höltzernen Spänen zuſammen gebundener Fecher, womit man die Kohlen auf dem Herde anflammet.

Feuer-

Digitized by Google

Feuer-Mal,

Wird ein braun-rother Fleck genennet, welchen bisweilen die Kinder mit auf die Welt bringen. Sie sollen ihren Ursprung daher haben: wenn die Mutter im Schrecken über Feuer alsbald einen Theil ihres Leibes angreift, so soll solcher angegriffene Theil bey dem Kinde mit einem dergleichen Male bezeichnet werden. Daher denn das schwangere Frauenzimmer sich wohl in acht zu nehmen, daß sie bey solchen Fällen nicht ins Gesichte fahren. Das einzige bewährte Mittel dawider ist, daß man bald nach der Geburt die Wurtzel von Pfirsch-Bäumen in braunem Bier dick einkocht, und das Mal damit wäschet.

Feuer-Stahl,

Ein Haupt-Stück eines vollständigen Feuerzeuges, ist ein wohlgestähltes Eisen von unterschiedener Form; er soll durchaus seine rechte Härte haben, und weder zu weich noch zu spröde seyn.

Feuer-Schirm,

Ist ein von Blech oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb runder Umfang, stehet auf drey Knöpfen, und wird zu Bedeckung der Asche und Kohlen auf dem Herd zur Zierath in der Küchen gestellet.

Feuer-Spritze oder Hand-Spritze,

Ist ein von Holtz oder Meßing hohl verfertigtes und mit einer Plumpe versehenes Instrument, so man bey entstandener Feuers-Brunst im Haus und Küche zu brauchen pfleget.

Feuer-Stein,

Nennet man alle harte Steine, welche, wenn man sie feste an einander, oder an Stahl schläget, Feuer von sich geben.

Feuer-Zange,

Ist ein eisernes zweyzäckigtes Instrument, so man vorne kan zusammen kneipen, mit welchem man die Kohlen auf dem Herd zurechte leget, und in die Kohl-Pfannen thut.

Feuer-Zeug,

Ist ein von Blech klein verfertigtes Kästlein, worinnen Zunder, Stahl, Feuerstein und Schwefel lieget, und zu Aufschlagung des Lichtes dienet.

le Fevre, Anna, oder Dacieria,

Des Welt-bekannten und gelehrten Tanaquilli Fabri Tochter, und Andreæ Dacierii, der Königlichen Frantzösischen Academie Mitglieds, den sie A. 1685 geheyrathet, Eheweib. Ein rechter Ausbund gelehrter Weiber, gestallt sie nicht nur die Griechische und Lateinische Sprache aus dem Grunde verstehet, sondern sich um die Autores Classicos, über welche sie commentiret, sehr wohl verdienet gemacht. In ihrem Jungfern-Stande hat sie schon die schönsten Autores mit den herrlichsten Noten in Usum Delphini heraus gegeben; als den Florum A. 1674, den Aurelium Victorem 1681, den Dictyn Cretensem und Daretem Phrygium 1680, so A. 1701 zu Amsterdam auf das neue heraus kommen; den Callimachum An. 1677, Anacreontis und der Griechischen Poetin Sapphus Carmina 1681, welche letztere sie über alle massen in ihren Annotationibus wider alle falsch vermeinte Ankläger zu defendiren weiß. Uberdiß hat sie der gelehrten Welt die Nubes Aristophanis und den Plautum zu Paris A. 1684 vor die Augen geleget, dessen letztere drey Comœdien sie frantzösisch A. 1680, ingleichen den Terentium in eben dieser Sprache daselbst in 3 Vol. An. 1688 heraus gegeben. Nechst diesem hat sie das Breviarium Historiæ Romanæ Eutropii mit ihren Annotationibus der gelehrten Welt vor Augen gestellet. Anno 1691 sahe man wieder von ihr ein Buch unter dem Titel: Reflexions Morales de l' Empereur Marc Antonin, avec des Remarques de Mr. & Madame Dacier, à Utrecht in 12, wie sie denn auch eine Version mit Noten über den Sophoclem und Euripidem versprochen. Sie war anfangs der Reformirten Religion zugethan, und bemühete sich der gelehrte Menagius sie auf alle Art und Weise von ihrer zur Catholischen Religion abzuziehen, dessentwegen er ihr auch seine Historiam Mulier. Philosoph. dediciret, und in einem artigen Carmine sie zu seiner Religion invitiret. Endlich gieng sie aus Furcht der Frantzosen Anno 1685 zu

Caſtres in Ober-Languedoc zu der Catholiſchen Religion mit ihrem Manne zugleich über, denen hernachmals die meiſten Bürger des Orts, einem ſo vornehmen und groſſen Exempel folgeten. M. Baillet in ſeinen Judiciis d. Eruditis giebet ihr Tom. II pag. 564, 565, und Tom. III p. 654, 655, & Tom. IV pag. 105, 106 ein nicht geringes Lob, wie ſie auch in der That verdienet.

Feuvillet,

Eine gelehrte und devote Frantzöſin, ſo ſich durch einige Bücher und etliche Uberſetzungen berühmt gemacht. Man findet von ihr nachfolgende Bücher: 1) Sentimens Chrétiens; 2) Concordance des Propheties avec l'Evangile ſur la Paſſion, la Reſurrection, & l'Aſcenſion de Nôtre Seigneur in 12, à Paris A. 1690; 3) L'Ame Chrétienne ſoumiſe à l'eſprit de Dieu in 8, A. 1701; 4) Les quatre fins de l'homme; 5) La voie qui conduit au ciel, traduite du P. Drexelius Jeſuite. Vid. Memoires pour l'hiſtoire des ſciences & des beaux Arts, Tom. II p. 255. Vid. Engelcke Diſp. d. Sexu ſequiori Erudit. Fama coruſco, Roſtock.

Fierovante, ſiehe Imperial-Waſſer.

Fieſchia, Catharina, ſiehe Catharina Genuenſis, oder von Genua.

de Fiesque,

Catharina, ſoll nach Deviſei Bericht in ſeinem Mercur. Pol. ad Anno 1680 Menſ. Jun. p. 313 ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild geweſen ſeyn, auch viel Sachen hin und wieder heraus gegeben haben.

Filets,

Heiſt was in die Länge aus einem gantzen Stück Fleiſche geſchnitten, v. g. Filets de boeuf, iſt der Nieren- oder Lenden-Braten von einem Ochſen.

Filtz- oder Kraus-Gold,

Heiſſet dem Weibes-Volck in dem Sticken dasjenige geſponnene Gold oder Silber, welches gedoppelt und ſcharf zuſammen gedrehet worden.

Filtz-Hut, ſiehe Hut.

Fincke,

Fringilla, (Carduelis) Chardonneret, iſt ein kleiner ſingender Vogel, nicht viel gröſſer als ein Sperling, der am Bauche Ziegel-röthlich, auf dem Rücken aber graulicht, und etwas Stahl-grün iſt. Auf den Flügeln hat er zwey weiſſe Striche, und einen ſchwartzen dazwiſchen. Er hat einen ſtarcken Schnabel, und nähret ſich von allerhand Geſäme: Seine Stimme iſt ſehr durchdringend, die er bey Aenderung des Wetters ſonderlich hören läſſet. Er bringet 4 bis 5 Junge aus, und iſt einer mit von den Zug-Vögeln. Sein Fleiſch ſchmecket zwar anfangs etwas bitter, iſt aber ſehr geſund: Man zehlet der Fincken mancherley Arten, als Buch-Fincken oder Oväcker, Blut-Fincken, Grün-Fincken, Hanf-Fincken oder Hänfling, Diſtel-Fincken oder Stieglitz. Ihre Zubereitung geſchicht auf folgende Arten: 1) Fincken mit Aepfeln; 2) Fincken mit Zwiebeln; 3) Fincken in einer Paſtete; 4) Fincken zu braten.

Fincken mit Aepfeln,

Erſtlich läſſet man dieſe reinlich rupfen, nimmet ihnen das Gedärme heraus, wäſchet ſie ſauber aus, und trocknet ſie aufs beſte ab, damit nichts wäſſeriges dran bleibe; hernach ſetzet man Butter in eine Pfanne; ſo bald ſelbige braun iſt, wirffet man die Vögel hinein, darinne ſie ein wenig braun braten müſſen. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ſie mit der Butter in einen Tiegel: nimmet ferner Aepfel, ſchälet derſelben ein ziemlich Theil, ſchneidet ſie würflicht, röſtet ſie auch ein wenig in Butter, und ſchüttet ſie hernach zu den Vögeln in den Tiegel: man muß auch ein wenig Semmel, ſo vorhero gerieben worden, röſten, und zugleich mit hinein thun. Endlich gieſſet man halb Wein und halb Brühe, doch daß der Brühe nicht zuviel wird, darzu, wirffet Zimmet, viel Zucker und kleine Roſinen hinein, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer, und läſſet es allgemählich durch einander kochen, richtet ſelbige hernach ordentlich an, ſo ſind ſie zum Auftragen fertig. NB. Alle andere kleine Vögel können auf ſolche Art zugerichtet werden.

Digitized by Google

Fincken oder auch andere kleine Vögel mit Zwiebeln,

Man bereitet sie, wie die vorigen; darnach nehme man eben so viel Zwiebeln, als vorher der geschälten Aepfel, schneide und röste sie in Butter, und schütte sie zu den Vögeln. Nach diesen giesse man ein wenig Brühe drein, streue Ingber und Pfeffer dran, und lasse selbige unter einander fein gemählich dämpfen.

Fincken in einer Pastete,

Wenn die Fincken geputzet, so blanchiret man sie in heissem Wasser, wäschet solche sauber aus, setzet einen Tiegel mit Butter, und etlichen Stücken Speck aufs Feuer, wirfet die Fincken darzu, leget Fett und etliche Zwiebeln dran; Ingleichen schüttet man Citronenscheler, Muscatenblüten und weissen Ingber hinein, und lässet es zusammen ein wenig dämpfen: hernach nimmt man einen guten mürben Teig, welcher an seinem Ort wird beschrieben werden, setzet eine Pastete auf, thut die Fincken darein und backet sie ab; ferner machet man diese Sosse darzu: Man setze in einem Tiegel Butter aufs Feuer, lasse solche braun werden, und rühre ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß, giesse halb Brüh und halb Wein darzu, wie auch Citronenscheler, Nelcken und dergleichen. Wenn nun die Pastete halb gar gebacken, so mache man ein Loch oben in dieselbe, lasse die verfertigte Brühe durch einen Trichter hinein laufen, setze sie wieder in Ofen, so werden solche unter einander dämpfen, und ein recht gutes Gericht abgeben.

Fincken zu braten,

Wenn solche gerupfet sind, so hacket man ihnen die Füsse weg, wäschet sie, stecket selbige an ein Spießgen, und streuet ein wenig Saltz drauf; hernach leget man diese auf einen Rost, der auf dem Kohlfeuer stehet, lässet sie gar gelinde braten, und begiesset sie öfters mit Butter. Wenn diese Fincken nun bald gar gebraten, so streuet man klein geriebene Semmel drüber und betreufelt solche mit Butter: richtet sie hierauf an, und giesset auch unten auf den Teller braune Butter, so sind sie gut und fertig.

Finger-Futteral,

Ist ein kleines von Silber zart getriebenes rundes Blech, in Form eines breiten Ringes, welches das Frauenzimmer um die mitten des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit sie der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden kan.

Finger-Hut,

Ist ein von Silber oder Meßing auch Stahl getriebenes und ausgestochenes kleines Hütlein über den Mittel-Finger, wodurch sich das Frauenzimmer bey dem Nehen wider das Stechen des Neh-Nadel-Oeres verwahret, und die Nadel im Nehen durchdrücket.

Finger-Hut zum Goldspinnen,

Ist ein von Elfenbein rund-länglichter offener, und mit lauter Ringlein überdreheter Uberzug des Fingers, dessen sich die Goldspinnerinnen zu bedienen und den Gold- und Silber-Lahn mit dem seidnen Faden in währendem Zusammendrehen darüber laufen lassen.

Fisch-Angel,

Ein aus eisernen oder meßingenen Drat gemachter Hacken, welchen man an einem starcken Faden, und diesen an einer langen Ruthe befestiget, und wenn der Fisch angebissen hat, welches man an der Bewegung des auf dem Wasser schwimmenden Feder-Kiels mercken kan, ihn damit heraus ziehet. An die Angeln aber thut man gemeiniglich Regen-Würmer, wornach die Fische gerne kommen: Die Bärsche und Weißfische beissen gerne an einem rothen Krebs-Schwantz, die Karpfen aber an Pfeffer-Kuchen, die Hechte nach andern Fischen.

Fischbein,

Ist der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, in Stäbe gespalten und zertheilet, durch welche das Frauenzimmer sich ihre Schnürleiber, Brust-Stücken, Mieder, Lätze, Camisöler, Courselette, Reifen-Röcke, und andere Sachen ausstreifen läst.

Fischbret,

Ist ein plattes rund formirtes Bretlein

Digitized by Google

lein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches nach dem Sod über den Fischkessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fische,

Pisces, des Poissons, sind diejenigen Wasser-Geschöpfe, welche allein im Wasser leben, Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und mit Schuppen oder einer Haut ohne Haar bedecket sind. Es giebt derselben vielerley Arten, und kan man sie nach ihren Wohnungen und Lager unterscheiden und benennen: als Meer-See-Strom-Fluß-Teich-und Bach-Fische. Alle sind nicht gesund, und muß man in Erwehlung selbiger sich dieses zur Haupt-Regel dienen lassen: Die so in steinigten, harten und frischen Wassern sich aufhalten, sind gesünder, als diejenigen, so in sumpfigten und weichen oder salzigten Wassern wohnen. Jedoch halte ich davor, daß denen von der See entferneten, die See-Fische mehr schaden, als denen an der See wohnenden Leuten, und dieses ratione climatis & diversi temperamenti. Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pfleget selbige einzusaltzen, abzuräuchern, oder frisch zu sieden und zu braten, ꝛc. welches bey ieglicher Sorte insonderheit wird zu sehen seyn.

Fischerin,

Maria, war eine Gefehrtin und Glaubens-Schwester der Annæ Augustinæ, und hatte deswegen mit ihr gleiche Fata. Siehe Anna Augustina.

Fischerin,

Regina, aus Hollstadt. Ein Quackerisches und Sectirisches Weibesbild, so sich Anno 1641 und 42 sonderlicher Visionen, und Erscheinungen berühmete, und welche insgemein vor das Fege-Feuer und Purgatorium sehr favorabel waren; massen sie sich in ihrer letzten Erscheinung rühmete, einen H. Engel gesehen zu haben, der ihr das Fegefeuer, die Hölle und den Himmel gezeiget. Ihre Revelationes und Entzückungen sind bey dem Voetio Tom. II Dissert. p. 1140 seq. weitläuftig zu lesen.

Fisch-Garn,

Ist ein grosses Netz, welches von hänfenem starcken Zwirne muß gemacht seyn. Es bestehet aus zwo Wänden, welche so hoch seyn müssen, daß sie unten am Grunde aufstreichen, am obern Theile aber auf dem Wasser schwimmen. In der Mitte ist eine etwa drey Klaftern lange Tieffe, welche man den Sack oder Kittel nennet, und worinne sich die Fische fangen. Wenn es nun allgemach ans Ufer gezogen worden, müssen die beyden untersten Säume zusammen gefasset, und das Garn so gezogen werden, daß sich die Fische in den Sack begeben.

Fisch-Halter,

Sind kleine Behältnisse in denen Höfen, so mit Pfosten oder Bretern ausgesetzet sind, darinn man die gefangene Fische, so man entweder nicht alsobald verthun kan, setzet, bis sie nach und nach an Mann gebracht werden können, oder auch diejenigen, so wir vor uns selbst zu unserer täglichen Nothdurft behalten wollen, darinne verwahren kan.

Fischhamen,

Ist ein länglicht-rund, hohl gestricktes Netz, hat einen eisernen Rand und Umfang oben her, und ist mit einem langen höltzernen Stiel versehen, wormit die Köchin die in dem Wassertroge eingesetzten Speise-Fische heraus ziehet.

Fischholtz,

Ist klein gespaltenes Holtz, so unter den Fischkessel bey dem Sieden geleget wird.

Fisch-Kessel,

Ist ein von starcken Kupfer rund und hol getriebenes Behältniß, worinnen die Fische gesotten werden: ist entweder mit oder ohne Henckel.

Fisch-Krug,

Ist ein grosses absonderlich verfertigtes und durch und durch durchlöchertes irdenes Gefäß mit einem Deckel, worein man die kleinen Fische zu thun pfleget, und selbige so verwahrt in Wasser-Trog setzet.

Fisch-Tiegel,

Ist ein grosser kupferner Kessel, auf drey Beinen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worinn man Fische sieden kan.

Fisch-

Digitized by Google

Fisch-Topf,

Ist ein grosses absonderlich verfertigtes und um und um durchlöchertes Gefäß, mit einem Deckel, worinn die Köchin die kleinen Speise-Fischgen schliesset, und selbige in den Röhr-Trog stellet.

Fisch-Werck,

Welches ohne Blut lebet, und doch zur Speise dienet, solches sind die Krebse, Austern, Muscheln und Schnecken.

Fitz-Mützgen,

Ist ein von Stof, Damast oder Brocard in die Höhe zusammen gezogenes Nest, wird mit einem schmalen Bande, oder gold- und silbernen Schnürgen zusammen gezogen, und bedienen sich dessen die Frauenzimmer im Hause.

Flachs,

Oder Lein, wird sonsten genannt der Weiber vielgeliebter Märtyrer. Ein Gewächse, das einen langen Stengel hat, kleine Blätter, blaulichte Blumen, und aus denselben runde Knoten bringet, in welcher ein brauner platter Saame liegt, den man Lein-Saamen nennet. Der Lein erfodert einen fetten feuchten Boden, und ein mit kurtzem Mist wohlgedüngtes Erdreich. Er wird im Früh-Jahr, gemeinlich in der Marter- oder Oster-Woche gesäet, bey hellem Wetter, Vormittage, nicht im Neuen-Mond, und ie dichter der Saame gestreuet wird, ie feiner soll der Lein werden. Wenn er reif geworden, welches in 13 oder 14 Wochen geschiehet, wird er geraufet, das ist mit der Wurtzel aus der Erde gezogen, die Knoten abgeriffelt, oder abgestreifelt, die Posen in Bündlein gebunden, im Wasser geröstet d. i. auf etliche Tage eingeweichet, sodann ausgewaschen, und in der Sonnen eine geraume Zeit getrocknet, zuletzt auch in einem Backofen gedörret, ferner auf der Breche gebrochen, geschwungen, gehechelt, und von dem Werck auf der Hechel gesaubert, da er letztlich zu Garn gesponnen, und hieraus allerley Faden, Zwirn, Leinwand und Zeuge gewebet werden. Die Knoten werden auf Tüchern an der Sonne gedürret, bis sie aufspringen, und den Saamen heraus geben, welcher sodann ausgesiebet wird. Der beste wächst in Polen, Lithauen und Schlesien.

Flachs zurichten oder zubereiten,

Ist eine dem Weibsvolck auf dem Lande gewöhnliche Art, den rohen Flachs auszuropfen, in Büschel zu binden, durch einen eisernen Kamm die Bollen davon abzureiffeln, wiederum in Büschel zu binden, in die Röstung zu bringen, zu erträncken, mit Steinen selbigen zu drücken und zu beschweren, wieder aus dem Wasser zu nehmen, an der Sonnen zu trocknen, in den Ofen zu stossen, wohl zu erwärmen, zu schlagen, zu brechen, zu schwingen, zu drehen, und endlich in Reißken zu bringen. Ein mehrers von dem Flachse und dessen Zubereitung sehe man im Oeconomischen Lexico, ingleichen P. J. Marpergers ausführlichen Beschreibung des Hanfes und Flachses, und der daraus verfertigten Manufacturen, Leipzig 8, 1710.

Flacilla,

Eine Römerin, des Pisonis Weib, hatte ihren Mann so lieb, daß sie mit selbigem in das Exilium gieng.

Fladen, siehe Kuchen.

Flaminicæ,

Wurden der alten Päbste Weiber genennet.

Flammen nehen, oder ziehen,

Heisset dem Frauenzimmer bey dem nehen, den so genannten Flammen-Stich oder Flammen-Naht, welcher in Form einer langen Flamme gezogen wird, in Nessel- oder ander klares Tuch, stat eines Musters etliche mahl über einander zu bringen.

Flannell,

Ist ein Englischer, insgemein grob und leicht gewirckter, wollener krauser Zeug, dessen sich das Frauenzimmer meistens zum Unterfutter zu bedienen pfleget, er ist entweder schlecht oder bunt-streifigt.

Flasche,

Ist ein von Glas oder allerhand Erde und Metall in verschiedenen Formen gemachtes Gefässe mit einem engen Mundloche, welches man mit einer Schraube zumachet,

Digitized by Google

machet, oder mit einem Gorck zustopfet, darinne man allerhand nasse Sachen füglich tragen und verwahren kan.

Flechterin,

Elisabeth, aus Engelland, eine berühmte Quäckerin, so nebst ihren Adhærenten Hogwilio und Bourrugio zu Waterford in Irrland An. 1655 die Quäckerische Religion eingeführet. Dergleichen suchte sie auch zu Oxfurt zu thun, schlug deswegen auf öffentlicher Gassen mit ihrer Glaubens-Schwester Elisabetha Havensia eine Kantzel auf, und predigte darauf die nöthigsten Stücke des Quackerthums, und wiederholte solche Puncte in öffentlichen Gotteshäusern, ja sie traten gar bey der Universität unter die Studenten auf, bey welchen sie eine Professorin abgeben wolte. Sie war aber unglücklich darinnen, massen sie die Studenten in ein offenes Grab warfen, worein eine Leiche solte gesetzet werden, von welchem Fall sie auch hernachmahls gestorben. Vid. Cræs. Histor. Quacker. pag. 106 & 166.

Fleck,

Heisset bey denen Nürnbergischen Weibesbildern so viel als eine Schürtze.

Flecke,

Wenn ein Frauenzimmer Flecke aus der Wäsche, und ein Schneider aus Kleidern wegzunehmen weiß, so sind sie beyde geborgen. Denn der Frauenzimmerliche Putz muß keine Flecke, und ein reinlich Manns-Kleid dergleichen auch nicht haben, sonst heisset es damit schmutzig einhergehen. Nun sind aber derer Flecke vielerley, und unter allen keine als die Wagenschmier und Oelflecke aus der Wäsche und aus Kleidern beschwerlicher zu bringen. Indessen so lasse man sie nur in beyden nicht zu alt werden, so wird man durch nachfolgende Mittel sich bald davon helfen. Man nimmt sehr fette Licht-Schnuppe, und schmieret solche auf den verletzten Ort dicke, so daß der Fleck gar nicht mehr gesehen werde, in dieser Gestalt lässet man ihn 1 bis 2 Tage stehen, alsdenn wird die Licht-Schnuppe mit sehr heissem Wasser und dabey wohl eingeschmierter Seife abgewaschen, so wird die Wagenschmier oder Oelfleck zugleich dergestalt mit hinweg gehen, als wenn er nicht dar gewesen wäre. Es thut es auch Butter auf beyderley Flecke gestrichen, wenn man zur Lichtschnuppe, die doch besser ist, kein Vertrauen hat. Denn die Butter erweichet die Härte des Wagenschmiers und des Oels, so daß alles an diesen Flecken wohl gewaschen und wohl geseifet, dadurch ausgehet. Es thut es auch reines Provencer oder Carcer Oel als welche an Fettigkeit der Butter zu Dämpfung derer Flecke noch vorgehet.

Flederwische,

Sind die Flügel von denen Gänsen, wormit man die Asche und Kohlen auf dem Herde zusammen zu kehren pfleget.

Flegel-Kappe, s. Mägdebein.

Fleisch,

Caro, Chair, ist diejenige Speise, die GOtt uns Menschen von denen eßbaren Thieren verordnet hat. Alles Fleisch ist nicht gesund; und wollen etliche, daß ein jeder solch Fleisch erwehle, welches seiner Complexion am zuträglichsten. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als: Rind-Küh-Kalb-Schöpsen-Lämm- und Schweinen-Fleisch ꝛc. welches entweder gekocht, gebraten, gepregelt, geröstet oder mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Was sich hingegen lange halten soll, muß eingepöckelt oder abgeräuchert werden, welches bey jeder Art wird zu sehen seyn. s. Lex. Oeconom.

Fleischerin,

Anna Stephana. Lebete zu Freyberg ums Jahr Christi 1620, war ihrer Wissenschaften wegen sehr berühmt. Sie hatte öffters wunderbare Entzückungen, daß sie gleichsam darbey entgeistert zu seyn schiene, und wann selbige vorüber, rühmete sie ihre gehabten Erscheinungen, und wuste von verborgenen Sachen offenbar, und von zukünftigen Dingen recht gewiß mit aller Verwunderung zu reden. Vid. Theatr. Chronic. Freyberg. Part. Poster. de An. 1620 pag. 425. Was D. Feustking von ihren Erscheinungen und Entzückungen hält, ist weitläuftiger in seinem Gynæceo Hæret. Fanat. p. 288 seqq. zu lesen.

Fleisch-Bäncke,

Werden in Städten diejenigen öffentlichen

Digitized by Google

chen Stellen und Behältniſſe genennet, worinnen das abgeſchlachtete Fleiſch zum öffentlichen Verkauf ausgeleget und nach dem Gewichte in demjenigen Wert, wie iedes Pfund von der Obrigkeit alle Marckt-Tage geſchätzet und vorgeſchrieben worden, verkaufet wird.

Fleiſchbeil, ſiehe Hackebeil.

Fleiſch-Gabel,

Iſt eine von Eiſen groß verfertigte zweyzackigte Gabel, wormit man das gekochte Fleiſch auszulegen pfleget.

Fleiſch-Gelte,

Iſt ein von höltzernen Tauben und Reifen, ſchmal und lang zuſammen getriebenes Fäßlein, von obenher mit zwey langen Handhaben verſehen, worinnen die Magd das in Kochſtücken zerhackte Speiſefleiſch vorher zu waſchen und auszuſpülen pfleget.

Fleiſchhacken,

Iſt ein dreyzackigtes an einem Strick herabhangendes Eiſen, woran man das rohe Fleiſch und Wildpret zu hengen pfleget.

Fleute douce,

Oder Flöte, iſt ein gewiſſes Inſtrument von Buchsbaum, Eben, Waſſer-Elben, Roſen oder andern Holtze, auch öfters Elfenbein gedrehet, worauf das Frauenzimmer oftermahls blaſen lernet.

Fleyrin,

Euphroſyna. Eine Teutſche Poetin, ſo Leuten von Condition bey Hochzeiten, Begräbniſſen, Geburts- und Nahmens-Tagen mit Poeſie ſoll aufgewartet haben: man hat deren viel Proben in dem Rüſtiſchen Parnaß an der Elbe gefunden.

Flicken,

Heiſſet dem Frauenvolck die ſchadhafte weiſſe Wäſche wiederum erſetzen, und durch Auffſetzung eines neuen Fleckes, oder Zuſtopfung eines kleinern Loches wieder gantz und brauchbar machen.

Fliege,

Iſt ein kleines fliegendes Ungeziefer, welches ſchnell fliegen kan: Es fällt auf alles, gehet gerne an dem ſüſſen Geruch, beſchmeiſſet alles, und wenn es verjaget wird, ſo kommt es immer wieder, daher iſt die Fliege ein verdrießliches und beſchwerliches Thier, den Menſchen und Vieh, abſonderlich den Pferden und Hunden. Es giebt derſelben vierley Arten, Schmeiß-Fliegen, aus deren Geſchmeiß Maden wachſen, Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken ſtechen u. ſ. f. man brauchet davon die Köpfe wieder das Haar-Ausfallen.

Fliegen-Wedel,

Iſt ein von zarten und zuſammen gelaufenen Holtzſpänlein gebundener Wiſch an einem langen und geſchlancken Stöcklein, worinnen die Ammen und Kinder-Muhmen denen ſchlafenden Kinder, oder krancken Sechswöchnerinnen die Fliegen wehren und wegjagen.

Fließgen von Porcellain,

Heiſſen diejenigen kleinen viereckigten, von Thon gebrennten, und mit Porcellain laſirte und überzogene Platten, wormit das Frauenzimmer die Wände in ihren Zimmern, Kammern, Vorſälen und Küchen eine Ecke hinauf zum Zierath beſetzen, auch öfters dergleichen unter die Oefen legen läſt.

Flimmer-Nadeln, ſiehe Zitter-Nadeln.

Floh,

Wird von Fliehen bey uns Deutſchen alſo benennet, weil er durch ſein Springen auf die Jungfern gleichſam wie ein Vogel fleucht, und da von ihnen eine groſſe Menge zugleich getödtet wird, ſo muß er in ſteter Trauer um der verſtorbenen Anverwandten willen gehen, da hingegen die Kopf-Flöhe, d. i. ſ. v. die Läuſe, in ſtetigem Schleyer, um eben der Urſache willen einher treten. Das artigſte iſt bey dieſem Ungeziefer, welches ſowol in dem Thier-Reiche bey Menſchen und Viehe, als auf den Pflantzen und in der Erde unter vielerley Geſtalt wütet und tobet, daß eine iede Sorte davon wiederum ſeine Flöhe auf ſich habe, und dieſe immer kleiner und kleinere, bis ſie weder Malpighi noch Redi, noch Svammerdam, noch

Löwen-

Löwenhæck durch ihre Vergrösserungs-Gläser mehr erkennen können, fort währen. Allen diesen mörderlichen Thierlein zum Schaden hat man, da andere Mittel wider sie eben so sonderlich nicht helfen wollen, eine Flöh-Falle oder Flöh-Fang erfunden, die und der so arg vor sie, als die Mäuse-Fallen vor die Mäuse sind. Man hat sich die Mühe gegeben, davon ein eignes Büchlein an den Tag zu stellen, unter dem Titel: Neu erfundene curiöse Flöh-Falle, dessen Auflage schon in vorigem Jahre, die vierte an der Zahl ist: Weil sie aber dem ohngeachtet noch nicht in aller Händen seyn möchte, so wollen wir diese Flöh-Falle, damit sich dessen ein iedes Frauenzimmer beym Drechsler sofort nachmachen lassen könne, allhier aufs deutlichste beschreiben. Sie ist eine runde kleine Machine in Form eines Büchslein, aus Elfenbein gedrehet, in der Grösse eines Nadel-Büchsgens, voller kleiner runder Löcher, wodurch ein Floh spatziren kan. In der Mitten solches Büchsleins stecket ein Stöpsel oder Stiel, welcher mit frischem Blut, wornach sothane Grasemücklein sonderlich gerne hüpfen, bestrichen wird, woran, wenn sie schmausen, selbige kleben bleiben, so daß man den mit Flöhen angefüllten Stöpsel, der nirgends wo anstossen muß, heraus ziehet, und sie daran tödtet, auch mit neuer Bestreichung des wieder hinein gethanen Stiels durch Bocks- oder alles andere Blut so lange fortfähret, als man den Fang haben will. Ist einem das Erschlagen zu beschwerlich, so ersäuffe, oder ersteche, oder spiesse, oder köpfe man sie, oder lege auch einige davon an ein Kettlein, und lasse sie auf der Hand von Zeit zu Zeit sauffen, so wird man sein Wunder sehen, wie sie sich volltrincken, und gleich einem vollen Bauer auf der Hand, oder auf Baumwolle herum torckeln, bis sie den Rausch ausgeschlafen. Die Nürnberger und Augspurger bringen dergleichen an Ketten liegende Gefangene mit sich auf die Messe, und verkauffen sie um ein erleidliches. Aber wieder auf die Falle zu kommen: So nehme man, wenn einem das Blut zu manschig und unsauber ist, eine andre reinliche, nur aber klebriche Materie dazu, als da ist, Honig, oder Syrup, alsdenn so kan man das Büchslein gar an den Leib, wo man nur hin will, hängen, und mitten im Gehen, Stehen, Wachen und Schlafen grosse Fänge thun. Wer andere Flöh-Vertreibungs-Mittel wissen will, der schlage in dem A. 1709 zu Nürnberg heraus gekommenen Tractat von gäntzlicher Ausrottung des schädlichen Ungeziefers, des ersten Theils 33stes Capitel, und des zweyten Theils XXIIstes Capitel nach, so wird er über diese Materie sich völlig genug gethan finden.

Flöh-Falle,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und sehr dienliches Instrument, insgemein von Elfenbein rund gedrehet, um und um durchlöchert, und innewendig mit Baumwolle ausgefüllet; oder dergestalt zugerichtet, daß man ein kleines mit Honig, Syrup und andern dergleichen süssen klebrichten Sachen beschmiertes Stemplein darein schrauben kan. Solches Büchslein hängt man unter die Kleider, und werden also die Flöhe darinne gefangen. Heut zu Tage bedienet sich das Frauenzimmer eines kleinen viereckigten Tüchleins aus Flanell geschnitten, vermöge dessen sie auf der Haut diese spitzfündigen Gäste und schwartzen Passagier artig zu fangen wissen.

Flöh-Fleck von Flanell, siehe Flöh-Falle.

Flohr,

Ist ein von zarter Seide, Nestel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauenzimmer zu vielerley Putz bedienet. Ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Crep-Flohr genennet wird; geblümet oder schlecht, picoier, gestreift oder Muschel-Flohr. Die Augspurgischen Weiber pflegen ihre schwartzen Flöhre, so sie zur Winterszeit um den Hals und über ihre Kragen schlagen, mit Spitzen zu frisiren. Da man den Flohr sehr zum Krausen gebrauchen pfleget, und er auch überdiß zu Trauren längst eingeführet ist: So muß ein Frauenzimmer wissen, wie es so wohl den schwartzen Crep- und glatten, als auch den weissen, nicht nur härnen, sondern auch

Digitized by Google

auch seidenen Flohr zu tractiren habe, wenn der weisse entweder abgetragen oder schmutzig worden, die beyden schwartzen aber ihre Farben verlohren. Nemlich was zuerst den weissen seidenen Flohr betrift, so weiche man ihn eine Nacht lang in Milch, schabe darauf so subtil als man kan Venedische Seife, auf daß sie bald zergehe. Wenn nun dieser Flohr ein paar Tage über also in der Milch und Seife gestanden, so ziehe man ihn mit einem Zänglein vielfältig in der Milch herum, damit die nunmehro zergangene Seife fein durchdringe, und der Schmutz aus dem Flohr gehe: Man reibe aber denselbigen nicht mit der Hand, auf daß er sich nicht schiebe, sondern gieſſe über die Milch frisch Wasser, schabe darein von neuen Seiffe, und lasse hernach alles ein oder zwo Nächte also stehen: Sodann knitsche man ihn mit der Hand ohne Reiben fein aus, und thue solches so lange, bis man keinen Schmutz mehr darinnen merket: Alsdenn so lege man in einen Korb ein naß Tüchlein, breite darüber den Flohr, so noch naß ist, aus, thue in einem Tiegel etwas Schwefel, setze ihn in ein wenig erhabenes und mit einem drey- oder vierfachen Tuch bedecktes Gefäß, zünde sodann den Schwefel in dem Tiegel an, setze das nasse Körblein zusamt dem nassen Flohr darüber, lasse es also brennen, und eine gute Weile verdeckt stehen, darauf so nehme man das Körblein heraus, so wird der Flohr Schnee-weiß geworden seyn; denn spanne man ihn sofort auf ein Bret, siede weisse Stärcke, tuncke in selbige einen Schwamm, mit diesem drücke man den Flohr auf ein Bret, so wird er trocken, und noch schöner als vorher geworden seyn. Solten sich aber von der Stärcke Bläslein auf den Flohr gesetzet haben, so können selbige mit einem feuchten Schwamme abgetüpfet werden. Die Tractirung des weissen härnen Flohres geschiehet, was die Schwefelung seiner, ingleichen die Schlagung dessen auf ein Bret betrift, in gleicher Weise mit dem seidenen. Im übrigen aber gehet er darinnen von ihm ab, daß er, wenn zumal das Stücke etwas groß ist, etliche mal über einander geschlagen, klar geschabte Venedische Seiffe zwischen iede Schicht geleget, er darauf in eine zinnerne Schüssel gethan, laulicht Wasser darauf gegossen, ein doppelt Tüchlein darüber geleget, selbiges mit einem Stein, oder andern etwas schwerern, zur Einpressung beleget, und also die Nacht über geweichet werde. Wenn dieses geschehen, so gieſſe man das Wasser ab, und thue dafür ander laulicht Wasser hinzu, drücke des andern Tages ohne Reibung, weil sonst leicht Löcher darein kommen, das Wasser aus, und wiederhole es etliche mal, nur daß man an stat der Milch und des kalten Wassers, bey dem vorigen seidenen Flohr, stets laulicht Wasser sonder Milch, wie zu dem härnen allhier nehme, und endlich auf die gantz letzt ihn in kaltem Wasser des Nachts über liegen lasse, so wird er nach obgedachter Schwefel- und Spannung über ein Bret, so schön und schöner, als wenn er neu wäre. Den schwartzen glatten Flohr betreffend, so färbe man ihn, wenn er die Couleur ziemlich verlohren, mit Nestlers-Schwärtze, klopfe ihn in den Händen glatt ab, schlage ihn mit einen Schwämmlein so glatt als möglich, auf ein Bret, drücke ihn damit etliche mal, bis er recht glatt wird, auf, auch truckne man die aufsteigende Bläslein mit eben dem Schwamme wieder ab, und lasse ihn geschwinde an der Sonne oder Ofen trucken werden, so ist er auf das sauberste hergestellet. Endlich den creppichten schwartzen Flohr anlangend, so muß der Staub davon vor allen Dingen mit einer sanften Bürste wohl abgekehret, nachmals aber in schwartzer Nestlers-Farbe gleich den vorigen gebeitzet, sodann ausgedruckt, und zwischen den Händen gleich einer Wäsche, wohl ausgeschlagen werden, damit die glänzenden Wasser-Bläslein heraus kommen. So bald er nun recht schwartz worden, schlage man ihn dergestalt gleich, als sichs thun lässet, auf ein rundes Mandel-Holtz, und lasse ihn bey steter Ausdrückung derer Bläsgen mit einem schwartzen Tüchlein an der Sonne, oder an einem Ofen, wohl trocknen, so ist er völlig restituiret. Was übrigens allhier von der Reinigung derer viererley Flohr-Sorten gesaget worden, das trift auch bey den geblümten sowohl als schlechten, ingleichen bey den picquirten, gestreiften und Muschelflohren ein, nur daß, wenn sie von andern

Farben, als schwartz und weiß sind, man sie iedesmal nach Art derjenigen Farbe, so sie haben, und die verschossen sind, tractire, wie es unter denen Farben-Titeln, so dahin gehören, überhaupt angezeiget worden ist, indem, was bey dem schwartzen Flohre die Nestlers-Schwärtze thut, bey den andern Farben die ihrer Art nach dazu kommenden Ingredientien jener Stelle vertreten.

Flohr-Band,

Ist ein von schwartzer, klarer und subtiler Seide gantz dünne gewebtes, und mit Streifen durchzogenes Band, so von dem Frauenzimmer bey dem Trauren gebrauchet wird.

Flohr-Kappe,

Ist ein von schwartzen oder weissen, piccirt, gestreift, Crep, Muschel, geblümten oder ungeblümten Flohr, weiter und hinten zusammen gereiheter Uberschlag über die Fontangen, mit langen Zipfeln, so das Frauenzimmer entweder nur hinten auf das Nest hinunter gesteckt, oder von vorne unter dem Halse über einander schlinget, auch zur Sommerszeit bey dem Spatziergehen, über das gantze Gesichte schläget. Dergleichen Tracht war schon den Hebräischen Jungfern bekannt, welche dergleichen Flohr-Kappen oder seidenes Netz, wenn sie ausgiengen, über ihr Gesichte zu decken pflegten.

Flohr-Wäscherin,

Ist eine absonderliche Frau, so den eingeschwärtzten Flohr zu Hauben und andern Sachen wiederum rein zu waschen, und selbigen durch Dragant oder Gummi wieder aufzusteifen und starr zu machen, auch reine zu schwefeln weiß.

Flora,

Der Römer Göttin, so sie über die Blumen gesetzet. Ihr Fest, so man ihr jährlich hielte, wurde Floralia genennet, worbey es gar liederlich und unverschämt herzugehen pflegte. Ward sonsten von den Griechen Chloris, und von andern Zephyritis genennet.

Flora,

Johanna, ein vortreflich gelehrtes Frauenzimmer, welche ihrer Wissenschaft und Klugheit wegen sehr gerühmet wird. Vid. Hoffmanni Lexicon Universale T. I p. 837.

Floret-Band,

Ist ein von grober und geringer Seide zusammen geschlagenes Gewebe, insgemein schmal, von allerhand Farbe, wird meistentheils zur Einfassung gebrauchet.

Floret-Seide,

Heisset der grobe und unreine Abgang, welcher von der feinen Seide gesondert und ausgeschlagen wird.

Flügel-Kappe, siehe Kinder-Käpplein.

Fluonia, siehe Februa.

Flüttig dicker,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleisch-Einkauf dasjenige Stück Fleisch am Rinde, so nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird: was weiter hinunter folget, nennet man den dünnen Flüttig.

Flyßnerin,

Margaretha, ein in der H. Schrift sehr erfahrnes und gelehrtes Weib, so ein gantz Compendium Theologicum geschrieben, und mit denen Sprüchen der Kirchen-Lehrer bestärcket.

Focher, siehe Fecher.

de Foligni,

Angela, sonst auch Fulginia genannt, eine Italiänische Schwärmerin, so zu Foligni in Spoletto vor 400 Jahren gelebet, und eine Kloster-Frau des dritten Ordens S. Francisci gewesen. Sie hat allerhand mystische Schriften geschrieben, so aber sehr confus sind, und ein fanatisches Wesen in sich haben. Ihre vermeinten Offenbarungen sind von ihrem Beichtvater zuerst in Lateinischer Sprache heraus gegeben, so aber nach der Zeit zu Cölln, Antwerpen und Paris gedruckt worden. Ihre Theologiam crucis hat Petrus Poiretius An. 1696 Frantzösisch heraus gehen lassen. Vid. Voet. Dissert. Select. Vol. II p. 1075.

Digitized by Google

Fontana,

Maria Polyxena, eine Jungfrau des Ordens S. Urſulä in Italien, hat ihres Vaters Schweſter Mariæ Theodoræ Leben, ſo zu Urbino und Fano heraus gekommen, beſchrieben.

de Fontange,

Madame, ſonſt Maria Angelica de Scorrailles genannt, eine Tochter des Marquis de Rouſille, war eine ſehr ſchöne Dame, weswegen ſie Ludovicus XIV König von Franckreich ſehr liebte. Von dieſer Fontange haben die ſo genannten Frauenzimmer-Fontangen oder Aufſätze ihren Nahmen bekommen. Sie ſtarb in einer unglücklichen Niederkunft, und wollen einige muthmaſſen, als wenn ihr durch Auſtiften der Madame de Monteſpan, als ihrer Rivalin, etwas Gift beygebracht worden.

Fontange oder Aufſatz,

Iſt eine von weiſſem Flohr oder Spitzen, über einen abſonderlich dazu gebogenen und umwundenen Drat in die Höhe gethürmte und faltenweis über einander geſteckte Haube, 2, 3 oder 4fach hinter einander aufgezogen, um die Ohren herum abgeſchlagen, gefältelt und mit geknüpften Bandſchleifen von allerhand Couleur und Sorten, ſo wohl von vorn als hinten gezieret und beſtecket; die gehörigen Theile darzu, woraus die Fontange geknüpfet und zuſammen geſtecket wird, ſind, der Hauben-Drat, die Commode, das Neſt vom Drat, der Teller darüber, die Paviotte, und das Band. Die Fontangen haben ihren Nahmen von der Marquiſe Fontange Maitreſſe Königs Ludwig XIV in Franckreich bekommen, ſo mit dem König auf der Jagd geweſen, und ſich wegen allzu groſſer Hitze einen dergleichen Aufſatz von grünem Laube und Blättern gemacht, welcher nicht nur bey dem König Approbation gefunden, ſondern auch andern Dames hernach zum Modell ihrer Hauben dienen müſſen. Die Art und Aufſteckung der Fontangen ſind unterſchiedlich und variiren gar öfters.

Fonte,

Moderata, eine Venetianiſche Dame, doch unter verdecktem Nahmen. Der rechte Nahme dieſer gelehrten Venetianerin iſt Modeſta Bozza, oder du Puy. Sie war gebohren An. 1555, verlohr aber auch im erſten Jahr ihre beyden Eltern, weßwegen ſie in dem Kloſter St. Martha zu Venedig erzogen ward. Sie ſoll von hurtigem und ſcharffſinnigem Geiſte geweſen ſeyn, legte ſich ſonderlich auf die Poeſie und Latinität, worinnen ſie ſich ſehr hervor gethan: auſſer dieſem excellirte ſie in der Muſic und Arithmetica. Von ihrer Feder hat man unzehlige Sonnette, Lieder und Madrigale, worunter ſonderlich das Gedichte il Floridoro und la Paſſione di Chriſto wohl zu leſen. Auch hat ſie ein Buch geſchrieben de Meriti delle donne, wobey dieſes als etwas remarquables angemercket wird, daß ſie eben denſelben Tag verſtorben, an dem ſie das zweyte Buch dieſes Tractats geſchloſſen. Sie ſtarb in einem unglücklichen Kind-Bette den 1 Nov. A. 1592, als ſie 20 Jahr mit ihrem Ehe-Herrn Philipp de Georgiis genannt, in der vergnügteſten Ehe gelebet. Eine von ihren Töchtern, Nahmens Cæcilia, hat eine Præfation über ihre Opera gemacht. Sie wird von Petro Paulo Ribera in Theatro fœm. illuſtr. ſehr gerühmet, Giovanni Nicolo Doglioni hat ihr Leben An. 1593 heraus gegeben; ihr Eheherr aber hat ihr ſelbſt ein Epitaphium auf ihr Grabmal geſetzet. Vid. Hilarion de Coſte Elog. des Dames illuſtres.

de Fontevraut,

War General-Aufſeherin des Fontebraldenſiſchen Ordens, und eine Schweſter der bekannten Monteſpan. Ein der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlkundiges Weib, hat ein Buch zum Druck befördert unter dem Titel: Clypeus naſcentis Fontebraldenſis Ordinis contra novos & priſcos ejus Calumniatores. Es iſt gedruckt zu Paris 1684, 8. Vid. Bælium in Novell. Reipubl. Liter. An. 1686 p. 384.

Forellen,

Trutta, Truite oder Tronette, ein roth- und gelbfleckigter Fiſch, der ſich in ſteinigten Bächen und harten friſchen Waſſer gerne aufhält; iſt den Hechten nicht viel ungleich, auſſer daß er am Kopfe

und Maul kleiner und spitziger, und hier und dar mit rothen, gelben und schwartzen Flecken gezieret ist. Man hat auch an gewissen Oertern sonderlich zugerichtete Forellen-Teiche, so einen steinigten oder sandigten Boden haben, die Forellen aber selbst aus lebendiger Quelle gespeiset werden müssen. Diese Fische werden auf Herren-Tafeln und zwar diejenigen, so sich roth und wie Fleischfarbe sieden, auch sonst Lachs-Forellen genannt werden, sehr æstimiret; und ob sie gleich, wie die Hechte, Raub-Fische sind, die nicht so wohl andere Fische als auch Ungeziefer: z. E. Molche, Heydexen, Mäuse ꝛc. fressen; so können sie doch, wegen ihrer leichten Verdauung, von Gesunden und Krancken genossen werden. Von ihren verschiedenen Sorten, Fange und anderem sehe man das Oeconomische Lexicon. Diese so sehr beliebten Fische lehret unser Koch auf unterschiedliche Manier zurichten: 1) Forellen blau gesotten; 2) Forellen marinirt; 3) Dergleichen noch anders; 4) Forellen in einer Gallerte; 5) Forellen in einer Butter-Sosse; 6) Forellen in einer Butter-Brühe noch anders; 7) Forellen in einer Butter-Brühe mit Petersilie; 8) Forellen in einer weissen Sardellen-Sosse; 9) Forellen mit frischen oder eingelegten Austern; 10) Forellen mit Muschen: 11) Forellen mit Capern; 12) Forellen in einer Pastete; 13) Forellen mit gerührten Eyern; 14) Forellen gespickt mit Speck und Citronen. Add. Nürnb. Koch-Buch An. 1734 pag. 101-108.

Forellen blau zu sieden,

Man nehme Forellen, so viel man deren nöthig hat, reisse sie auf, thue ihnen das Eingeweide heraus, schneide ihnen den Gaumen unter dem Maul auf, so bekommt iede zwey Mäuler; wasche diese sauber aus, und giesse Eßig drüber, hernach setze man einen Fisch-Kessel mit Wasser aufs Feuer, werfe ein gut Theil Saltz dran, nachdem man viel Forellen hat. Wenn nun das Wasser beginnet zu sieden, so lege man die Forellen hinein, und lasse sie sieden. Wenn solche nun ziemlich eingesotten, so nehme man sie herunter, sprenge kaltes Wasser drauf, decke ein Paar Bogen Papier drüber, daß der Braden nicht daran gehet, sonsten werden sie schwartz. NB. Alle solche Fische, die schön blau werden, und eine gantze Haut behalten sollen, wirft man ein wenig zuvor, ehe das gesaltzene Wasser anfängt zu sieden, hinein. Beym Anrichten wird nur Eßig oder Wein darzu gegeben. Viele essen auch frische Butter darzu, welche für dienlicher als der Eßig gehalten wird. Man setzet auch viel Citronen darbey, wie beym Aal beschrieben werden.

Forellen marinirt,

Man reisset Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, leget solche in ein Geschirr, saltzet sie ein, und lässet selbige eine Weile im Saltz liegen. Hernach trocknet man sie fein treuge ab, bestreichet solche mit Butter: dann leget man selbige auf einen Rost, der auf einem gelinden Kohlfeuer stehet, woselbst sie fein schön braten müssen. Wenn solche nun gar gebraten, so hebet man sie weg, und läst sie kalt werden. Darnach nehme man ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, netze es ein, reibe es durchaus mit Pfeffer; lege unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Citronen-Scheler, gantze Nelcken und gantzen Pfeffer. Auf dieses Gewürtz und Kräuter lege man wieder eine Lage Forellen, und auf diese abermal Gewürtz und Kräuter, damit man Wechselsweise so lange fortfahren muß, bis das Fäßgen voll, und die letzte Lage das Gewürtz ist. Hierauf machet man solches oben mit einem Boden zu; bohret durch diesen ein Loch hinein, daß ein Zapfen drein kan gestecket werden; giesset guten Eßig dran, damit das Fäßgen voll werde; setzet es hernach an ein kühles Ort, und verkehret es alle Tage, so kan man solche lange Zeit erhalten.

Forellen noch anders marinirt,

Man reisset und kerbet solche, und saltzet sie etliche Stunden ein. Hernach streichet man sie reinlich ab, bestreichet dieselben mit Baumöl, und lässet sie auf einem Rost gemählich braten; man bestreichet aber solche öfters mit Baumöl, und leget sie gleich wie die vorigen in ein Fäßgen, machet es zu, wie vorher gelehret. Wenn dieses geschehen, so nehme man Eßig, setze solchen in einem Geschirr aufs

Feuer,

Digitized by Google

Feuer, lasse ihn sieden, werfe etliche ganze Zwiebeln drein, und vermische hernach denselben mit gutem Baumöl, giesse hierauf den Eßig zum Loch hinein, setze das Fäßgen gleich dem vorigen an ein kühles Ort, und verkehre es täglich, so kan man die Forellen lange gut behalten. Etliche backen solche gar aus Baumöl, als aus einem Schmaltz, und werden nichts desto schlimmer; legen sie auch eben also ein, wie vorher ist beschrieben worden.

Forellen in einer Gallerte,

Man nehme Forellen, siede solche schön blau. Hernach kochet man mit Hausen-Blätter ein Paar Kalbs-Füsse, bis sie weich werden; denn langet man einen Löffel voll heraus, probirt es, ob solches gestehe; wenn es denn gestehet, so seiget man es ab, nimmt alles Fette mit einem Löfch-Papier herunter, thut es in einen neuen Tiegel, giesset Wein, auch etwas Eßig darzu, ingleichen Citronensaft und Zucker, und lässet es auf einem Kohlfeuer aufkochen. Darnach nimmt man von drey Eyern das Weisse, samt denen Schalen, und klopfet solches, daß es alles ein Schnee wird. Wenn nun dieses obige im völligen Sud ist, so schüttet man das geklopfte Ey hinein, und rühret es wohl um; alsdenn wird sich der Schaum alle hinein ziehen. Hernach giesset man es durch ein Paar Servietten, daß es ein wenig klar wird. Hierauf leget man die Forellen auf eine Schüssel, darauf man selbe anrichten will, giesset die Gallerte drüber, setzet sie an einen kühlen Ort, so wird sie gestehen. Wenn solche sollen zu Tische getragen werden, so garniret man sie sauber mit Citronen oder Blumenwerck. Diese Gallerte kan man auch färben, mit welcher Farbe man will, welches hernach bey den Gelées weitläuftig wird beschrieben werden.

Forellen in einer Butter-Sosse,

Hierzu können diejenigen Forellen, so auf der Tafel überblieben, gebrauchet werden: sind aber keine vorhanden, so nehme man Forellen, und siede solche blau ab. Hernach lege man sie in eine Casserole oder Tiegel, streue klein geriebene Semmel und etwas Muscaten-Blüten drauf, thue auch ein Stück ausgewaschene Butter dran; giesse Petersilien-Wasser darzu, und zwar so viel, als man vermeinet genug Brühe zu haben, lasse es zusammen auf einem Kohlfeuer gemählich kochen, daß sie ein wenig dicke werde, so kan man alsdenn solche anrichten und zu Tische tragen.

Forellen in einer Butter-Brüh noch anders,

Wenn die Forellen nach ietzo beschriebener Art zubereitet worden, so nehme man eine Forelle von vorigen, und stosse sie, nebst einem Stück Butter, Muscaten-Blüten und etwas Semmel in einem Mörsel. Hernach thue man das Gestossene in ein Töpfgen, giesse Petersilien-Wasser drauf. Ist es aber nicht bey den Catholischen, so nehme man Hüner- oder Rindfleischbrüh, und lasse es also kochen. Darnach streiche man dieses durch ein Haartuch, und giesse die Brühe, die sonst eine Coulis genennet wird, über die Forellen; lege ein Stück Butter dran, lasse sie ein wenig in einem irdnen Tiegel aufkochen. Bey dem Anrichten streuet man Muscaten-Blüten drüber, und giebet sie hin.

Forellen in einer Butter-Brühe mit Petersilie,

Man richtet solche zu, wie vorher die Butter-Sosse beschrieben worden, nur daß man klein gehackte Petersilie dran wirfet. Nebst diesen müssen selbige auch an stat der geriebenen Semmel mit Eyer-Dottern abgezogen werden, und zwar also: Man nimmt 4 bis 5 Eyer-Dotter, zerklopfet diese klar in einem Töpfgen mit einem guten Stück Butter, lässet die Brühe, darinnen die Forellen liegen, an die Eyer laufen, quirlt es, daß es nicht zusammen laufe; giesset gemeldte Brühe über die Forellen, so sind sie fertig.

Forellen in einer weissen Sardellen-Sosse,

Vier bis fünf Stück Sardellen wässert man ein, ziehet ihnen hernach das Fleisch herunter, daß das Geäder alles heraus kömmt. Darnach schläget man in eine Casserole sechs Eyer-Dotter, rühret die Sardellen nebst Citronen-Scheler,

Muscaten-Blüten, ingleichen ein ziemlich Stück Butter, eine gantze Zwiebel und eine Messer-Spitze rohes Mehl drunter, giesset halb Wein und halb Wasser, oder auch Brühe darzu, und zwar so viel, als man derselben bernach vermeinet gnug zu haben; setzet solches auf ein Kohlfeuer und rühret es beständig um. Wenn es anfähet dicke zu werden, alsdenn giesset man einen Eß-Löffel voll kaltes Wasser drein, so laufet es nicht zusammen. Nunmehro nimmt man die abgesottenen Forellen, welche warm behalten worden, richtet selbige in eine darzu gehörige Schüssel an, giesset die Brühe drüber, sprenget zerlassene Butter drauf, drücket Citronen-Saft drein, und giebet sie hin.

Forellen mit frischen oder eingelegten Austern,

Diese werden nicht anders, als vorbeschriebene mit Sardellen zugerichtet, nur daß an stat der Sardellen Austern zu nehmen. Etliche Köche werfen auch ein Stückgen Zucker unter die Brühe, dadurch sie selbige piquant machen. Was die gantzen Zwiebeln belanget, müssen selbige allezeit beym Anrichten wieder heraus gethan werden.

Forellen mit Muscheln,

Werden gleich wie vorige zugerichtet, nur daß man die Muscheln erst in die Brühe, wenn solche bald fertig schüttet, sonst zergehen sie leichtlich im Kochen.

Forellen mit Capern,

Man nehme Forellen, mache selbige zu rechte, reisse und kerbe solche, saltze sie ein, streiche sie hernach wieder ab, bestreiche sie auch mit Butter, und brate selbige auf dem Rost. Ferner setze man Butter in einen Tiegel aufs Feuer, daß sie braun werde; rühre ein wenig Mehl drein, daß es auch mit bräune. Nach diesem giesse man Brühe oder Petersilien-Wasser dran, ingleichen ein gut Theil Wein; vergesse auch nicht Ingber, Pfeffer, Citronen-Scheler, Lorbeer-Blätter und eine Hand voll Capern dran zu werfen, und lasse es also kochen; lege die Forellen drein, damit solche auch ein wenig auf einem Kohlfeuer kochen. Sind sie zu mager und nicht fett gnug, so mache man in einer Casserole braune Butter, lasse selbige hinein laufen; sie müssen aber noch einen Sud thun, daß sich die Butter verkoche, so sind solche fertig.

Forellen in einer Pastete,

Wenn die Forellen geriffen und zu rechte gemacht sind, so kerbet und saltzet man sie ein. Hernach machet man einen Eßig siedend, setzet die Forellen in ein Geschirr, leget Lorbeer-Blätter und Platz-weise geschnittene Zwiebeln drauf, giesset den Eßig drüber, und lässet es also eine Nacht stehen. Ist aber die Zubereitung etwan nöthig, so können sie gleich eingeschlagen werden. Man nehme ferner einen guten mürben Teig, formire eine Pastete, lege unten Butter und Gewürtz, und die Forellen oben drauf, thue auch Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken, und Ingber dran, mache oben ein Blat drüber, und schneide Zierathen drauf, setze sie in einen Backofen und lasse solche halb gar backen. Hierzu muß man nun folgende Brühe fertig haben: Man nehme ein Stück Butter, setze solche aufs Feuer, und lasse sie braun werden, thue ferner einen Eß-Löffel voll Mehl drein, daß es mit bräunlich werde, giesse Brühe und Wein dran, hacke auch etliche Sardellen, schütte solche nebst geschnittenen Citron-Schelern darzu, und lasse es durch einander kochen. Wenn es gnug hat, muß man die Brühe durch einen Trichter in die Pastete laufen lassen, und wieder in Backofen setzen, bis sie vollends gar wird, hierauf richtet man sie an, rüttelt solche fein um, und giebet sie hin.

Forellen mit gerührten Eyern,

Man nehme abgesottene Forellen, zerpflücke solche, wie man mit dem Stockfisch zu thun pfleget, und lege es zusammen auf einen Teller. Hernach schlage man Eyer auf, so viel man deren brauchet, ferner setze man Butter in einen Tiegel aufs Feuer, lasse solche zergehen, rühre die Eyer hinein, thue die zerpflückten Forellen, nebst etwas Muscaten-Blüten auch darzu, rühre es durch einander, und lasse sie vollends gar werden. Wenn man sie nun anrichtet, so können Semmel-Schnitten aus Schmaltz geröstet drunter geleget, und solche fein warm aufgetragen werden.

Digitized by Google

Forellen geſpickt, mit Speck und Citronen,

Die Forellen werden geriſſen, aber nicht geferbet. Darnach nimmt man Speck, ſchneidet denſelben gantz dünne, und etwan eines Daumens breit lang; in dieſer Länge müſſen auch dünne Citronen-Scheller alſo geſchnitten werden. Wenn ſolches geſchehen, ſo ſpicket man in die Forellen erſtlich eine reihe Speck, und dann eine Reihe Citronen-Scheler; ſaltzet ſie hernach ein wenig ein, ſtecket ſolche an höltzerne Spießgen, die man aber zuſammen an einen eiſernen Spieß binden, fein ſauber braten und ohne Unterlaß mit brauner Butter begieſſen muß. Endlich, wenn ſie fertig ſind, können ſolche mit brauner Butter entweder ſo trocken hingegeben, oder eine Brühe gewehlet werden, welche ſich darzu ſchicket, als eine braune Sardellen-Soſſe oder Caper-Soſſe ꝛc. wie man will.

Form,

Sind allerhand von Blech getriebene und formirte Umfänge und Behältniſſe, ſo man in denen Küchen findet. Als Mandeltorten-Form, Preßkopf-Form, Eyerkäs-Form, Büchſenkuchen-Form, u. d. g. m.

Förſterin,

Catharina, ein begeiſtertes prophetiſches Weibesbild, ſo An. 1669 zu Hohenthurm in dem Hertzogthum Magdeburg einen neuen unmittelbaren Beruf, ſonderbare Träume, Erſcheinungen, Offenbarungen und Weiſſagungen, auch andere wider GOttes Wort laufende Dinge vorgegeben: ſie rühmte ſich abſonderlich, daß ihr Chriſtus in mancherley Geſtalt erſchienen und groſſe Verheiſſungen gethan hätte. Vid. Schneider. Anabaptiſt. & Enthuſiaſtic. Pantheon p. 89.

Forthäkeln im Spinnen,

Heiſſet, wenn das Weibesvolck den Faden, ſo von der Spule des Spinn-Rads eingenommen wird, von einem Häklein der Spule zu dem andern forthenget, damit der Faden nicht über die Spule tritt.

Forthengen im Spinnen, ſ. Forthäkeln.

Fortuna,

Die Göttin des Glücks, eine Tochter des Oceani, wiewohl auch einige dafür halten, daß ſie bloß aus dem Blute gezeuget worden. Ihre Verrichtung und Gewalt beſtehet darinnen, daß ſie aller Menſchen Handlungen und Ausſchläge der Sachen nach ihrem Gutdüncken einrichte. Wird insgemein nackend auf einer Kugel oder Rade ſtehend und über ſich ein Segel haltend, abgemahlet.

Fourbicheſſe,

Madame, ein weltberufenes und ihrer bekannten Lebens-Art wegen ſehr fameuſes Weibes-Bild, in Amſterdam: ſie ſoll in ihrer Jugend vortreflich ſchön geweſen ſeyn, und ſich durch ihre Galanterie und Liebe viel Geld erworben haben. Es wird ſo leicht kein Paſſagier durch Amſterdam gehen, welcher nicht dieſes weltbeſchrieene, nunmehr aber ſchon alte Weib ſich zuvorher weiſen lieſſe. Sie rühmet ſich vor allen andern Weibes-Bildern eine Wundernswürdige Gabe, ſo ihr die allzugütige Natur mitgetheilet hätte, zu beſitzen, ſoll auch ein Stamm-Buch bey ſich verwahren, in welches viel groſſe Printzen und Herren ihren Nahmen ehemahls einverleibet hätten.

Foxin Margaretha, ſ. Fellin.

de France,

Maria, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, lebte ums Jahr 1260, und war in der Frantzöſiſchen Poeſie wohl erfahren. Sie hat Æſopi Fabeln aus dem Engliſchen in Frantzöſiſche Verſe überſetzet.

Franciſca,

Agathina, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Franciſca,

Ludovici Guarnæ, eines Bürgers aus Salerno, wundernswürdige Tochter, ward in dem 15 Jahre ihres Alters unverhofft und wider alles Vermuthen in ein vollkommen Manns-Bild verwandelt, und deswegen forthin Franciſcus genennet. Fulgoſius Lib I. c. 6.

Frangen, Frantzen, oder Fransen,

Sind ein von Seiden, Zwirn, Silber oder Goldfaden zusammen gedrehetes und oben her fest verschlungenes Gewebe, werden von dem Frauenzimmer auf die Läze oder auch Kleider gesetzet.

Frantz-Brote,

Oder (wie sie andere nennen) Mund-Semmeln, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weitzenmehl gebacken, und mit einem gewissen Ragout gefüllet werden. Der Koch brauchet sie entweder zu Garnituren, oder lässet sie als ein gutes Gericht auftragen. Ihre Zubereitung und Gebrauch wird aus folgenden zu erlernen seyn.

Frantz-Brote zu bereiten,

Diese werden gantz rund und von dem feinsten Mehl gebacken. Hernach muß man solche auf allen Seiten mit einem Reibeisen gantz zart abreiben. Ferner wird oben ein Deckel eines Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen und blechernen Löffel heraus gehölert; entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter bestrichen und im Backofen abgetrocknet. Sie heissen insgemein Semmel-Pasteten und werden folgender massen also gebrauchet.

Frantz-Brote, oder Semmel-Pasteten zur Potage oder à part,

Wenn diese nun zubereitet, wie ietzo gelehret worden, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüsselrand mit andern Garnituren, so zierlich als es nur seyn kan, vereinbaret werden. Item: Man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und stat eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, schieben solche in Backofen, und geben es also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben. Was endlich die Ragouten betrift, solches wird in dem Buchstaben R zu finden seyn.

Frantzen, s. Frangen.

Frantzösische Mode-Zeuge,

Heissen diejenigen Zeuge, deren sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget, sie sind entweder halb seiden, als: Rats à la Dauphiné, Rats de Siamoise, Rats de Genes, Estamines de Reims, Estamines du Mann, Ras de Hompesch, Ras de Cesar, Ras de Maroc, Ras d'Orleans, Crepe d'Angletterre, Ferandine façonnée, Ferandine unie u. d. g. oder wollene, als: Sarge de Challons, Drap de Champagne u. d. g.

Frantzösis. Rinds-Gall-Schminck-Wasser,

Ist ein aus frischer Rindsgalle, weissem Candel-Zucker, Venedischem Borax, Sal Gemmæ, Glas-Gall, Alaune und Campher, vermischtes und præparirtes Wasser, welches dem Frauenzimmer und ihren Angesichtern ein schönes Ansehen zu machen pfleget. s. Frauenzimmer-Wasser.

Frantzösischer Steiß,

Ist ein rund-länglichtes weich und gelind ausgestopftes Küssen oder halber Schurtz, den das Frauenzimmer unter ihre Ober- und absonderlich platt niedergelassenen Kleider von hinten herum zu binden pfleget, um ihrer Taille dadurch ein Ansehen zu machen.

Frantzösischer Stich,

Ist dem Creutzstich ziemlich nahe verwandt; denn, wie bey jenem iedesmahl über vier Faden Creutzweis gestochen wird, so geschiehet es allhier nur über einen Faden. Von diesem Stich verfertiget man grosse und kleine Küssen, Stul-Uberzüge, Beutel, Kammfutter und andere Galanterien.

Frantzösische weisse Zwirn-Spitzen,

Sind mehrentheils mit der Nadel geneht, und haben unterschiedliche Benennungen, als Pointe à la Reine, Pointe Dauphine, Pointe de Gennes: die vornehmsten Spitzen-Manufacturen sind zu Paris, Lyon, Dieppe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösisch

Frantzösisch Zucker-Brot, siehe Zucker-Brot frantzösisch zu backen.

Frantzösin,

Ist ein aus Frantzösischer Nation und Geburt entsprossenes Weibesbild, so die Mütter in vornehmen Häusern ihren Töchtern zur Erlernung der Frantzösischen Sprache und anderer weiblichen Wissenschaften vorsetzen, und in ihren Häusern erhalten.

Frau oder Weib,

Ist eine verehlichte Weibes-Person, so ihres Mannes Willen und Befehl unterworfen, die Haushaltung führet, und in selbiger ihrem Gesinde zu befehlen hat. Es mag auch selbige noch so geringen Standes und Herkommens seyn, so tritt sie doch zugleich mit in die Würde ihres Mannes, geniesset gleiche Jura mit ihm, und kan vor keinem andern Ort belanget werden, als wo ihr Mann hingehöret. Die alten Jüden müssen die Weiber nach ihrer tollen Meinung für etwas schimpfliches gehalten haben, weil sie GOtt alle Morgen dafür zu dancken pflegen, daß er sie nicht zu Weibern hätte werden lassen. Caspar Neumann in seinen Frauen-Reden Part. I n. 4 p. 138 seq. Und bey denen Türcken sind die Weiber so verachtet, daß sie nicht einmahl bey ordentlichem Gottesdienste in denen Moscheen der Kirchen, sondern nur vor denen Thüren liegen und beten müssen. Ja die närrischen Persianer nennen die Weiber Haram, welches auf ihre Sprache so viel als verflucht heisset: von Lohenstein in Annotat. ad Ibraim Sultan Act. 2 v. 93. Und die wilden Scythen hielten auch für unflätig den bloßen Nahmen Weib auszusprechen. Von Lohenstein in Armin. P. I Lib. 3 p. 307, (edit. nov. p. 290 sq.)

Frauenlob,

Heinrich; war ein Domherr zu Maynz, der von dem Frauenzimmer solche Ehre genossen, dergleichen keiner weiter zu hoffen hat. Denn weil er als ein guter teutscher Poete viel Lieder und Gedichte diesem schönen Geschlechte zu Ehren aufgesetzet, und Ao. 1317 starb, auch am Tage St. Andreas sein Begräbniß angestellet ward, versammlete sich das vornehmste Frauenzimmer aus Danckbarkeit gegen ihn, in seinem Hause, trugen seinen Leichnam auf ihren zarten Schultern nach der Domkirche zu, allwo sie selbigen in einem Creutzgange selbst beerdigten: als auch die Gruft von ihnen wieder zugefüllet war, besprengten sie das Grab so häufig mit Weine, daß derselbe durch den Creutzgang strömete, und die gantze Kirche mit dessen Geruch erfüllet ward. Uberdiß betraureten sie diesen ihren lieb gewesenen Panegyristen ein gantzes halbes Jahr, sonder Anhörung einiger Music und mit Einstellung alles Tantzens: ja ihre Hochzeiten wurden bis nach verflossener Trauer verschoben.

Frauenzimmer,

Heisset überhaupt dasjenige schöne und edle Geschlechte, so dem männlichen entgegen gesetzet wird. Ihr Humeur, Geist, Eigenschaft, Inclination und Wesen scheinet nach ieder Landes-Art und Beschaffenheit von einander unterschieden zu seyn. Das Portugiesische Frauenzimmer wird von denen Scribenten für das schönste in gantz Europa, darbey aber auch für hochmüthig, eyfersüchtig und argwöhnisch ausgegeben. Das Spanische soll nicht von sonderbarer Schönheit, wohl aber träg und nachläßig seyn: es schläfet gerne lange, läßet sich am Tage sehr selten sehen, gehet es aber aus, so verdecket es sich das Haupt; schmincket sich sehr starck, ist sehr verliebt, hat insgemein garstige und übelriechende Zähne, weswegen es sich auch starck zu parfumiren pfleget: zu Kleidern liebet es die schwartze Farbe, führet eine a parte Tracht; als einen sehr weiten und ausgesperrten Unterrock, ein kurtzes Oberwammst mit Flügeln, einen Kragen und kleines Hütlein. Die Spendagen sind ihnen angenehm. Wenn sie ihren Courtisanen eine Affection erweisen wollen, zeigen sie selbigen ihre Füsse, wormit sie gar sprobe thun, weil sie hierinnen vor allen andern Nationen etwas besonders haben, angesehen selbige nette, schmal und sehr delicat sollen gewachsen seyn. Ohne Erlaubniß hoher Damen in Spanien Füsse zu sehen, halten sie für capital; anbey sind sie von mittelmäßiger Taille, doch sehr schlanck. Das Frantzösische Frauenzimmer hingegen ist lustig, beredt, neugierig, veränderlich in Moden, tiftig, verliebt,

doch leichtsinnig, frey aber sonder Verletzung der Erbarkeit, es liebet keine Röthe im Gesichte, sondern hält blaßseyn für eine sonderbare Schönheit, daher es fleißig zur Ader läst; hiernechst ist es sehr fruchtbar. Das Niederländische Frauen-Volck ist meistens ramassirt, und ein wenig starck, doch dabey wohl gewachsen, ist sparsam, fleißig, haushältig, hält viel auf Nettigkeit und Reinlichkeit im Hause, verdirbt keine Compagnie, und ist sehr complaisant. Das Engelländische Frauenzimmer ist schlanck und wohl gewachsen, schön von Gesichte, charmant, und hält viel auf Frantzösische Moden, liebt die Freyheit und alle Galanterien, machet den Männern die Herrschaft gerne disputirlich, daher auch das Sprichwort entstanden: Engelland sey der Weiber Paradies; in Conversation ist es nicht spröde, massen ein Fremder selbiges gar leicht sprechen kan, machet auch ein Pfeifgen Toback mit. Das Dänische Frauenzimmer ist schön von Gesichte, häuslich und fruchtbar, doch sehr mißtrauisch und eigensinnig. Das Schwedische hingegen von etwas starcker doch schöner Leibes-Gestalt, liberal, conversabel und höflich, absonderlich in der Haushaltung wohl conduisiret. Was das Teutsche Frauenzimmer anbetrift, so findet man hier und dar viel schöne Gesichter, sie lieben neue Moden sehr gerne, sind politisch und zu allen Dingen geschickt, curieux, können ihre Liebe sehr verbergen, mögen auch gerne Schmeicheley vertragen, sind begierig auf die Galanterie, lassen sich zur Haushaltung wohl anführen, und bey ihrer Liebe eine nicht geringe Eyfersucht mercken, sie wissen sich meisterlich zu verstellen, lassen aber ihre Wanckelmuth hier und dar blicken, sie lieben die Music sehr, können sich in iede Tracht sehr wohl schicken, und sind meistens gut gewachsen. Das Ungarische Frauenzimmer ist artig von Gesichte, lebet sehr eingezogen und ist sehr schamhaftig. Das Polnische ist gleichfalls meistentheils schöne, frey und conversabel und liebet die Frantzösische Tracht mehr als die ihrige. Das Rußische aber findet man von kleiner Statur, wohl gewachsen und feinem Angesichte; selbiges schminckt sich aber dennoch und färbet die Augenbraunen. Die verheyratheten Personen tragen ihr zusammen gerolltes Haar unter einer Mützen, mit Fuchs oder Biberfellen bebrämet, die Jungfern aber lassen sie in Zöpfe geflochten über die Schultern hengen; sie tragen Caffrans oder Ober-Röcke, so weiter als der Männer ihre sind, gehen auf Schuhen mit sehr hohen Absätzen und kleinen subtilen Nägeln beschlagen: die Rußischen Weiber erkennen die Affection der Männer durch öfters Prügeln, ie heftiger der Streich, ie gröser ist die Liebe. Das Türckische Frauenzimmer soll schön seyn, absonderlich das in Sukana; sehr annehmlich, sie gehen meist verdeckt, und lassen von ihrem gantzen Gesichte nichts mehr als die Augen sehen, halten sich sehr eingezogen, massen ihnen keine grosse Freyheit vergönnet wird, sie dürfen sich aus ihrem Hause nicht verlaufen, und sollen von der Liebe nicht viel Staat machen. Das Schweitzerische Frauenzimmer ist starck von Leibe, arbeitsam, offenhertzig, doch manchmahl ein wenig simpel, es liebet die frantzösische Sprache, und träget kein Gold und Silber auf den Kleidern. Das Welsche Frauenzimmer ist höflich in Conversation, verliebt, beredt, schön, doch an einem Orte besser als an dem andern, und wird ihre Keuschheit zu erhalten sehr eingeschräncket. Sehen wir in die andern drey Theile der Welt, so finden wir in Asien das Japanische Frauenzimmer sehr keusch und schamhaftig, massen sie viel lieber sterben, als ihre Keuschheit entweihen lassen. In Siam ist es arbeitsam und häuslich, in Molta aber behertzt und streitbar. Hingegen in Africa trift man das Frauenzimmer von wildem und abergläubischen Humeur an, sie sind von schwartzer Haut, und halten es für eine sonderbare Schönheit, wenn sie recht schwartz sind: darneben sind sie sehr unflätig. Und endlich in America ist das Frauenzimmer sehr wild, rauch und abgöttisch, es gehet nackend, und hat nur um den Schooß eine leichte Baumwollene Decke oder auch bunte Federn. Die Weiber sind harter Natur, und daher im Gebähren sehr behertzt und glücklich. In Brasilien hengen die Weiber ein von vielen Schnecken-Häusern zusammen gemachtes Kleinod in die Ohren, bemahlen ihr Gesichte mit allerhand Farben, und halten nicht viel von Pracht und Zierath. So unterschieden findet man

Digitized by Google

das weibliche Geschlecht von einander. Ob aber selbiges dem männlichen Geschlechte vorzuziehen, mögen andere erörtern; so viel ist doch gewiß zu sagen, daß man von diesem edlen Geschlechte an allen Orten viel geschickte und herrliche Subjecta antrift, welche in den Studiis und andern herrlichen Wissenschaften und Künsten es viel berühmten Männern, wo nicht zuvor, doch gleich gethan haben, dergleichen in diesem Frauenzimmer-Lexico in nicht geringer Menge zu finden.

Frauenzimmer-Bibliotheck,

Bücher, welche zum Christenthum, Unterhaltung der Gottesfurcht, zu einer wohlgesetzten Conduite und einem ehrbaren Lebens-Wandel dienen, wovon der Frau Marckgräfin von Lambert neue Betrachtungen über das Frauenzimmer, Leipzig 1731 in 8v. nachzulesen, werden hier nicht berühret; sondern wir wollen nur diejenigen hier beybringen, welche zur Haushaltung, Kocherey und Galanterie Anlaß geben. Solche sind:

1) Dictionaire œconomique par Mr. Noel Chomel, troisieme edition augmentée par J. Marret, avec figur. 2 Tom. fol. à Amsterd. 1732.

2) Allgemeines Oeconomisches Lexicon, darinnen alles was zu einer vollständigen Landwirtschaft und Haushaltung gehöret, und was im Hause, Küche und Keller ꝛc. vorkommet, deutlich erkläret, mit Kupfern, med. 8 Leipzig 1731.

3) Compendiöses und nutzbares Haushaltungs-Lexicon, 8 Chemnitz 1728.

4) Die so kluge als künstliche von Arachne und Penelope getreulich unterwiesene Haushälterin, oder dem Frauenzimmer wohlanständigen Kunst-Buches und gründlicher Haushaltungs-Unterricht, als des Nürnbergischen Kochbuchs 2ter Theil, 4 Nürnberg 1703.

5) Bannormes wohlangelegtes und kurtzgefaßtes Haushaltungs-Magazin, 8 Leipzig 1730.

6) Die in ihrer Kunst vortreflich geübte Köchin, oder auserlesenes und vollständig vermehrtes Koch-Buch, 4 Nürnberg 1734.

7) Das neueste und wohleingerichtete Koch-Buch, ausgefertiget von Coccejo, 8 Franckfurt und Leipzig 1735.

8) Leipziger Koch-Buch, vorgestellet von Susanna Egerin, 8 Leipzig 1732.

9) Brandenburgisches Koch-Buch, m. K. 4 Berlin 1732; ingl. Mar. Sophiæ Schellhammerin der wohl-unterwiesenen Köchin zufällige Confect-Tafel, m. K. 4 Berl. 1732.

10) Le nouveau Cuisinier royal & bourgeois, avec figures, 2 tom. 8 à Amsterdam 1734, und dessen 3ter Tomus: La nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits.

11) Paul Jacob Marpergers vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, 4 Hamburg 1716.

12) Compendiöses und stetswährendes Handbuch des galanten und curiösen Frauenzimmers, in sich enthaltend ein kurtzgefaßtes Wäsch- und Küchen-Inventarium, 8 Leipzig 1730.

13) Paul Jacob Marpergers Beschreibung des Haar- und Feder-Handels, 8 Leipzig 1717.

14) Ejusdem Beschreibung des Hanfs und Flachses, und der daraus verfertigten Manufacturen, sonderlich des Zwirns, der Leinewand und Spitzen, 8 Leipzig 1710.

15) Gründliche Unterweisung von Spinnen und Weben, wie viel das löbliche Frauenzimmer von allerley Garn auf iede Elle nach einer richtigen Haspel dem Weber zu geben hat, und wie viel Ellen und Schock der Weber von allerley Garn wieder erstatten muß, 8 Berlin 1737.

Demjenigen Frauenzimmer, welches sich nicht viel Bücher anschaffen mag, wird das unter der zweyten Numer erwehnte allgemeine Oeconom. Lexicon statt aller genugsame Befriedigung geben.

Frauenzimmer, oder Frauenzimmer-Gemach, s. Gynæceum.

Frauenzimmer-Wasser, oder L'eau des Dames,

Es ist bekannt, daß vieles Frauenzimmer von hohem, mittlerm und niedrigem Stande, nicht allemal Bisam, Ambra und Zibet vertragen können, sondern wohl gar von deren Geruch ohnmächtig werden, gleichwol aber doch gerne etwas wohlriechendes um sich haben wollen; dahe-

hat

hat man in Franckreich dergleichen Waſſer erfunden, das allgemein iſt, und keine Erregung der Mutter nach ſich ziehet:

Rec. Florentiniſche Viol-Wurtzel zwey Loth,
Citron-Sandel, des beſten ein halb Loth,
Aſphalten-Holtz, 2 Qv.
Rhodis-Holtz, anderthalb Loth,
Benzoe, 1 Loth,
Storax Calam. 6 Qv.
Styrac. liquid. Gr. vij.
Ladan. 2 Qv.
Pip. long. 1 Qv.
Calmus, eine halbe Untze,
Coriander, 1 Untze,
Lavendel-Blüt, ein halb Qv.
Eine Citrone mit Schaalen und allen in Stücklein zerſchnitten, wohlriechende Aepffel-Schaalen, Qvitten-Schaalen aa. eine halbe Hand voll,
Muſcaten-Nuß und Zimmet aa. 1 Qv.
Nelcken, Meliſſe aa. ein halb Qv.
Majoran, 1 Qv.
Hollunder-Blüt, Semi manip.
Stein-Klee, manip. 1,
Peruvian-Balſam, pro lubitu;

Dieſe Stücke werden ſamt und ſonders gröblich zerſtoſſen, alsdenn in zweyen Maaſſen des beſten Roſen-Waſſers, und einen Maaß Pomerantzen-Blüt-Waſſers eingebeitzet, in einem wohl verwahrten Geſchirr an einem warmen Ort alle Tage drey oder vier mal umgerühret, zehen Tage lang gelaſſen, ſodann per balneum Mariæ usque ad Siccitatem diſtilliret. Das hinterbliebene ſoll man alsdenn calciniren, und das Saltz mit Roſen-Waſſer nach der Kunſt heraus ziehen, hernach mit dem Waſſer vermengen und zum Gebrauch aufbehalten. Dieſes Waſſer ſtärcket das Haupt, und wenn es Löffel-weiſe eingenommen wird, das Hertz und die gantze Natur. Man kan auch den halben Theil von dieſen Speciebus mit Biſam, Ambra und Zibet imprægniren.

Fräulein,

Iſt ein junges und annoch unvermähltes Frauenzimmer, ſo von adelichen Eltern gebohren worden.

Fraxinea,

Hadriana, in der Piccardie, ohnweit Amiens gebohren, war eine begeiſterte und beſeſſene Magd; und Petri Cottoni, des königlichen Hof-Predigers und Beicht-Vaters, zu Henrici IV Zeiten Oraculum und Haus-Prophetin, ſo ihn An. 1604 ſo wohl in politiſchen und Staats- als auch Theologiſchen und Religions-Sachen unterrichten muſte. Vid. Jac. Aug. Thuan. lib. 132 Hiſtor. ad An. 1604.

Fredegonda,

Königs Chilperichs in Franckreich erſtlich Concubine, hernachmals Gemahlin, eine geile und unerſättliche Dame, maſſen ſie mit dem Landri de la Tour heimlich zuhielte, der aber davor ſein Leben einbüſſen muſte.

Freude,

Iſt eine angenehme Bewegung des Gemüths, nach welcher es über der Genieſſung eines gegenwärtigen Gutes ſich beluſtiget.

Freundſchaft,

Iſt eine beſondere Liebe oder Zuneigung zweyer oder mehr Perſonen gegen einander, ſo durch langen Umgang beſtätiget, und durch allerhand äuſſerliche Kennzeichen in der That unterhalten wird.

Freya,

Hieſſe bey denen alten Teutſchen und Gothen ſo viel, als die Göttin der Liebe oder Venus, und ſoll das Wort Freyen von ihr herſtammen. Beſold. in Theſaur. Pract. voc. Freyen.

Frey-Frau, ſiehe Baroneſſe.

Freyen oder Heyrathen,

(Wiewol das erſtere eigentlich von dem Manns-Volck geſaget, iedoch nach heutiger Art zu reden auch insgemein von dem Frauen-Volck genommen wird) heiſſet ſich nach der in denen Rechten vorgeſchriebenen Ordnung und gehörigen Solennitæten in den Stand der Ehe begeben; worzu nicht nur der contrahirenden Perſonen ungezwungener und deutlicher Conſens, ſondern auch der Eltern Einſtimmung erfodert wird; bey denen

Waiſen,

Digitized by Google

Waisen, so keine Eltern mehr haben, erfodert zwar nicht die strenge Nothwendigkeit, wohl aber die Gesetze der Ehrbarkeit und Höflichkeit, daß ihrer Curatorum, Vormünder oder nähesten Anverwandten Genemhaltung mit zuvor eingeholet wird. Nach denen alten Römischen Rechten waren zwar die Jahre, worinnen zu heyrathen erlaubet war, determiniret; heut zu Tage aber wird bloß auf die Capacität und Geschicklichkeit gesehen. Wundernswürdig ist es, daß in Mengrelien, einem Fürstenthum in der Türckey, die Jungfern in ihrem 8 und 9 Jahre schon zu heyrathen pflegen; die Kinder, so von solchen jungen Leutgen sollen gebohren werden, sollen nicht gröſſer als bey uns die Frösche seyn. Das Wort freyen soll von der alten Göttin Freya herkommen.

Des Freytags sich nicht bürsten oder umbinden lassen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen Gedancken stehen, ob bekämen sie Ungeziefer, woferne sie sich an dem Freytage das Haar bürsten und einflechten lieſſen.

Friandiſen,

Sind niedliche Speisen, Nasch- und Leckerbißgen, und werden insgemein auf Entremets aufgesetzet.

Fricandeau,

Ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalbfleisch bereitet wird; es muß aber diß fein zart geklopfet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern versetzet, und gute Bouillon und Brühe drauf gegossen werden, in welcher man es dämpfen und kochen läst, und dieses alles ist aus nachfolgender Beschreibung deutlich zu ersehen.

Fricandeau von dünn-geschnittenem Kalbfleisch,

Man nehme eine Kalbskeule, und schneide gantz dünne Stückgen, woran aber keine Flechsen und Haut dürfen hangen, klopfe dieses Fleisch mit einem Messerrücken fein zart, hernach schneide man Speck, wie zum Rebhüner-Spicken, und spicke es auch so sauber, als ein Rebhun, und lege es auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespickt worden, so setzet man eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickte Fleisch drein, läſſet es eine ziemliche Weile paſſiren, so wird sie viel Jus zeigen. Diese seiget man herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein Paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüten, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronenscheler und etwas Saltz, läſſet es alſo ferner dämpfen; hernach gieſſet man Wein und gute Brühe dran, und läſſet es alſo kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu oder gieſſet fertige Jus drauf, und läſſet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so läſſet man die abgeseigete Jus drein laufen, es wird einen guten Geschmack bekommen, drücket Citronen-Saft drüber her, so ists fertig und gut. Dieses gespickte Kalbfleisch wird auch sonsten gebrauchet, wie im G bey der Grenade beschrieben ist; man kan auch Rolergen daran machen, welches an gehörigem Orte wird zu sehen seyn.

Fricandelle,

Ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, so erst in beliebige Stücke geschnitten worden, träget, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen läſſet; nachfolgende Beschreibung dieses Gerichts wird es deutlicher zeigen.

Fricandelle oder Netzwürstgen,

Man nehme eine Kalbskeule und brate sie ab, hernach thue man die Haut alle herunter, und schneide nur das derbe Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein; stosse es in einem Mörsel, thue zuvor in Milch geweichte Semmel drein, ein Stückgen Butter, Muscaten-Blüten, vier Eyerdotter, ein gantzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, dieses alles reibe man wohl durch einander, thue es wieder heraus, schneide frischen Speck gantz klein würflicht, und rühre denselben auch drunter: darnach nehme man Kälber-Netze, schneide sie Stückweis, so groß als die Würstgen werden sollen, lege auf

ge auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger starck von der gemachten Farce, und rolle es zusammen, mache deren so viel als man brauchet; bestreiche auch eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Würste drein und setze sie in Backofen. Wenn solche nun fein gelb braun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Will man eine Sardellen-Sosse darzu machen, so nehme man 3 bis 4 Eyerdotter, thue die in ein Töpfgen, giesse ein wenig Coulis, oder sonst gute Brühe drüber, ingleichen ein wenig Wein, und Citronen-Saft, qvirle dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich giesse man von dem Fett, worinnen die Würstgen gelegen und gebraten, auch hinein, schütte diese Brühe in eine Schüssel, sprenge von vorigem Fett etwas drüber, richte die Würstgen auf den Schüsselrand herum an, und garnire sie mit Citronen oder Blumwerck. Diese Würstgen können unterschiedlich, als Beylagen, gebrauchet werden, zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. Sonst kan gedachte Fricandelle auf vielerley Art gemachet werden, von Kalbs-Leber, Lungen, rohem Schweinfleisch, Schöpsenfleisch ꝛc. Und zu dergleichen Dingen sind die Einfälle am allerbesten; nur muß man ein Fundament haben, was man gelinde, oder hart machet. Dahero sind bey solchen Würstgen die Eyer zu menagiren, und nicht viel geriebene Semmel zu gebrauchen: Nieren-Talg aber und eingeweichte Semmel ist hierzu am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Würtzwaaren thun, als: Citronen, Sardellen, Zwiebeln, und dergleichen. Viele thun auch ein ziemlich Theil Cardemomen darzu, nachdem man der Herrschaft den Gout abgemercket.

Fricassée,

Heisset ein solches Essen, da z. E. Fleisch, Hüner, u. d. g. in Butter nebst Gewürtz, Eyern, Eßig, und andern Dingen dämpfen und gleichsam braten müssen. Es wird das Fleisch in Stücken zerschnitten, in einer Pfanne in Butter etwas abgeschwitzet, nechst dem gute Fleischbrühe, Saltz, Pfeffer, Muscaten-Blumen, eine halbe Zwiebel daran gethan, zusammen gekochet, und wenn es angerichtet werden soll, so rühret man von etlichen Eyern die Dotter mit ein wenig Eßig ab, thut ein wenig gehackte Peterfilie darein, und giest es an das Essen, lässet es auf dem Feuer dicklich werden. Ein dergleichen Essen zubereiten heisset Fricaßiren.

Friese,

Sind ungeschorne grobe wollene Zeuge, so zu Unter-Röcken und gemeinen Weibs-Kleidern gebraucht werden.

Friesel,

Denen Medicis Purpura genannt. Ist eine besondere Art der Befleckung der Haut, mit Röthe und Aufschiessung kleiner Bläslein in Gestalt der Hirse-Körner, wormit insgemein an etlichen Orten die Sechswöchnerinnen überleget werden, und dergleichen Zufall auszustehen haben: wird sonst eingetheilet in den rothen, wenn grosse Röthe und Hitze dabey verhanden ist, und in den weissen Friesel, wenn die Bläslein und Haut nicht so gar roth sind. Man muß sich bey beyden sehr warm halten.

Frisin,

Carola Justina. Des berühmten Carl, Freyherrn von Friesen, Chur-Sächsis. Geheimden-Raths und Präsidentens des Ober-Consistorii, Fräulein Tochter, war schon in ihrer Jugend so gelehrt, daß sie sehr nette Frantzösisch und gut Lateinisch reden konte. Vid. Junck. Cent. Fœm. illustr. pag. 40, 41.

Frische Milch,

Ist eine entweder roh und bloß abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgesottene Milch, worein man Semmel, Zwieback, oder nur Brot einzubrocken pfleget. Soll sie besonders gut zubereitet werden, kan man rein gelesene und gewaschne Corinthen, geschnittene Mandeln und einen Theil guten Rahm darzu thun.

Frisir-Buch, siehe Trenchir-Buch.

Frisiren,

Heisset dem Frauenzimmer etwas mit Bande, Spitzen, Frantzen oder andern Streiffen bekräuseln oder falbaliren.

Digitized by Google

Frisiren Servietten, siehe Servietten brechen.

Frölichin,

Eva Margaretha, eine zwar gelehrte und in Theologischen Sachen wohl belesene Weibes-Person, aber auch darbey wunderseltsame Wiedertäufferin und Quäckerin kömmt, ihrem fanatischen Geiste nach, fast der bekannten Burignon bey, ausser daß sie mehr Grillen vom tausendjährigen Reiche als jene heget. Man findet ein Buch von ihr, unter nachstehendem Titel: Evangelium vom tausendjährigen Reich Christi, Matth. 24, 14. Offenbarung Joh. 20, 4. Auslegung über die Sieben Gemeinen in der Offenbarung Johannis, auf welche Potentaten sie zielen in der Christenheit, durch den Geist der Wahrheit, so der grosse GOtt mir gegeben, aus altem und neuen Testamente bewiesen. Weil nun die Christenheit soll verstöret werden, das Pabstthum untergehen, Jerusalem gebauet die Jüden zum Christlichen Glauben bekehret, und ein Hirte und eine Heerde in der Christenheit auf Erden, ein Glaube soll werden. Und dieses wird geschehen zu der Zeit, wenn Christus, Carl und Christian werden zusammen gehen, so ist es mit dem Pabst gethan, sie können nicht bestehen. Dieses versichere aus Gottes Wort ich Eva Margaretha Frölichin. Gedruckt zu Amsterdam den 1 Jun. An. 1687. In der Vorrede dieses Büchleins weissaget sie: An. 1691 würden die Frantzosen nach Stockholm kommen, aber im folgenden Jahr würde Christus für Carl den XI, König in Schweden streiten, und alsdenn würde das tausendjährige Reich Christi durch Hülffe dieses Carls, Christiani V in Dännemarck, wie auch der Sächsischen und Lüneburgischen Hertzoge auf Erden aufgerichtet werden. Sie hat auch noch ein anderes Buch von der Jüden Gnadenwahl geschrieben. Zu Amsterdam soll sie ein Schild mit dieser Uberschrift: Hier wohnet eine tausendjährige Prophetin, welche heisset Eva Margaretha Frölichin, ausgehangen haben; auch überall in der Welt herum gereiset, und ihre tollen Lehren ausgestreuet haben. Vid. D. Rangon, Sueciam Orthodox. P. III cap. 21 p. 332, Tenzel. Monatliche Unterredung ad An. 1692 pag. 524, Colberg. Christian. Plat. P. I p. 261.

Frosch,

Rana, Raine, (Grenouille) ist das bekannte Animal amphibium oder Thier, so in- und ausserhalb dem Wasser lebet, daraus zwar die Frantzösischen Köche ein wohl-schmeckendes Gericht zuzurichten wissen, vor welchem aber unsere Leute zum Theil einen Eckel bekommen dürfften. Es hält sich gerne in sumpfichten Wassern auf, und ist an Grösse und Farbe unterschiedlich, grün, grau und fleckicht. Eine besondre Gattung ist der Laub-Frosch, welcher sich auf den Sträuchern aufhält, und von schöner grüner Farbe ist. In den Apothecken braucht man von den grünen, als der besten Art, fast alle Theile; die Laubfrösche sind ebenfalls wider vielerley Zufälle nützlich zu gebrauchen. Von der gedörreten und zu Pulver gemachten Galle ein Quentlein eingenommen, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das Frosch-Laich, woraus die jungen Frösche kriechen, kühlet und lindert äusserlich allen Glieder-Schmertz, und stillet mit Rosen-Eßig auf einen Schwamm gelegt, das unmäßige Bluten, ziehet die übermäßige Röthe aus dem Gesichte, und macht die Hände glatt und sauber. Es wird auch davon das bekannte Froschlaich-Pflaster bereitet, welches zu allerhand Wunden und Schaden dienet. Mehrere und besonders curiöse Umstände von den Fröschen giebt das Oeconomische Lexicon. Die Zubereitung derselben haben nicht nur die teutschen Köche denen Frantzosen abgelernet; sondern sie können auch solche auf vielerley Art und Weise noch verbessern. Hierzu brauchen sie nur die grossen gelben weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwartz-sprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, noch viel weniger die Laub-Frösche, die zwar nach Loniceri Bericht ein gewisses Experiment für die unnützen Weinsäuffer seyn sollen, daß sie gar keinen Wein mehr trincken mögen, wenn man einen solchen Laubfrosch in einem Maaß Wein ersticken läst, und hernach einem durstigen Weinschlauch von selbigem unwissend zu trincken gäbe, würde er sein Lebtage einen Eckel vor dem Wein bekom-

bekommen: welches auch etliche an denen ihrigen wegen des lästerlichen Brantweinsauffens versuchet, und selbigen dadurch einen Keil zu stecken vermeinet haben. Es mag dieses in seinem Wehrt oder Unwehrt so lange beruhen, bis andere die Probe hiervon gesehen. Vielmehr wollen wir ietzo vernehmen, wie unser Koch die Frösche auf teutsche Art zurichtet, und hiervon diese Nachricht ertheilet: 1) Frösche zu bereiten; 2) Frösche fricassiret; 3) Frösche gebacken.

Frösche zu bereiten,

Man fänget im Majo und Junio, da die Frösche am besten, selbiger so viel als man nöthig hat, schneidet ihnen das Vordertheil weg; darnach ziehet man ihnen die Haut über die Hintertheile, gleich als wenn man ein paar Hosen ausziehet, hacket ihnen die Beine weg, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß sie sich auswässern, so können sie hernach gebrauchet und zugerichtet werden, wie es beliebet.

Frösche fricassiret,

Wenn die Frösche zubereitet worden, wie ietzo beschrieben ist, so leget man Butter in einen Tiegel oder Casserole, setzet solche auf das Kohlfeuer und leget zugleich eine gantze Zwiebel mit Nelcken bestecket hinein. Hernach wirfet man die Frösche in die Butter, gleich als ob es junge Hüner wären, passiret oder dämpfet sie eine Weile, schüttet Ingber, Muscaten-Blüten und Citronscheler darzu, giesset auch etliche Löffel voll Rindfleischbrühe und ein wenig scharfen Eßig hinein, thut noch etwas Pfeffer dran, und lässet es also kochen. NB. Solch Froschfleisch muß schärfer als ander Fleisch tractiret werden, weil es an sich selbst gar eckel und süsse ist. Wenn sie nun kochen, so sehe man ja wohl zu, daß solche nicht zu weich werden. Zum Abziehen nimmt man vier Eyerdotter, qvirlt sie mit ein wenig Eßig gantz klar, lässet die Brühe von Frö-schen, wenn solche im Sud ist, drunter laufen, schüttet es wieder in den Tiegel oder in das Geschirr, wo die Frösche sind, und lässet sie ein wenig anlaufen. Letzlich richtet man solche an, sprenget zerlassene Butter und gehackte grüne Peterstilie drüber, so wird es von hunderten nicht erkannt werden, ob es junge Hüner oder Frösche sind, weil solche mit jenen gar gleich kommen.

Frösche gebacken,

Dieselbe werden bereitet, wie oben beschrieben ist: wenn sie ausgewässert, so saltzet man sie ein, schneidet eine grosse Zwiebel scheiblicht, leget diese oben drauf, sprenget etwas Eßig drüber, und lässet sie eine Weile liegen, hernach trocknet man solche ab, und mehlet sie ein. Man kan auch stat des Mehls Grieß nehmen, welches noch weit besser ist: ferner setzet man eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, und lässet es heiß werden, thut die eingemehlten Frösche drein, und backet sie gantz gelb: zuletzt richtet man solche an, als junge gebackene Hünergen, streuet aus Schmaltz gebackene grüne Peterstilie drauf, und giebet sie hin. Wie diese ferner als junge Hüner können zugerichtet werden, wird weitläuftiger unten im Buchstaben H von jungen Hünern zu finden seyn: kömmt auch hauptsächlich auf die Invention eines geschickten Kochs mit an, der sich nach dem Appetit anderer Leute wird zu richten wissen.

Froschlaich,

Ist nichts anders als Eyer von Frö-schen, so in einem Schleim eingeschlossen liegen, und an der Sonnen destillirt werden; das Frauenzimmer wäscht sich mit solchem destillirten Wasser, welches die Haut zart und glatt erhalten soll. siehe Frosch.

Fröschlein unter der Zungen bey jungen Kindern,

Soll nach der Medicorum Bericht entweder ein kalter zäher Schleim oder eine Geschwulst mit abwechslender Inflammation seyn.

de Frotte Ludovica, siehe de Windsor.

Früchte zu glasiren, daß sie den gantzen Winter frisch bleiben,

Man läutert schönen Zucker mit Rosen- oder schlechtem Wasser, lässet ihn aber sehr starck sieden, thut ihn von Feuer und lässet ihn ein wenig verkühlen, nimmt von den Früchten, welche man glasiren will, als

Digitized by Google

als Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Morellen, Johannis-Stachel-Erdbeeren u. ſ. f. tuncket es in dem Zucker, und nimmt es alſobald wieder heraus, leget es auf ein ſauberes Stroh, bis es trocken wird. Darnach thut man es in ein Glas oder ſteinern Gefäß, bindet es feſte zu, daß keine Luft dazu kommen kan, ſetzet es in einen tieffen Keller. Iſt er nicht friſch genug, ſo vergrabe man es noch dazu in die Erde. Auf dieſe Art halten ſich ſolche Früchte den gantzen Winter und bleiben, als wenn ſie vom Baume oder Stock kommen. Wenn man nun ſolche will auf den Tiſch geben, ſo klopfet man nur mit einem Finger daran, ſo fället der Zucker gantz ab; man kan es mit dem Zucker geben, aber in Winters-Zeit iſt es beſſer ohne Zucker, ſo verwundert man ſich deſto mehr, und weiß nicht, wo ſolche Früchte herkommen.

Fuchsin,

Anna Rupertina, Johann von Pleitners, Obriſtens der Stadt Nürnberg über dero Regiment zu Fuß, Tochter, war den 19 Dec. 1657 zu Elbingen in Preuſſen gebohren, heyrathete 1696 George Chriſtoph Fuchſen, Rectorem der Schule zu Sultzbach, und hernach Predigern daſelbſt. In der Poeſie beſaß ſie eine ſolche Fertigkeit, daß ſie nicht allein ihre Gedancken in ungezwungene Verſe bringen, ſondern auch gantze Gedichte, ohne eine Feder anzuſetzen, machen, und herſagen können. Sie ſchrieb nebſt viel andern Gedichten unter dem Nahmen Daphne eine Dramatiſche Repræſentation des im Glauben wohl geübten Hiobs, und ſtarb den 23 Novemb. 1722. Ihre ſämtlichen poetiſchen Schriften hat Friedrich Rothſcholtz nebſt deren Lebens-Beſchreibung 1726 zu Nürnberg mit einander heraus gegeben.

Fuggerin,

Sidonia Iſabella, des Augſpurgiſchen Patricii Fuggers gelehrte Tochter, ſo den Freyherrn von Villingen in Schwaben heyrathete, konte nicht nur nette Latein reden, ſondern war auch in andern edlen Wiſſenſchaften ſehr erfahren. Sie hatte noch zwo Schweſtern, die man gleichfalls für gelehrt, geſchickt und künſtlich halten muſte. Vid. Musler. in Orat. I p. 157, conf. Cruſ. lib. X part. III Annal. Suevic.

Fugia,

War eine alte Göttin, ſo von denen flüchtigen und in die Flucht geſchlagenen Soldaten verehret und angeruffen ward.

de Fuiguirede,

Vaſconcella Gomeſia, wird auch ſonſt Gillot und Gomes genennet, hat des Arioſti Italiäniſche Gedichte in 2 Tom. ins Frantzöſiſche überſetzet, und über dieſes noch eine Romaine heraus gegeben unter den Titel: Le Mary Jaloux, gedruckt zu Paris A. 1688 in 12, die ſie an den Gouverneur zu St. Germain, Marquis de Montchevreuil dediciret. Vid. Richelet les plus belles lettres des meilleurs Auteurs François avec des Notes p. 373 in Act. Erudit. Lipſ. 1690 p. 283. In dem Mercur. Polit. ad An. 1686 Menſ. April. p. 350 wird ſie ſehr gerühmet, dergleichen auch der Welt-berühmte Thomaſius in ſeinen Monatlichen Gedancken A. 1689 p. 127 & 29 gethan.

Fulbicke,

Emerentia, eine gelehrte Weibes-Perſon aus der Marck, ſo nicht allein in der Latinität vollkommen erfahren, ſondern auch darneben der Vocal- und Inſtrumental-Muſic, wie auch der Rechenkunſt völlig kundig war.

Fulgoſia,

Conſtantia, eine gelehrte Italiänerin von Padua, lebte in ihrem Vaterlande, unter denen Gelehrten, in groſſem Anſehen, und war ihrer Gelehrſamkeit wegen in ſolchem Æſtim, daß die gelehrteſten Männer ſich an ihren Diſcourſen zu delectiren pflegten, ſie auch täglich beſuchten. Paulus Gualdus in Vita Pinelli pag. 362 & 63 rühmet ſie ſehr, und ſaget, daß der gelehrte Johan. Vincentius Pinellius ſie vor andern ſehr hoch gehalten. Vid. Juncker. Centur. fœm. illuſtr. p. 42 & 43.

Fülle, ſiehe Farce, it. Hachis.

Füllen,

Heiſt ausgenommene Tauben, Lam-

mes- und Kälber-Brüste, Truthähne, ausgehölerte Krauthäupte mit allerhand gutem Füllsel von Milch, Semmel, Eyern, Petersilie, Muscaten-Blumen, u. d. g. inwendig ausstopffen und unterfüllen.

Füllhals, siehe Trichter.

Füll-Kanne,

Heist dasjenige höltzerne Gefäß, mit welchem man den Wein und Bier auffüllet.

Fulvia,

P. Clodii, hernachmals M. Antonii Weib, ein kluges, verständiges, recht heroisches und erfahrnes Weibesbild, welches am Regimente mit zu sitzen in der That verdiente. Sie hatte den Antonium, den die Cleopatra zum Gemahl hernachmals bekam, in dergleichen Wissenschaft vortreflich informiret. Sie entdeckte heimlich bey Nachzeit dem Ciceroni des Catilinæ Schalckheit und Untreu, ermahnte auch selbigen durch ihre kluge Vorhaltungen und Rathschläge gar sehr, daß er sich bey so gestalten Sachen bey Zeiten prospicirte. Dieses ist die berühmte und beherzte Fulvia, so ihren Mann wider den Cæsarem angeflammet und aufgebracht, auch gar öfters mit dem Degen in der Faust denen Soldaten einen Muth zugesprochen. Vid. Hoffmanni Lex. Univers. pag. 667, Vellej. Patercul. Hist. Lib. II c. 74.

Fumannin,

Maria, war ein in der Griechischen Sprache, so wohl als Lateinischen, sehr gelehrtes Weib. Vid. Melchior. Adami Vitas Theolog. Ext. pag. 24.

Fundana,

Des berühmten Fundani Tochter, war ein schönes und sehr gelehrtes Frauenzimmer, welches vom Plinio in seiner 16 Epistol. 5 ad Marcellin. sehr gerühmet wird. Nur ist es schade, daß sie so frühezeitig gestorben, und kaum das 14de Jahr ihres Alters hingeleget.

Fund-Zettel,

Heisset an etlichen Orten, als in Breßlau und andern Städten, ein Verzeichniß alles desjenigen, was eine Frau an Gelde, Silberwerck, Kleidern und Hausrath von Stück zu Stück dem Manne in die Ehe mit bringt.

Fünffinger-Kraut, oder Fünf-Blat,

Ein Kraut, treibt lange zarte Stengel, mit länglichten Blättern, so rings am Rande herum gekerbt und unterwerts weißlicht sind, deren allezeit fünf beysammen an einem Stiele, und die Figur einer ausgesperrten Hand machen; die Blumen sind gelbe, und bestehen aus fünf Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätlein. Die Wurtzel ist einen kleinen Finger dick, lang, aussen schwärtzlich oder dunckelbraun, inwendig aber roth; und eines herben Geschmacks. Sie soll in vielen Kranckheiten, sonderlich wider das Blut-Auswerfen dienlich seyn: Ein Quentlein pulverisirt, in einem Glas Wasser einem Patienten, der an einem abwechselnden Fieber darnieder lieget, vor dem Paroxysmo eingegeben, soll denselben gewiß davon befreyen. Sonderlich wird der Fünffinger-Kraut-Wein sehr gerühmt, daß er denen mit Flüssen behafteten vortreflich nütze, wider alle Glieder-Schmertzen diene, die Verstopfung der Leber und Miltz eröfne, keinen Stein in den Nieren und Blasen lasse, und alle Bauch-Flüsse verstopfe. Die Zubereitung solchen Weines ist folgende:

Rec. Fünffinger-Kraut-Wurtzel 6 Loth; Benedicten-Wurtzel 3 Loth; Tormentill-Wurtzel 4 Loth; Fünffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, Wermut, jedes drey Hände voll; Man zerschneide alles gröblich, thue es in ein Fäßlein, so 30 Maß hält, schütte darüber so viel guten weissen Most, lasse es wohl vergähren, und 6 bis 8 Wochen stehen, alsdenn kan man des Morgens nüchtern oder beym Mittags-Essen nach der Suppe ein Gläsgen voll trincken. In Ermangelung des Mostes, kan man guten weissen Wein dazu gebrauchen.

Funia,

Eine in geistlichen und theologischen Sachen wohlerfahrne Römerin, deren

der

Digitized by Google

der H. Hieronymus erwehnet. Vid. Danhauer. abgenöthigte Rettung pag. 3.

von Fuhrlohn,

Fräulein, eine galante Poetin aus Schlesien, des Kayserlichen und Königl. Ober-Amts-Raths in Breßlau, geschickte und qualificirte Tochter; sie wird in des von Rosenroth seinen Poematibus öfters erwehnet.

Fürbinder,

Heisset denen Weibesbildern in Augspurg derjenige kleine Umschlag und Streif von weisser Leinwand, den die Mägde oder gemeinen Weiber bey denen Leichen über das Kinn und Mund ziehen.

Fürfleck,

Heisset den Augspurgischen und Ulmerischen Weibesbildern dasjenige, was in Leipzig eine Schürtze bedeutet: der Vornehmen ihre sind von schwartzem Damast, Atlas oder Taffet mit Spitzen um und um eingefast, der Gemeinen aber von weisser Leinwand. In Straßburg und Saltzburg nennen sie es ein Fürtuch, in Nürnberg aber einen Fleck.

Furiæ,

Die drey Plag-Göttinnen und höllischen Töchter des Acherontis, Alecto, Tisiphone und Megæra genennet.

Furina,

Hiesse bey denen Alten die Göttin, so über die drey höllischen Furien, Alecto, Tisiphone und Megæra gesetzet war.

Fürstin,

Ist eine Dame hohen Standes, so entweder aus einem Fürstlichen Hause und Stamm entsprossen, oder durch Vermählung eines Fürstens in dergleichen Stand erhaben worden.

Fürtuch,

Heisset denen Saltzburgischen Weibesbildern so viel als eine Schürtze.

Fußbad,

Ist ein von allerhand Kräutern, als Hälmergen, Feld-Kümmel ꝛc. und wohlriechenden Blumen abgesottenes warmes Bad, worinnen das Frauenzimmer ihre Füsse zu waschen pfleget.

Futter,

Ist insgemein alles, was die Thiere, es sey entweder daß mans ihnen giebet, oder sie sichs selbst suchen, zu ihrer Nahrung brauchen, besonders aber was dem Vieh gegeben wird. Das Futter wird gemeiniglich in rauh und hart Futter unterschieden; Jenes bestehet in Heu, Gras, Stroh, dieses in Gerste, Haber und andern Körnern. Ein mehrers siehe Oeconom. Lexicon.

G.

Gabel,

Ein bekanntes Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebraucht, um solche bequem zu zerlegen, und zum Munde zu führen. Die gewöhnlichsten sind zweyspitzig, man hat aber auch drey- und vierspitzige. In der Küchen braucht man die Fleisch-Gabeln.

Gabriella Bourbonia,

Grafens Louis von Bourbon, aus der Familie derer von Montpensier, Tochter, und Louis, Hertzogs von Tremouille, Gemahlin, florirete zu Caroli VIII Königs in Franckreich Zeiten, und war eine vortreflich gelehrte und in allerhand Wissenschaften wohl-erfahrne Dame. Sie schrieb: le Voyage du penitent; le temple du Saint Esprit; l'Instruction des jeunes pucelles; les contemplations sur le mystere de l'incarnation de Jesus Christ, und starb den 31 Dec. 1516 auf dem Schlosse Touars in Poitou.

Gabrielle,

Von Estrée, die Schöne genannt, war eine Maitresse Henrici IV, Königs von Franckreich. Sie starb 1599 in Kindes-Nöthen.

Gärtnerin,

Ist ein gewisses Weib, so über die Lust-Gärten bestellet ist, das darinnen gewachsene Obst, Früchte und Blumen zu Marckte träget, denen Spatziergehenden die Garten-Thüre auf- und zuschliesset, und ihnen bey dem Abtritt ein Blumen-Bouquet gegen ein Trinck-Geld zu præsentiren pfleget.

Gätter-Haube oder Bund-Haube,

Iſt ein aus Gold oder ſilbernen Schnürlein geſtricktes Netz und Häublein, ſo die Weiber zu Saltzburg über ihren ſo genannten Bund zu tragen pflegen.

Gaillarde,

Johanna, eine gute Poetin von Lion, ſo in dem 16 Seculo ſehr bekannt war: ſie wird ſonderlich von dem bekannten Clement Marot in ſeinen Epigrammatibus gerühmet. Vid. Les Oeuvres de Clement Marot p. 325 & 26 Edit. Lyonn. 1561.

Galanthis,

War die Magd der Alcmena, welche durch ihre Liſt ihrer in harten Kindes-Nöthen liegenden Frau daraus glücklich half. Ward aber dafür von der Lucina, der Göttin der Geburt, zum Danck in eine Wieſel verwandelt.

Galathea,

Eine Waſſer-Nymphe, des Nerei und Doridis Tochter, welche der Polyphemus heftig liebte. Als dieſer Liebhaber aber erſahe, daß er kein Gehör im Lieben bey ihr fande, indem ihm ein anderer Rival, Accis, vorgezogen wurde, hat er ſelbigen vor Schmertz und Ungedult von einem hohen Felſen herunter geſtürtzet, über welchen ſich endlich die Götter erbarmet, und in einen Fluß nach ſeinem Nahmen verwandelt.

Galerana Baratotti, ſ. Tarabotti.

Galgant,

Ein Gewächs, ſo in Oſt-Indien und in Italien um Verona wächſet, welchen letztern man bey uns insgemein den wilden Galgant nennet. Die Wurtzel, ſo wohlriechend und eines ſcharf beiſſenden Geſchmacks iſt, hat kleine Knollen, wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obſt und Confect aufgetragen, der Saft durch das Kanen ausgeſogen, die Haut aber und andere zum Eſſen undienliche Materie weggeworfen werden. Man pflegt ſie auch daſelbſt zu ſieden, mit weiſſem Senf-Waſſer oder Hanen-Brühe in einem Mörſer zu zerſtoſſen, und durchzudrucken, bis ſie eine Milch geben, welche als ein Getränck Kannen-weis verkauft und als ein herrliches Confortativ ſo wol der abgenommenen Kräfte, als wider die Mängel der Bruſt, Keichen, und Seitenweh ſehr gerühmet wird. Sie ſtärcket den Magen, und macht eine gute Dauung; in Wein geſotten und getruncken, ſtärcket und macht ſie einen wohlriechenden Athen; in die Naſe geſchnupfet, ſtärcket ſie das Gehirn. Bey uns werden ſie durch den aus Italien gebrachten Saamen gezogen, da denn die Wurtzeln oder daran hangende Nüßlein im Sommer ſo ſtarck werden, daß man ſie im folgenden Winter zur Speiſe gebrauchen kan. Sie werden vor dem Winter ausgegraben, und in Sand verwahret: Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichtes wieder in die Erde, und zwar drey Zoll weit von einander, pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten: So kan man denſelben allemal zur Speiſe nützlich und wohl gebrauchen. Dieſe Wurtzel dauret fünf Jahre unverſehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn ſie röthlich und ſchwer iſt, auch daß ſie nicht ſtäube, wenn ſie zerbrochen wird.

Galindo,

Beatrix, eine gelehrte Hof-Dame der Königin Iſabella von Caſtilien, aus Salamanca bürtig, ward an Franciſcum Ramirez, Königlichen Secretarium, verheyrathet, und wegen ihrer Wiſſenſchaft in der Lateiniſchen Sprache Latina genannt. Sie hat zu Madrid ein Hoſpital und andere Profeß-Häuſer geſtifftet, und iſt An. 1535 den 23 Nov. geſtorben.

Galla,

Des Römiſchen Bürgermeiſters und Patricii Symmachi Tochter, ein wundernswürdiges Weibes-Bild, maſſen ſie nach ihres Mannes Tode, welchen ſie nur ein Jahr lang gehabt, einen groſſen und langen Männer-Bart bekam. Vid. Gregor. Magn. L. 4 Decalog. c. 13.

Galla,

Ein Oväckeriſches und Sectiriſches Weibes-Bild und Adhærentin des Priſcilliani,

Digitized by Google

cilliani, ſo den ſo genannten Gnoſticiſmum mit ausbreiten und dieſes Gift ausſtreuen helfen. Vid. Schüſſelburg. Diſp. d. Gnoſticis §13 p. 39.

Gallæa,

Johanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Galle,

Ein bitterer ſcharfer und der Farbe nach gelber Saft, der aus einem Oel und flüchtigem Saltze beſtehet. Sie entſpringet aus dem Geblüte, davon ſie in der Leber durch eigne Drüsgen abgeſondert und in der Gallen-Blaſe geſammlet wird. Dieſes Bläsgen iſt ein häutiges Gefäß in der Form einer Birne, liegt am unterſten Theile der Leber, daraus alsdenn die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun wol geglaubet, daß einige Thiere gar keine Galle beſäſſen; ſo hat man doch nach Unterſuchung das Gegentheil befunden. Das Frauenzimmer bedienet ſich der Galle als einer Waſſer-Farbe zum Mahlen. Bey dem Karpfen-Reiſſen hat es Sorge zu tragen, daß die Galle nicht getroffen werde, ſondern daß man ſolche gantz heraus nehme; widrigen falls des Karpfen Geſchmack vergället würde. Dergleichen Karpfen-Galle getreuget, und damit geräuchert, ſoll die Roſe vertreiben.

Gallerie,

Wird ein langes Gemach oder Gang zum Spatzierengehen genannt.

Gallerte,

Galreda, (Gelatina) Gelée, Sultze, iſt ein dicker zäher Saft, der aus cartilaginöſen oder knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kalbs-Füſſen, Fleiſch, Fiſchen und Hirſchhorn ꝛc. gekochet, und hernach bey andern Speiſen kalt aufgeſetzet wird. Gemeine Leute nennen ſie eine geſtandene Schüſſel, und bereiten ſie oft ſchlecht genug. Wer Appetit zu dergleichen hat, kan ſolche nach der Vorſchrift unſers Kochs zurichten. Hier iſt 1) eine Gallerte von Schweins-Füſſen und Ohren; 2) Gallerte von Kälber-Füſſen; 3) Gallerte von Karpfen; 4) Gallerte von Kalber-Füſſen, Kälber-Ohren und Kalbs-Köpfen; 5) Gallerte von Meerrettig; 6) Gallerte vom Span-Ferckel; 7) Gallerte Portugieſiſche.

Gallerte von Schweins-Füſſen und Ohren,

Man nehme vom Schwein die Füſſe, Ohren und Maul, ſchneide die Füſſe in der Mitte entzwey, ſenge die Haare davon ab, und laſſe ſie in einem Waſſer blanchiren oder anlaufen. Wenn denn ſolches geſchehen, ſo putze man ſolche fein ſauber, ſetze ſie mit Waſſer und Saltz zum Feuer, und laſſe ſelbige eine Weile kochen. Darnach nehme man ſie heraus, und kühle ſolche im kalten Waſſer aus, thue ſie wieder in einen Topf, gieſſe die Brühe mit Eßig drauf, lege eine gantze Zwiebel und gantze Würtze darzu, und laſſe es alſo vollends gar kochen. Nun nehme man ſolche heraus; habe aber erſt eine Schüſſel fertig, darum man, wenn ſolche ſehr flach, ein Kräntzgen von Teig machen ſoll, und richte ſie drauf an. Die Brühe, ſo Gallerte werden ſoll, ſeiget man durch einen Durchſchlag in ein ander Geſchirr, fänget das Fett ein wenig herunter; leget Löſch-Papier oben drauf, ſo wird ſich das Fett alle vollends hinein ziehen. Hierauf ſtreuet man geſchnittene und abgezogene Mandeln, nebſt etwas groſſen Roſinen drüber her, machet die Brühe mit Safran gelb, gieſſet ſie auch drüber und läſſet es geſtehen. Wenn man es zu Tiſche geben will, und es nun geſtanden iſt, ſo thut man den Teig-Rand von der Schüſſel, reibet Zucker drauf, und giebet ſie hin.

Gallerte von Kälber-Füſſen,

Man bereitet dieſe eben wie vorige: hernach, wenn ſolche gekochet, ſo putzet man ſie reinlich aus, ſeiget die Brühe darvon in einen neuen Tiegel, oder der ſonſt ſauber iſt, nimmt alles Fett herunter, gieſſet Wein darzu, ſchüttet allerhand Gewürtz, als: Muſcaten-Blüten, Pfeffer, Ingber, Näglein, Citronen, ein wenig Zucker, wie auch etwas Eßig dran, und läſſet es alſo durch einander kochen. Nach dieſen ſeiget man ſolches durch eine Servierte, richtet die Füſſe in einer Schüſſel an, gieſſet die Gallerte drüber, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, ſo wird ſelbe geſtehen.

Digitized by Google

Gallerte von Karpfen,

Man nimmt Karpfen, siedet sie, lässet aber solche nicht gar zu sehr einsieden. Hernach seiget man die Brüh herunter, thut solche in einen Topf und giesset Eßig darzu, wirft auch ein wenig Hausen-Blätter, und Gewürtz dran; wenn man viel Karpfen-Schupen hat, so leget man die Köpfe von selben auch drein, und kochet es also eine Weile. Indeß siedet man einen feinen Karpfen fein blau, leget solchen, wenn er gesotten, in eine Schüssel, und noch etliche Stücke von obigen darzu, giesset die Brühe drüber, und lässet es gestehen.

Gallerte von Kälber-Füssen, Kälber-Ohren und Köpfen,

Man putzet obige Stück von Kälbern zurechte, leget solche hernach ins heisse Wasser, und läst es einen Aufwall thun. Hierauf nimmt man sie heraus, setzet selbige mit einem reinen Wasser zum Feuer, saltzet es ein wenig, siedet es auch so lange, bis es ziemlich eingesotten und weich ist. Darnach seiget man die Brühe herunter, lässet die gekochten Füsse, und was darbey ist, erkalten, daß sie hart werden. Sind solche nun hart, so schneidet man sie klein als Nudeln, hacket grüne Schnittlinge, Citronen-Scheler und Muscaten-Blüten, mischet es nebst etwas Ingber drunter. Nun nimmt man die abgeseigete Brühe, giesset ein wenig Wein dran; thut das geschnittene in einen zinnernen Napf oder neuen Tiegel, giesset die Brühe drüber, schüttet es durch einander so lange, bis sich alles fein gleichet und also recht vermenget ist; (denn sich keines von andern absondern darf;) setzet solches an einen kühlen Ort und lässet es gestehen. (Andere Köche mischen auch Pistacien drunter.) Man kan es darnach heraus nehmen und gantz geben: Oder, man kan auch feine dünne Schnittgen schneiden, selbige ordentlich auf eine Schüssel legen, und öfter als einmal gebrauchen.

Gallerte von Meerrettig,

Man nimmt Meerrettig, so viel man nöthig hat, schabet und reibet ihn klar, thut selbigen in ein Nössel Milch, wirfet Zucker und gestossene Mandeln drein, und lässet es also kochen. Darnach seiget man ihn durch ein Haar-Tuch auf einen Teller, und lässet ihn kalt werden.

Gallerte vom Span-Ferckel, siehe Span-Ferckel-Gallerte.

Gallerte, Portugiesische,

Diese ist gelbe, und wird mit Pommes de Sina, so in Schnittlein zertheilet, ausgezieret, desgleichen mit Citronen, darinn an stat des heraus genommenen sauern, weisse Gelée oder Gallerte ist, und mit der zart ausgehölerten, auch noch eine Schale habenden Citrone gantz gegessen werden kan.

Gallone,

Ist eine Art von gold- oder silbernen, auch seidenen gewebten und auf allerhand Façon verarbeiteten Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, deren sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Zierath zu bedienen pfleget.

Galloschen,

Heissen in Franckreich diejenigen höltzernen und angeschnallten Uberzüge und Schuhe, deren sich die bedürftigen und gemeinen Weibesbilder bey dem Ausgehen zu bedienen pflegen.

Gamanderlein,

Ein Kraut, so eine Spanne hoch wächset, und kleine bittere und ringsherum ausgekerbte Blätter mit schönen purpurfarbnen, bisweilen auch blauen Blümlein hat. Es stärcket das Haupt und die Nerven, befördert den Schweiß, treibet den Harn, und dienet, insonderheit in Wein oder Wasser gesotten und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und am Ende des May-Monats zum Distilliren gesamlet.

Gambara,

Charitas, war eine begeisterte Nonne im Pabstthum, so mit ihrer Schwester, Maria à S. Dominico, sehr viele Offenbarungen und Ecstases soll vorgegeben haben. Die Papisten sollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen

und

Digitized by Google

und ihre Heiligkeit sehr hoch gehalten haben.

Gambara,

Veronica, Fürstin zu Correggio in Italien, eine Tochter Graf Johann. Francisci Gambara, und Gilberti VIII von Correggio Gemahlin; so um das Jahr 1550 gelebet. Sie wird von Giraldo und Pierio Valeriano für die beste Italiänische Poetin gehalten, und hat auch ausser der Poesie viel herrliche Wissenschaften besessen. Es sind einige Italiänische Gedichte und Briefe zu Correggio gedruckt und sehr hoch gehalten worden. Sie hielt sich auch eine Weile zu Bologna auf, als Carolus V und Clemens VII allda zugegen waren, und war ihr Haus nicht anders als eine Academie, allwo die gelehrtesten Leute zusammen kamen, und von denen wichtigsten Materien discouirten. Der bekannte deutsche Poete Martin Opitz hat unterschiedenes aus ihren Schriften ins Deutsche übersetzet. Vid. Opitz in seinen weltlichen Poemat. T. II l. 4, Hilar. de Coste de Fœm. Illustr.

Ganatia,

Nicolæa, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Mazil.

de Gandretheim,

Eine gelehrte Nonne, lebte im XI Seculo, war nicht allein etlicher Sprachen kundig, sondern auch eine gute Poetin, gestalt sie ein schönes Carmen Heroicum schrieb, auch sechs Comödien nach des Terentii Art und Vorschrift verfertigte. Uber dieses hat sie die Märtyrer von S. Denys und S. Pelage, auch auf Befehl Othonis II das Leben Othonis I entworfen. Vid. Juncker. Centur. Illustr. Fœm. pag. 43 & 44.

Gang,

Wird ein Aufsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzet wird. So oft nun ein solcher Aufsatz abwechselt, aus so viel Gängen bestehet die Mahlzeit.

Ganna,

War bey denen alten heydnischen Teutschen eine Göttliche Weissagerin und Prophetin, so nach der Velleda absonderlich bey denen Celtis sehr hoch gehalten ward. Dio Lib. 57.

Gano ruffen,

Heisset im L'Ombre-Spiel das Spiel, wenn man sich selbiges wegen des allzuschlechten Kaufs zu gewinnen nicht getrauet, niederlegen, und sich bey Zeiten zu der Bête verstehen. Es muß aber solches vor Ausschlagung der dritten Lesten geschehen, denn sonsten kan es codille verlohren gehen.

Gans,

Anser, Oyer. Ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wilde; Das zahme ist in der Haushaltung sehr nützlich, denn ausser dem, daß das Fleisch der Gänse eine angenehme, beydes geräucherte, gekochte und gebratene, aber nicht gar zu gesunde Speise abgiebet; so kan man auch von denselben die Federn zu Betten und zum Schreiben sehr wohl gebrauchen. Die wilden Gänse geben wegen ihrer vielen Bewegung etwas gesündere Nahrung: Sie sind entweder graue, deren man am meisten siehet, oder weisse, welche klein sind, hoch fliegen, und Schnee-Gänse genennet werden. Es giebet auch Meer-Kropf- und Löffel-Gänse. Einen weitläuftigen Bericht von Gänsen und sonderlich von deren Auferziehung und Wartung findet man in dem Oeconomischen Lexico. Diejenigen Gänse schmecken am besten, welche man mit gutem alten Hafer mästet, hernach mit Wolgern von rocknem Mehl stopfet, dabey sie vollauf rein Wasser zu saufen bekommen müssen. Ihr Fleisch wird davon süsse und fett: das Gänsefleint aber, so aus dem Kopf, Flügeln, Füssen und Magen bestehet, desto fleischichter: so werden auch die Lebern sehr groß, welche hernach ein à part gutes Gericht geben. Um Martini schmecken sie am besten, und freuen sich viel Leute recht sehr auf ihre Martins-Gans, wiewohl sie auch zur andern Zeit nicht zu verwerfen, absonderlich wenn sie in der Küche recht zubereitet werden. Hier entdecket der Koch unterschiedene Arten der Zubereitung, so wohl der zahmen, als wilden Gänse, davon sich ein ieder nach seinem gout welche erwehlen kan: 1) zahme Gänse zu würgen; 2) zahme Gänse in einer Paste-

te; 3) Gänſe zu räuchern; 4) geräucherte Gänſe mit Braunkohl auf Weſtphäliſch; 5) geräucherte Gänſe noch anders mit Braunkohl und Caſtanien; 6) geräucherte Gänſe mit braunen Rüben; 7) friſche Gänſe mit braunen Rüben; 8) Gänſe gebraten mit Meerrettig; 9) Gänſe gebraten mit Caſtanien; 10) Gänſe gebraten mit Aepfeln oder Birnen; 11) Gänſe à la daube; 12) Gänſe-Kleint; 13) Gänſe-Kleint mit Schweiſſe; 14) Gänſe-Kleint mit Peterſilienwurtzeln; 15) Gänſe-Kleint mit Semmel-Schnitten; 16) Gänſe-Kloint gelb mit Safran; 17) Gänſe-Lebern zuzurichten; 18) Gänſe-Lebern mit Citronen; 19) Gänſe-Lebern mit Auſtern in einer Paſtete; 20) Gänſe-Lebern mit Sardellen; 21) Gänſe-Lebern mit Muſcheln; 22) Gänſe-Lebern gebacken; 23) wilde Gänſe zu putzen; 24) wilde Gänſe zu braten; 25) wilde Gänſe in Eßig zu beitzen.

Gans zu würgen,

Man nimmt Gänſe, ſchneidet ihnen die Kehle, oder, wie bey etlichen der Gebrauch, das Genicke ab; thut in ein Töpfgen etwas Eßig, und läſſet den Schweiß hinein laufen. Hernach rupfet und ſänget man ſolche; nimmet heiſſes Waſſer und brühet ſie damit, beſtreuet ſelbige mit Kleyen, machet von Stroh ein Wiſchgen, und ſcheuret die Gans, gleich als ob man eine Schüſſel oder Teller ſcheuret. Endlich nimmet man ſolche aus, ſo ſind ſie zu recht gemacht, und können unterſchiedlich gebraucht werden.

Gans in einer Paſtete,

Wenn die Gänſe oder nur eine geputzet iſt, ſo ſchläget man ihr oben das Bruſt-Beinlein, ingleichen die beyden Flügel und Beine mit einem groſſen Meſſerrücken entzwey, doch ſo, daß die Haut gantz bleibet, ſaltzet ſie ein wenig, und läſſet ſolche auf dem Roſt über einem Kohlfeuer ein wenig anlaufen; hernach leget man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, gieſſet Eßig drauf, und läſſet ſolche etliche Tage darinne liegen, iedoch nach Gelegenheit der Ausrichtung; ſonſt kan ſie ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeſchlagen werden. Hierauf, wenn ſelbe aus dem Eßig geleget worden, ſchneidet man Speck eines dünnen Fingers dicke und lang, beſtreuet ſolchen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, ſpicket die Gans mit einer darzu gemachten Spicknadel; machet einen Teig, als wie bey den Auerhähnen beſchrieben worden; nimmet davon die Helfte, und welgert ſelbigen aus, leget ſie auf einen Bogen Papier, nach Proportion der Paſtete; beſtreichet das aufgewaltzte Blat mit Eyern, ſchneidet Striemgen von Teig, und machet ſolche gleich einem Brat-Roſt auf das Blat; darnach leget man Speck drauf, beſtreuet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken ꝛc. thut auch Rosmarin darzu, bringet die Gans auf den gemachten Teig-Roſt, und aufs Gewürtzlich, machet einen Rand eines Fingers dicke um die Gans, und formiret es fein zierlich: Es muß aber noch der Teig zwey Finger breit überbleiben, wenn obiger Rand um die Gans gemachet iſt. Nun leget man Butter, Citronenſcheler, auch etliche Citronenplätzgen zu der Gans, und machet einen Deckel drüber. Darnach ſind gewiſſe ausgeſchnittene Höltzer, welche Paſteten-Bänder heiſſen; man machet zwey ſolche Bänder, und umziehet die Paſtete damit fein zierlich; ſchneidet oben am Deckel etwas aus: drehet unten einen Rand fein ſauber, vermachet die Paſtete alſo, daß ſie nicht auslaufe; und ſetzet ſolche hernach in einen Backofen. Wenn ſie nun eine Viertelſtunde daſelbſt geſtanden, ſo ſticht man oben in die Paſtete ein Löchlein hinein, daß die Luft heraus kan. Ferner nimmet man eine Caſſerole, wirfet Butter drein, läſſet ſolche braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, läſſet es auch bräunen; gieſſet Brühe, Wein und Eßig drein, ſo viel, als man vermeinet gnug Brühe zu haben. Endlich, wenn dieſes zubereitet iſt, nimmet man die Paſtete heraus, machet oben ein Löchlein hinein, und läſſet dieſe Brühe durch einen Trichter in die Paſtete lauffen, ſetzet ſolche hierauf wieder in den Backofen, darinnen ſie vollends gar backen muß. Will man ſelbe anrichten, ſo nimmet man ſie heraus, beſchmieret ſie mit Speck, und garniret ſie auf der Schüſſel ſo ſchön man kan.

Gans zu räuchern,

Man nehme recht ſchöne fette Gänſe: wenn ſolche vor beſchriebener maſſen erſt geputzet

Digitized by Google

jepuțet und rein gemacht worden, ſo ſchneide man ſie am Rücken hinunter auf. Hernach vermiſchet man Saltz mit Salpeter, (darbey man ſich nach denen Gänſen richten muß, ob man dieſelben viel oder wenig räuchern will) und zwar unter eine Tanne Saltz ein Loth Salpeter; ſaltzet die Gänſe in einem Geſchirr damit ein, und reibet das Saltz ziemlich hinein: es muß aber das Geſchirr unten ein Löchelgen haben, damit man die Brühe, welche ſich da ſetzen wird, abzapfen kan. Hierauf ſchälet man eine rothe Rübe, ſchneidet Plätzgen darqus, leget ſolche auf die Gänſe; beſchweret ſelbige mit einem Gewichte, und gieſſet alle Tage die Brühe, die man abzapfet, wieder drüber: dadurch wird ſich die Röthe aus denen Rüben in das Gänſefleiſch hinein ziehen, und gleich einer Coralle werden. Wenn ſie nun etliche Tage gelegen (doch zum wenigſten drey Tage) ſo nehme man ſelbige heraus, binde ſie an Spieſſe, hange ſie hin, damit ſie erſt ein wenig ausſeihen: ſetze ihnen ein paar Spreiel in den inwendigen Leib, daß ſolche in dem Räuchern nicht zuſammen gehen. Nach dieſem hänget man die Gänſe in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, woſelbſt keine ſtarcke Hitze dazu kömmet. Sind ſolche nun ein wenig angelaufen, ſo verbindet man ſie über und über mit Papier, und läſſet ſie alſo vollends gar werden. Man nimmet auch bisweilen nur die Brüſte von Gänſen zu räuchern; und bey ſolcher Räucherung iſt es gut, wo ſie an demjenigen Ort geſchicht, da viel Wachholder-Holtz wächſet, davon kan man alle Tage brennen, und bekommet das Gänſefleiſch von ſolchem einen guten Geſchmack. Wo man aber dergleichen Holtz nicht hat, müſſen auch Hack- und Segſpäne angehen, die ebenfalls viel Dampf und Rauch geben. Die Enten, wenn ſie fett ſind, werden auch eben alſo geräuchert, und kan ſie hernach ein Koch nach folgender Beſchreibung, wie die Gänſe, brauchen, und zubereiten.

Gans geräucherte mit Braunkohl, auf Weſtphäliſch,

Man nehme 1 oder 2 geräucherte Gänſe, mache ein Wiſchgen von Grummet oder Stroh, und waſche damit ſolche in warmem Waſſer reinlich ab. Hernach lege man ſie über Nacht ins kalte Waſſer, auf daß ſie ein wenig auflaufen. Hierauf ſchneide man ſolche in Stücken, und ſetze ſie in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, ſaltze ſie aber ja nicht, ſondern laſſe ſie nur gar kochen. Darnach nehme man guten braunen Kohl, ſtreife ſelbigen von Strüngen herab, werfe ihn in friſches Waſſer, waſche ſolchen ſauber aus, thue ihn in einen Topf, auch die Strünge ſchäle man wie Kohl-Ravi, ſchneide ſie ebenfalls zum Kohl, gieſſe Waſſer drauf, aber nicht viel, ſetze ihn, wenn er vorhero ein wenig geſaltzen worden, zum Feuer, decke einen Deckel drauf, und laſſe ihn eine Weile kochen. Ferner ſetze man in einem Tiegel oder Caſſerole ein Pfund Butter aufs Feuer, daß ſie weich werde, thue auch einen Löffel Mehl drein, und rühre es ſo lange bis es braun wird. Endlich nehme man den braunen Kohl, ſchütte ſolchen nebſt dem Waſſer in die heiſſe Butter, lege noch ein Stück Butter nebſt weiſſem Pfeffer, Ingber, gantz gebrockten Muſcatenblüten dran, vergeſſe auch nicht zwey Loth Zucker hinein zu werfen, und laſſe es alsdenn zuſammen kochen. Letztlich nehme man die geräucherten Gänſe, lege ſolche zum braunen Kohl hinein: ſange oben das Fett ein wenig herunter, und gieſſe es auf den braunen Kohl, laſſe es alſo ein wenig mit einander kochen. Das Anrichten kan man nicht allezeit ſo ausführlich beſchreiben. Wenn es nun fertig iſt, ſo wird ſchon ein ieder ſich leicht drein finden lernen.

Gans geräuchert noch anders mit braunen Kohl und Caſtanien,

Wie die Gänſe ſollen zugeſetzet werden, iſt klar genug beſchrieben. Hierauf nehme man Braunkohl, ſtreife ſelben von Strüngen, rolle ihn zuſammen, als wolle man Kraut-Sallat ſchneiden, ſchneide ihn etwa eines halben Fingers breit, und ſo viel als man brauchet, waſche ſelbige hernach ſauber aus, ſetze in einem Keſſel Waſſer aufs Feuer, laſſe es ſieden, werfe ein wenig Saltz dran, und thue den Kohl darzu. Wenn er nun eine Viertelſtunde geſotten, denn ſeige man ihn ab, ſetze eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, laſſe ſie braun werden, rühre einen Löffel voll Mehl drein, bis es ein wenig gelblicht wird. Hernach ſchütte man den Kohl in die vermiſchte Butter; gieſſe

gute Fleisch-Brühe drauf, und würtze ihn als wie den vorigen. Nach diesem nehme man ein Pfund Castanien, siede dieselben in Wasser, schele sie sauber, und schütte sie auch zum Kohl; (Etliche schneiden einen Schnitt in die Castanien) thue sie in eine Pfanne, oder darzu gemachtes Geschirr: besser aber ists, man stecke sie in heisse Asche, und lasse sie darinnen braten, so werden sie gantz mürbe. Endlich putze man die Gänse recht sauber, lege solche zum Kohl; das Fett, welches aus denen Gänsen gekochet ist, giesse man auch an den Kohl, welches alles zusammen fein gemählich kochen muß, so ist es fertig. Viele streuen auch eine Hand voll Haber-Grütz drein; man röstet braune Rüben, rothe Rüben, und thut solches nach Belieben mit drunter.

Gans geräuchert mit braunen Rüben,

Man nimmet weisse Rüben, oder auch Steck-Rüben und dergleichen, wie sie nur genennet werden, schälet oder schabet, und schneidet sie fein sauber stückweis, länglicht oder breit. Hernach setzet man in einer Casserole oder eisernen Pfanne geschmeltzte Butter aufs Feuer, damit solche heiß werde. Ferner reibet man ein Loth oder ein halb Loth Zucker drein, und lässet es zusammen sehr heiß werden, so wird der Zucker als ein brauner Schaum sich præsentiren. Wenn nun solcher anfähet sich auszubreiten, so schüttet man die geschnittenen Rüben, wenn selbige zuvor recht trocken gemachet worden, hinein, so bekommen sie alsbald eine schöne braune Farbe; solche setzet man aufs Feuer, und rühret sie öfters um; Sind sie nun braun genug, so thut man sie in ein Geschirr, darinnen sie sollen gekochet werden; giesset gute Fleisch-Brühe darzu, brennet ein wenig braun Mehl, und schüttet es drein; man vergesse auch nicht selbige zu würtzen, mit Pfeffer und Ingber. Hierauf nimmet man die Gans, wenn solche, wie im vorigen beschrieben worden, zubereitet ist, leget sie zu den Rüben, und lässet es ferner kochen Zu solchem Essen darf aber niemahl kein starck Feuer gebrauchet werden; ie gemählicher es kochet, ie besser es wird, es muß auch immer zugedecket bleiben.

Gans so frisch mit braunen Rüben,

Diese kan man also bereiten und zurichten, wie oben bey den Enten ausführlich ist gelehret worden.

Gans gebraten mit Meerrettig,

Wenn die Gänse oben berichteter Massen zugeputzet worden, so saltzet man sie in- und auswendig, spreilet sie auch, und leget selbe zum Feuer, daß sie fein saftig braten. Darnach nimmet man Meerrettig, schabet und reibet solchen; setzet ein Nössel Rahm zum Feuer, ziehet eine Hand voll Mandeln ab, stösset sie klein, und rühret sie auch unter den Meerrettig; leget ein Stück Zucker drein, und lässet ihn also ein wenig sieden. Man richtet solchen endlich auf eine Schüssel, worinnen die Gans soll zu Tische getragen werden, an, setzet solche auf ein Kohlfeuer, ziehet die Gans vom Spieß, leget sie auf den Meerrettig, besprenget solche mit etwas Fett, so aus der Gans gebraten, streuet ein wenig Semmel drüber, und giebet sie hin.

Gans gebraten mit Castanien,

Ist eine Gans wohl und sauber geputzet, so schneidet man solche bey einem Bein auf, machet aber kein zu grosses Loch, und nimmet das Eingeweide ohne Fett heraus. Hernach schneidet man ihnen die Beine, Flügel und den Hals ab, wie man insgemein eine Gans zum Braten pfleget zubereiten. Nun nimmet man Castanien, bratet oder siedet solche auf die Manier, wie bey dem braunen Kohl gelehret worden; steckt die Castanien nebst etwas Beyfuß in die Gans; vermachet den Auffschnitt mit einem Spreilgen; saltzet selbe ein, stecket sie an Spieß, und lässet solche fein gemählich bey Kohlen oder hartem Holtz braten. Wenn sie nun Farbe hat, so bestecket man solche mit Papier, und lässet sie immer fort braten, dadurch wird sie fein mürbe, und recht im Saft gebraten werden. Will man dieselbe abziehen, so begiesset man sie erst noch einmal, streuet ein wenig geriebene Semmel drüber, und lässet solche noch ein wenig am Feuer gehen, damit die Semmel etwas

Digitized by Google

etwas bräunlich wird; zuletzt richtet man sie an, und giebet solche zu verspeisen hin. Es kan hierzu eine kalte Meerrettigs-Gallerte gegeben werden.

Gans gebraten mit Aepfeln oder Birnen,

Man bereitet die Gans wie vorige, darnach nimmet man Aepfel oder Birnen, stecket solche in die Gans und bratet sie, gleich wie vorige mit denen Castanien. Die Aepfel können auch ungeschelt bleiben; nur daß die Stiele und Butzen aufgeschnitten und weggethan werden.

Gans à la daube,

Diese wird eben also verfertigt, wie die türckischen Hähne à la daube, und wird solches in dem Buchstaben A, unter der à la daube zu finden seyn.

Gans-Kleint zu putzen,

Wenn man Gänse recht reinlich geputzet hat, so werden ihnen die Hälse, Beine oder Füsse, um welche in denen gemeinen Küchen das Gedärme gewickelt wird, und die Flügel abgehackt, die Mägen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, die Leber heraus genommen, und alles sauber ausgewaschen, welche Stück hernach zusammen das Gänse-Kleint, oder die kleine Gans, auch Gänse-Gekröse genennet werden.

Gans-Kleint, mit Schweiß, oder Gänse-Schwartz,

Sind jetzt berührte Stücke von Gänsen recht zugeputzet, und aufs reineste ausgewaschen worden, so setzet man sie nebst ein wenig Saltz mit Wasser zum Feuer, und lässet es also kochen. Hernach kühlet man solche aus; thut sie in einen Tiegel, leget die gantze Zwiebel darzu, giesset von der Brühe, worinnen sie gekochet, wie auch Wein und Eßig drauf; wirfet Citronenscheler, Nelcken, Ingber und Pfeffer hinein, und lässet es also zusammen kochen. Unterdessen währender Zeit machet man braune Butter fertig, giesset selbe darzu, daß sie auch mit koche. Endlich wenn man bald anrichten will, so lässet man den von einer abgewürgten Gänsen aufgefangenen Schweiß durch einen Durchschlag lauffen in obigen Tiegel, weil es noch im völligen Sud ist, rüttelt es oft um, richtet es hernach an, streuet Zucker und klein geschnittene Citronenscheler drüber, und lässet es zu Tische tragen.

Gans-Kleint mit Petersillen-Wurtzeln,

Hat man das Gänse-Kleint beym Feuer mit Wasser und behörigem Saltz gekochet, wie vorher gelehret worden, so kühlet man es aus, thut es in einen Tiegel, giesset von der Brühe, darinne das Kleint gekochet, auch in den Tiegel, wirfet Muscaten-Blüten, Ingber und Butter dran, darnach nimmet man Petersilien-Wurtzeln, schabet und schneidet sie in Stücken, wie es einem gefället, siedet solche mit Wasser ein wenig ab, wirfet alsdenn selbe zum Gänse-Kleint, und lässet es also mit einander kochen. Letztlich streuet man geriebene Semmel dran, daß die Brühe ein wenig dicke wird, so ist es fertig.

Gans-Kleint mit Semmel-Schnitten,

Wenn das Gänse-Kleint auf vorige Art gekochet ist, so richtet man solches hernach in einer Casserole oder Tiegel an, (bey gemeinen Leuten muß auch ein Topf angehen) thut Muscaten-Blüten, Ingber, und geriebene Semmel, und ein Stück Butter dran, und lässet es also mit einander kochen, bis es gantz dicklicht wird. Hierauf schneidet man Semmel-Schnitten, bähet solche auch auf einem Rost fein goldgelb, stecket sie beym Anrichten unter das Gänse-Kleint, streuet Muscatenblüten und Ingber drauf, darnach kan es aufgetragen werden.

Gans-Kleint gelb mit Safran,

Ist nun dieses abgemachet worden, nach obiger Beschreibung, so wirfet man noch um drey Pfennige Safran drein. Wenn es angerichtet wird, muß man grüne gehackte Petersilie drüber streuen, und es darnach hingeben. Man kan solches auch, wie obiges, mit Semmel-Schnitten anrichten.

Gänse-Leber zuzurichten,

Man nehme Gänse-Lebern, lege solche, wenn sie sauber ausgewaschen, in warme Milch

Milch, streue weissen Pfeffer drüber, und lasse es also einen Tag oder 2 stehen, unter währender Zeit muß man für und für frische Milch drauf giessen, da laufen sie auf, und werden noch einmahl so groß, als sie sonst in der Gans gewesen. Andere hingegen giessen Brantewein drauf, welcher eben dergleichen Auflaufen verursachet.

Gans-Lebern mit Citronen,

Man wäschet erstlich die Gänse-Lebern aus, hernach setzet man einen tiefen Tiegel oder wohl verzinnte Casserole mit einem ziemlichen Stücke Butter, welche wohl ausgewaschen ist, aufs Kohlfeuer, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken bestecket, nebst Muscaten-Blüten, Citronen-Schelern hinein, und leget die Lebern oben drauf, welches zusammen gantz gemählich dämpfen muß; so wird alsdenn sehr viel Brühe dran werden. In solche Brühe streuet man noch eine geriebene Semmel, giesset ein wenig guten Wein darzu, und lässet es mehr dämpfen; doch nicht zu lange, sonst werden die Lebern hart. Beym Anrichten kan Citronen-Saft drauf gedrückt und hingegeben werden.

Gans-Lebern mit Austern in einer Pastete,

Man machet die Gänse-Lebern, wie solche beschrieben sind, zu rechte, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab. Darnach leget man in einen Tiegel oder Casserole ein Stück Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten und ein wenig weissen Pfeffer; setzet selben aufs Kohlfeuer, thut die Lebern auch darzu, und passiret solche eine gute Weile, so wird viel Jus dran werden; man setzet sie hernach wieder vom Feuer, seiget die Jus herab in ein ander Geschirr, und thut sie bey Seite. Ferner machet man einen mürben Teig, wie solcher unter dem Buchstaben T wird beschrieben seyn; formiret die Pastete in eine Torten-Pfanne oder auf eine Schüssel, oder auch aus freyer Hand, wie einem selbiges am bequemsten düncket, leget unten auf dem Boden Butter, Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, und eine gantze Zwiebel; ingleichen frische Austern, oder in Ermangelung der frischen, nur Fäßgen-Austern, die aber über Nacht erst wässern müssen; giesset auch ein wenig Wein in die Pastete, machet sie auf das zierlichste zu, setzet sie hierauf in einen Backofen, und lässet sie backen, hat solche nun genug gebacken, so nehme man sie heraus; bevor aber setzet man die aufgehobene Jus in einen Tiegel aufs Feuer, wenn sie kochet, so schläget man ein Paar Eyer-Dottern dran, und qvirlt es gantz klar, daß es nicht zusammen rinne; machet ein Loch in die Pastete, giesset die Klare durch einen Trichter hinein, ruttelt es fein durch einander, und giebet es also zugemacht auf die Tafel, so werden die Lebern gantz weich seyn. Wenn aber die Pastete erst aufgeschnitten wird, denn gehet der Dampf weg, und die Lebern werden hart.

Gans-Lebern mit Sardellen,

Man setzet eine Casserole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, wirfet Citronen-Scheler und Muscaten-Blüten drein, thut die Gänse-Lebern, wenn sie beschriebener Massen bereitet seyn, auch darzu, und lässet sie eine Weile passiren. Hernach nimmet man vier gewässerte Sardellen, thut die Gräten heraus, hacket solche klein, und schüttet sie zu den Gänse-Lebern; streuet klein geriebene Semmel dran, giesset ein wenig Wein darzu, und lässet es eine kurtze Zeit kochen, iedoch nicht zu lange, damit die Lebern nicht hart werden. Ist etwa zu wenig Brühe drauf, so giesset man gute Bouillon darzu; denn die Brühen an solchen Essen dürfen nicht gar zu lang seyn. Wenn man nun solche anrichten will, so drücket man viel Citronen-Saft drein, und lässet sie aufsetzen.

Gans-Lebern mit Muscheln,

Diese werden eben also, wie die vorigen mit Sardellen zugerichtet, nur putzet man die Muscheln erst recht sauber, und wenn die Lebern wie die vorigen mit der Brühe fertig, so leget man die Muscheln zu denen Lebern hinein, und lässet sie, doch nicht so lange, mit einander dämpfen; denn die Muscheln werden sonst zu weich, verlieren den Geschmack, und das Ansehen und die Säure wird zu groß.

Gans-Lebern gebacken,

Man schneidet die Lebern Scheibenweis, saltzet sie ein wenig ein, bestreuet solche mit etwas Ingber und Pfeffer, und

lässet

Digitized by Google

lässet sie also eine Weile liegen. Hernach muß eine Pfanne mit Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, die Lebern bestreuet man mit Mehl, leget sie ins heisse Schmaltz, und sorget, damit solche fein Gold-gelb heraus backen. Oder man nehme ein paar Eyer, ein wenig Milch und Mehl und qvirle es fein klar ab, also, daß es ein wenig dünner als Strauben-Teig werde; lasse auch etwa einen Eß-Löffel voll Schmaltz in die Klare laufen; saltze sie ein wenig, mache hernach das Schmaltz heiß, tuncke die Lebern ein, als ob man Aepfel backen wolle, und richte sie auf eine Schüssel an.

Gans, wilde, zu putzen,

Sie werden wie die wilden Enten tractiret; ist dahero unter denen Enten nachzuschlagen.

Gans, wilde, zu braten,

Wenn eine wilde Gans jung ist, so bratet man sie wie eine wilde Ente, ist es aber eine alte, so wird es am besten seyn, daß man sie etliche Wochen lang in Eßig lege, und drauf in eine Pastete schlage, damit sie etliche Stunden backe: denn im Braten kan es nicht wohl gezwungen werden.

Gans, wilde, im Eßig zu beitzen,

Erst muß sie rein gemachet, und dann ziemlich geprügelt werden, damit selbiger die Beine entzwey gehen. Hierauf besprenget man sie mit Saltz, leget sie auf einen Rost, und lässet sie ein wenig anlaufen. Nach diesem leget man selbige in ein Geschirr, nebst Lorbeer-Blättern, Rosmarin, Thymian und etlichen gantzen Zwiebeln, giesset so viel Eßig drauf, daß solcher über die Gans gehe, und lässet ihr alle drey Wochen frischen Eßig geben, so wird sie recht mürbe und in die Pastete zu schlagen tüchtig werden. Man kan sie wol ein halb Jahr lang in Eßig liegen lassen, sie verdirbt nicht.

Gänse-Fett, oder Schmaltz,

Ist das aus den Gänsen genommene und ausgebratene Schmaltz, welches an stat der Butter pfleget gebraucht zu werden.

Gänse-Gekröse, s. Gansekleint.

Gänse-Holtz,

Ist ein länglicht, schmales, an beyden Seiten zugespitztes Holtz, in der Mitten mit einem viereckigten Loche versehen, so bey Bratung derer Gänse dicht an die Gans mit an den Spieß gestecket wird, damit sich nicht solcher Braten in dem Herumlaufen um den Spieß herum drehet, und durch die Hitze schlapp wird.

Gansekrös, siehe Gansekleint.

Gänse-Mädgen,

Ist ein kleines armes Bauer-Kind, so denen Bauern die Gänse auf den Dörfern zu hüten und zu treiben pfleget.

Gänseschwartz, s. Gansekleint mit Schweiß.

Gänse-Stall,

Ist ein von Bretern zusammen geschlagenes, vornher mit langen Löchern und einer kleinen Krippe versehenes Behältniß, worinnen die Gänse, so man verspeisen will, sitzen und gemästet werden.

Gänserich, Gänsert,

Ist das Männlein unter den Gänsen, welches man an seinen hohen Beinen und Schreyen erkennen kan.

Gar,

Wird von den Speisen gesagt, wenn sie gnugsam gekocht oder gebraten sind, daß sie zu essen taugen. Etliche Reißlein von Feigenbaum in Topf geworfen, oder nur etwas Saltz unter den Topf geschüttet, macht das zäheste Fleisch bald gar und mürbe.

Garberini Benti detta la Romanina,

Maria Anna, eine Virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Garde Antonia, siehe des Houlieres Madame.

Gardenetia,

Dorothea, eine Engelländische Qvackerin, so sich in Neu-Engelland zu Boston setzen

ſetzen wolte, um daſelbſt ihr qvackeriſches Gift auszuſtreuen; Es gieng aber dieſer Gardenetin eben ſo, wie denen andern Qvackerinnen, maſſen ſie nicht nur mit Ruthen geſtäupet, ſondern ihr auch die Ohren abgeſchnitten wurden. Vid. Jan. Brimchorſt. de Hæreſi Tremul. p. 14, Cœl. Hiſtor. Quacker. p. 505.

Gardie,

Ebba Maria de la, des An. 1693 zu Stockholm verblichenen berühmten Generals, und Schwediſchen Reichs auch Königl. Geheimden Raths Ponti Friderici, Grafens de la Gardie, älteſte Tochter, war ein ſehr gelehrtes Fräulein, wie ſie denn einen geſchickten Schwediſchen, Frantzöſiſchen, Teutſchen und Niederländiſchen Vers geſchrieben, auch einige devote Meditationes in teutſcher Sprache verfertiget, welche die gelehrte Schwediſche Dame, Frau Sophia Eliſabeth Brennerin geſehen, auch ihnen eine gute Approbation ertheilet. Sie muſte An. 1697 im Julio die Zeitlichkeit verlaſſen. Vid. Epiſt. Soph. Eliſabeth. Brenner. ad Petr. Hedengran Diſſert. ejus de Mulierib. Philoſophant. annex. Upſal. 1699, it. Hiſtoriſche Remarquen über die neueſten Sachen in Europa 1700 p. 324.

Gardinen,

Heiſſen die Vorhänge vor denen Fenſtern, Betten und Thüren.

Gardſeer-Oel,

Wird von der Gegend, wo die Oliven wachſen, und woraus es geſchlagen wird, nemlich dem Lago di Garda, alſo genennet, und iſt das allerfeineſte, reineſte und ſchmackhafteſte Baumöl.

Garn,

Iſt ein aus Flachs, Werck, Hanf, Wolle und Baumwolle geſponnener und zuſammen gedreheter Faden, ſo Strehnweiſe zuſammen geweifet wird, dasjenige, ſo aus Flachs geſponnen wird, heiſt Leinen-Garn.

Garn äſchern, ſ. Aeſchern Garn.

Garniren,

Heiſſet auszieren, in der Küche bedeutet es den Rand der Schüſſel belegen.

Garniture,

Heiſſet eine wohl zuſammen geſuchte Ausſtaffirung der Kleider, ingleichen der Haupt-Schmuck und Putz eines Frauenzimmers von Spitzen, Band u. a. d. g.

Garniture der Speiſen,

Heiſſet in denen Küchen alles dasjenige klein gebackene Zeug, oder anderes Weſen, womit die Trachten und Speiſen auf den Schüſſel-Rändern umleget, garniret und angeputzet werden; Die Garnituren ſind bey ieder Speiſe an gehörigem Ort zu finden.

Garn-Knaul,

Iſt ein von Garn rund und derb gewundener Ball, worvon das Frauenzimmer bey dem Stricken die Fäden herab ziehet.

bey dem Garn ſieden brav lügen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung der Weiber, ſo in denen Gedancken ſtehen, es könte das Garn bey Aeſcherung und Einſiedung nicht weiß werden, wenn man nicht darbey einem Menſchen eine dichte und derbe Lügen aufhienge.

Garten,

Iſt ein nach Kunſt angelegter und mit allerley Gewächſen oder Obſtbäumen bepflantzter Ort. Ein Luſt-Garten wird mit ſolchen Dingen beſetzet, die zur Luſt, aber nicht eben zum Nutzen ſind, als Spatzierengängen, Hecken und Blumen: In die Küchen-Gärten gehöret, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet: In die Baum-Gärten Obſtbäume: In die Wein-Gärten Wein: In die Würtz-Gärten Pomerantzen, Citronen, Cypreſſen ꝛc. und endlich in die Artzney-Gärten allerhand zur Medicin dienliche inn- und ausländiſche Gewächſe.

Garten-Beete,

Sind lange und ſchmale, auch oft nach gewiſſen Zügen abgetheilte und eingefaßte Stücklein Landes, in welche erſtere abſonderlich ein Küchen-Garten abgetheilet, und worauf alles, was an Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen für eine Haushaltung nöthig iſt, in geſchickter Ordnung geſäet und gepflantzet wird.

Digitized by Google

Garten-Eppich, ſ. Peterſilie.

Garten-Gewächſe,

Nennet man alle zur Speiſe oder Artzney dienende und in den Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte.

Garten-Hüner, oder gefüllt Kraut zu machen,

Man nimmt feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet ſelbige rein ab, ſchneidet von unten her bey dem Kraut-Strung über das gantze Kraut-Häupt einen Deckel ab, hölert das gantze Haupt mit einem Meſſer ſauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein und etliche Zwiebeln darunter, thut es in eine Caſſerole mit Fett, und läſſet es über dem Feuer weich braten; gieſſet indeſſen in einen Topf Milch oder Rahm, ſchläget Eyer drein, ſo viel man deren nöthig zu ſeyn erachtet, wirfet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Peterſilie hinein, und qvirlt es alles wohl und klar unter einander; Man ſchüttet es nunmehr in die Caſſerole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupte darmit, leget den abgeſchnittenen Deckel oder Teller von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, und umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feſte mit einem Faden. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget man ſie fein behutſam in einen Topf, gieſſet gute Jus oder Rindfleiſchbrühe daran, und läſſet ſelbige ſo lange darinnen kochen, bis ſie weich ſind; beym Anrichten nimmt man etwas von der Fülle, (von welcher NB. allezeit bey Ausfüllung des Kraut-Häupts etwas zurücke muß geſetzet werden) vermiſchet ſolches mit guter Rindfleiſch-Brühe; gieſſet ſolches auf die in die Schüſſel gelegten Kraut-Häupte, beſtreuet ſie mit ein wenig Pfeffer und Muſcaten-Blüten, und giebet ſie hin.

Garten-Kreſſe,

Naſturtium hortenſe, du Creſſon, iſt faſt wie die Brunnen-Kreſſe; nur daß dieſe an Bachen und in naſſen Wieſen wächſet, jene aber in Garten geſäet wird, und kan man ſolche den Winter durch in Holland ſtets haben. Sie wird entweder mit Wein abgerieben, und ſtat einer Salſe aufgetragen; oder man verbraucht ſie zum Salat ꝛc.

Gaſpertin,

Anna, eine gelehrte und in der Poeſie nicht unerfahrne Wittib, ſo viel wohlklingende Lieder aufgeſetzet.

Gaſt-Betten,

Heiſſen denen Weibern diejenigen abſonderlichen Betten, ſo ſie in ihrer Haushaltung für die bey ihnen einkehrenden Gäſte und guten Freunde in ihren Gaſt-Kammern parat halten.

Gatterſtadt,

Clara, Sub-Priorin im St. Jacobs-Kloſter vor Creutzburg an der Werra, war eine gute Künſtlerin und Mahlerin, maſſen ſie alle Fuldiſchen Aebte vom erſtern bis auf den funfzigſten, Henrich von Wilnau dem V, abgemahlet. Vid. Johan. Crämers Chronic. Monaſt. S. Petri in monte Crucis.

Gaultier,

Lezine, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, von Mans gebürtig, lebte Anno 1548, und verfertigte viel nette Epiſteln.

Gaum,

Unter denen, welche verſpeiſet werden, hält man die aus den Ochſen-Mäulern für die beſten; daher ſie auch in den Küchen, als ein ſonderlich guter Biſſen, unter die Ingredientien der Paſteten mit genommen werden.

Gaxeta,

Barbelina, war ein zauberiſches Weib und beruffene Hexe.

Gaze-Flohr, oder Gage,

Iſt ein von weiſſem zarten Neſtel-Garn oder auch Seide dünn und leicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, ſehr ſtark gemacht, woraus die Fontangen verfertiget werden. Iſt entweder gantz Neſtel-Garn, oder gantz ſeiden, wie die Engliſchen, oder auch nach ietziger Façon halb

Seide

Seide und halb Nesselgarn, so Cantillje benennet wird. Die Nähterinnen heissen auch dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gaze, worein sie die Stuhl- und Teppicht-Naht zu nehen pflegen.

Gebacken Obst,

Wird das im Back-Ofen oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepfel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene, nach und nach dürre gemachte Obst genannt.

Gebackens,

Ist ein angenehmes Essen, welches aus einem guten mürben Teig bestehet, daraus der Koch gewisse Sorten bereitet und bäcket, als: 1) gebackener Aal; 2) gebackene Aepfel; 3) Gebackenes mit Blättern; 4) gebackene Büchsen-Kuchen; 5) Gebackens mit dem Eisen: 6) gebackene Englische Schnitte; 7) gebackene Genueser Pastetgen; 8) gebackene Hollunder-Blüten; 9) gebackene Hollippen; 10) gebackene frische Kirschen; 11) Leichtgebackenes; 12) gebackene Mandeln; 13) gebackene Mandelspäne; 14) Dito anders; 15) gebackene Mehlstrauben; 16) gebackene Milch oder Schüssel-Koch; 17) gebackene Plintzen; 18) gebackener Reiß; 19) gebackene Rosinen; 20) gebackene Rosinenstrauben; 21) gebackene Salbey; 22) gebackene Schlange; 23) gebackene Schnee-Ballen; 24) dito; 25) Spritzkuchen zu backen; 26) gebackenes Wespen-Nest; 27) Zucker-Hertzen; 28) Zuckerstrauben; 29) gebackene Kräpfgen; 30) gebackene Pfannenkuchen.

Gebackener Aal oder Schlange,

Man nehme von einem guten Butter- oder mürben Teig, dessen Verfertigung unten aus der Beschreibung des Teiges wird zu sehen seyn, treibe ein langes Stück aus, und zwar so lang, als man den Aal haben will, welches Stück Teig auch nach der Form eines Aals beschnitten werden muß, damit es um den Schwantz herum spitziger, als oben und in der Mitte werden möge. Hierauf bestreichet man es mit Eyern, leget eines Daumens hoch Fülle in der Mitten durch, es sey was es wolle, und kan man deßwegen die Beschreibung der Sorten aufschlagen. Darnach ziehet man eine Seite vom Teig über die Fülle, bestreichet es wieder mit Eyern, ziehet die andere Seite auf die erste und klebet es an; hieraus formiret man einen rechten Aal, bestreichet ihn gantz über und über mit Eyern, leget ihn auf ein Papier oder Back-Blech, rollet ihn als eine Schnecke, oder wie es man sonst beliebet, backet ihn hernach sauber, und bereibet solchen beym Anrichten mit Zucker. Noch andre Arten lehret das *Oeconomische Lexicon* p. 3, 4, 7.

Gebackene Aepfel, siehe Aepfel gebackene.

Gebackens mit Blättern,

Man suche auf, wie der Teig von Butter und Blättern zu machen. Diesen nehme man und treibe ihn, wenn er nach unten beschriebener Art geschlagen ist, wohl aus, schneide Stückgen daraus nach Belieben, bestreiche solche oben mit Eyern, setze sie auf Papier oder aufs Back-Blech, und backe sie sauber ab; wenn sie fertig, mögen sie angerichtet und aufgetragen werden.

Gebackene Büchsen-Kuchen,

In ein Nössel gute Milch rühret man Mehl, bis es wie ein dünner Brey wird; hernach schläget man zwölf Eyer hinein, schüttet Muscaten-Blüten darzu, saltzet es ein wenig, und rühret es glatt ab; hierauf bestreichet man eine Büchsenkuchen-Forme mit Butter, und schüttet sie mit diesem abgerührten Teig voll, stecket oben den Deckel fest drauf, thut diese in einen Topf, darinne siedend Wasser ist, und lässet selbiges kochen, bis der Teig in der Büchse hart worden, alsdenn nimmt man sie heraus, wie auch den Teig, und machet den andern Teig vollends fertig, wie den ersten. Ist dieses geschehen, so schneidet man den zurecht gemachten Teig, eines kleinen Fingers dick, Scheibenweise, lässet Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, leget etliche Stückgen hinein, und kochet sie gar langsam, doch nur nicht zu heiß, fähret damit fort, bis man deren gnug hat, richtet sie hernach an, und giebet sie hin.

Digitized by Google

Gebackens mit dem Eisen,

Man schüttet Mehl in einem Tiegel oder Casserole, giesset Milch dran, rühret es gantz klar ab, bis es als ein dünner Brey wird; schläget alsdenn drey gantze Eyer, und von dreyen die Dotter drein, saltzet es, und rühret auch etliche Tropfen Schmaltz drunter. Ferner setzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, leget zugleich die Form, sie mag von Meßing oder Eisen seyn, in das Schmaltz, und lässet solche darinne heiß werden; man hat auch ein Tuch gleich bey der Hand, damit man die Form bey iedem mal abtrocknen könne. Wenn nun die Forme heiß worden und abgetrocknet ist, so tuncket man sie in die abgerührte Klare, und giebet Acht, damit selbige nicht in die Form laufe, thut die Forme mit der anklebenden Klare in das heisse Schmaltz, und hält so lange, bis es anfängt harte zu werden, so fället es von der Form herunter, welche man fein goldgelb heraus backen, und derer so viel machen muß, als man nöthig hat.

Gebackene Englische Schnitte,

Es wird eine Klare wie bey denen Büchsenkuchen abgerühret, hernach schmieret man eine Tortenpfanne mit Butter an, giesset die Klare drein, setzet solche in einen Backofen, der nicht gar zu heiß ist, und trocknet dieses ab. Wenn es nun aus- und innwendig trocken ist, so schneidet man Stückgen draus, wie man will, bekerbet sie um und um, setzet zugleich auch Schmaltz aufs Feuer, darein thut man, wenn es heiß worden, etliche Stückgen, und backet sie gantz kühle heraus, man begiesset sie auch mit einer Kelle ohne Unterlaß, davon laufen sie desto schöner auf, und mögen solcher Schnitten so viel gebacken werden, als man bedarf.

Gebackene Genueser-Pastetgen,

Abgebratenes Kalbfleisch nebst Rindermarck muß man gantz klein unter einander schneiden, dieses zusammen ein wenig in Butter passiren, mit Muscaten-Blüten und Citronen-Schelern würtzen, von ein Paar Citronen den Saft drein drücken, auch kleine Rosinen drunter mischen; hernach machet man einen Teig, wie unten bey den Kräpfgen gelehret worden, an, treibet solchen ziemlich dünne auf, bestreichet das aufgetriebene Blat und zwar nur die Helfte mit Eyern; alsdenn setzet man von der abgemachten Fülle Häufgen etwa eines gantzen Thalers groß drauf, und ziehet nach diesem das Blat vollends drüber, umgehet ein iedes Häufgen mit denen Fingern, drücket es letztlich mit einer darzu gemachten höltzernen oder blechernen Forme ab, verkehret sie also, daß das unterste heraufwärts komme, setzet es sauber als eine aufgesetzte Pastete auf, darnach backet man sie fein kühle aus Schmaltz und setzet sie warm, damit sie fein warm auf den Tisch kommen.

Gebackene Hollunder-Blüten, siehe Hollunder-Blüten gebacken.

Gebackene Hollippen, siehe Hollippen.

Gebackne Kirschen, so frisch sind,

Man machet hierzu eine Klare eben also, wie bey denen gebackenen Aepfeln; nimmet alsdenn schöne schwartz-saure Kirschen, an welchen die Stiele seyn müssen. Inzwischen setzet man Schmaltz aufs Feuer, und lässet es heiß werden; hierauf fasset man iedes mal 2 bis 3 Kirschen bey den Stielen zusammen, tuncket selbige in die Klare, setzet sie in das Schmaltz, und backet sie fein rösch heraus, so viel man derer nöthig hat. Oder: Man kan auch nur diese Klare von Eisen-Gebackens nehmen, sie gehet hierzu ebenfalls an.

Gebackenes leichte,

Man nehme Mehl, schlage 2 bis 4 Eyer drein, lege ein Stückgen Butter als ein halbes Hüner-Ey groß dran, und wircke den Teig zusammen. Darnach treibe man solchen glatt aus, lege ihn doppelt zusammen, und treibe ihn wieder so dünne als vorhero; wenn dieses geschehen, so mache man draus allerhand Arten, wie es einem beliebet; ferner setze man Schmaltz aufs Feuer und lasse es heiß werden, alsdenn thue man von dergleichen Gebackens hinein, und begiesse es immer mit einer Kellen, so läuft

es sein auf, doch darf es nicht zu braun werden.

Gebackene Mandeln,

Man thut Mehl auf einen Backtisch, schläget zwey Eyer und noch von zweyen das Weisse darzu, schüttet vier Loth Zucker und ein Loth gestossenen Zimmet hinein, wirckt daraus einen nicht gar zu festen und auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet; nun muß man eine blecherne Forme, die als eine Mandel gemachet worden, in Bereitschaft haben, mit dieser sticht man den Teig, als ob es Mandeln wären, darnach setzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und wenn es bald heiß ist, so thut man dergleichen Mandeln hinein, und backet sie nicht gar zu heiß heraus, continuiret auch so lange damit, bis deren gnug sind.

Gebackene Mandelspäne,

Man nehme Mandelteig, dessen Zubereitung man unter M bey der Mandel-Torte finden wird, schneide aus Oblaten nach Gutdüncken viereckigte Stückgen, länglichte und halb-runde Hertzen ꝛc. streiche auf selbige etwa eines Fingers hoch Mandel-Teig, bestreue sie mit buntem Zucker, setze sie aufs Backblech, thue solches in eine Tortenpfanne und backe die Späne gantz gelinde heraus; man kan sie auch in einem Backofen, wenn erst das gröste Gebackens heraus ist, abbacken.

Gebackene Mandel-Späne anders,

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, ziehet solche in heissem Wasser ab, und würffet sie drauf in kaltes Wasser, hernach lässet man selbige im Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser, aber nicht gar zu klar abstossen. Inzwischen nimmet man von acht Eyern das Weisse, und peitschet solches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; streuet vier Loth Zucker drunter, und peitschet es ferner, darnach rühret man die Mandeln drunter so geschwind, als es nur möglich, und peitschet oder schläget solche so lange, bis es alles zusammen klar ist; endlich streichet man sie, wie die vorigen, auf Oblaten, und backet sie nicht gar zu heiß.

Gebackene Mehlstrauben,

Man setzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Eß-Löffel gewässerte Weißbier-Hefen drein, saltzet es ein wenig, giesset warme Milch dran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe ist, hernach schläget man zwölf Eyer in einen Topf, aber nur von sechs Stücken das Weisse mit, diese qvirlt man ab, schüttet sie hierauf zu dem angemachten Teig und arbeitet solchen gantz klar ab. Nun setzet man Schmaltz aufs Feuer, und lässet es nicht gar zu heiß werden, nimmet alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, schüttet von dem Teig drein, dadurch solcher in das Schmaltz lauffen muß; man drehet aber den Trichter öfters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Form bekomme, und begiesset sie immer mit Schmaltz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag auch diese Strauben nach eigenem Gefallen groß oder klein machen.

Gebackene Milch, oder Schüssel-Koch,

In anderthalb Nössel gute Milch qvirlt man einen Eß-Löffel Mehl, schläget darnach zehn Eyer drein, und qvirlt es zusammen klar ab, man muß noch sechs Loth Zucker und nach Belieben einen Eßlöffel Rosen-Wasser drein schütten. Wenn dieses geschehen, so machet man einen Krantz von Teig, etwa ein Paar Over-Finger hoch um diejenige Schüssel, darauf sie kommen soll, giesset die abgerührte Milch hinein, setzet solche in einen darzu geheitzten Backofen, der nicht gar zu heiß ist, lässet sie abbacken, und bestreuet sie bey dem Anrichten mit Zucker.

Gebackene Plintzen,

In ein Nössel guten Rahm qvirlt man so viel Mehl, als ob man eine Klare abqvirlt; schläget sieben Eyer drein, und rühret es klar ab, saltzet es ein wenig, und setzet es gegen die Wärme, nur daß es sich nicht anlegt; inzwischen wäschet man ein halb Pfund Butter und thut sie auf einen Teller. Darnach setzet man einen Dreyfuß auf, machet von gehacktem harten

Digitized by Google

harten Holtz ein Feuer an, ſtellet das Blech, worauf ſie gebacken werden, drauf, thut ein Stückgen Butter einer Welſchen Nuß groß auf ſelbiges, läſſet dieſe hin und wieder lauffen, bis ſie anfängt braun zu werden. Nach dieſem läſſet man ſie auf die Aſſiette oder dem Teller, worauf man die Plintzen anrichten will, lauffen, ſchüttet nun von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heiſſe Plintzen-Blech, welche über das gantze Blech auch lauffen muß, ſetzet ſelbiges aufs Feuer und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig geſtanden, ſo ſchläget man es auf dem Teller, wo man die braune Butter hinlauffen läſſet, thut wieder ſo viel Butter auf das Blech; Wenn ſie braun iſt, ſchüttet man ſolche auf den gebackenen Plintzen, und ſtreichet dieſen damit über und über. Inzwiſchen aber gieſſet man wieder von der Klare aufs Blech, und bereitet ſolche wieder als wie vorhergehende; man kan auf ſolche Art derer ſo viel machen, als nöthig ſind; man ſetzet ſie auch mit dem Teller auf heiſſe Aſche.

Gebackener Reiß, ſiehe Reiß gebackener.

Gebackene Roſinen,

Man nimmt ein halb Pfund Roſinen oder Cibeben, quellet dieſe in heiſſem Waſſer ab, damit ſie ein wenig auflauffen und weich werden. Darnach machet man eine Klare, eben als wie dieſe bey den gebacknen Aepfeln, nimmet eine Spicknadel, ſpieſſet damit die Roſinen an, tuncket ſie in die Klare und thut ſie ins heiſſe Schmaltz; man muß aber geſchwind darmit ſeyn, auch fein Gold-gelb ſelbige heraus backen.

Gebackene Aepfelſtrauben, ſiehe Aepfelſtrauben;

Weil ſie auf eben ſolche Art gebacken werden.

Gebackene Salbey,

Man nehme Salbey, die am Stengel feine Blätter hat, und da immer 3 bis 4 Blätter dran ſeyn, tuncke ſie in die Klare und bringe ſie ins heiſſe Schmaltz, backe ihrer ſo viel als man brauchet.

Gebackene Schlange, ſiehe Gebackener Aal.

Gebackene Schnee-Ballen,

Man ſetzet in einer Caſſerole drey Viertel-Nöſſel ſchlechte Milch aufs Kohlfeuer, und thut ein Stückgen Butter eines Hüner-Eyes groß darzu; wenn nun die Milch ſiedet, ſo rühret man ſo viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig gantz trocken werde; hernach ſchüttet man ſolchen in eine irdene Schüſſel, ſaltzet ihn ein wenig, thut Muſcaten-Blüten und Safran hinzu; ſchläget ein Paar Eyer dran, und mercket darbey, daß man die Eyer, ſo man hinein bringen will, in das laulichte Waſſer legen muß. Hierauf durchknetet man den Teig, ſchläget wieder 5 bis 6 Stück Eyer dran, und knetet ſelben klar ab; ſchläget hernach ſo viel Dotter darzu, als man vermeinet, daß der Teig dünne gnug ſey. Wenn er nun gantz glatt abgearbeitet iſt, ſo ſtreichet man ihn glatt zu; ſetzet alsdenn Schmaltz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darf, nimmt einen ſilbernen Löffel und tuncket ihn erſt ins Schmaltz ein; denn machet man ein rundes Stückgen von dem Teig; bey iedem Stückgen aber tuncket man den Löffel ein, thut ihrer ſo viel als man gedencket ins Geſchirr zu bringen, ins Schmaltz, damit begieſſet man ſie auch ohne Unterlaß, daß ſie nicht gar zu heiß backen, und backet bis der Teig alle, welche hernach, wie es einem gut düncket, angerichtet werden können.

Gebackene Schnee-Ballen, oder gebrannte Kuchen,

Man nehme eine Kanne kalt Waſſer in einem reinen Topf, qvirle darein gut Weitzen-Mehl ſo viel, bis der Teig etwas dicklicht wird, iedoch vom Qvirl abläuffet, ſchütte ihn ſodann in einen inwendig mit Schmaltz-Butter wohl beſchmierten eiſernen Tiegel, oder Caſtrol, ſetze ihn ſodann übers Feur, und rühre den Teig über ſelbigem darinne, bis er gantz trocken wird, und daß er, wenn man mit den Fingern drauf fähret, gantz trocken iſt, iedoch nehme man ihn in Acht, daß er nicht anbrennen möge; den trocknen Teig laſſe

man nachgehends in etwas überkuhlen, iedoch daß er noch laulicht bleibet, alsdenn nehme man zehen Eyer, lege sie in laulicht Wasser, schlage davon sieben mit den Eyerdottern und Weissen, und drey mit den Dottern allein und ohne dem Eyerweisse eines nach dem andern in den laulichen Teig, knete diesen so lange, bis er gantz geschmeidig wird, unter einander, alsdenn nehme man ihn in die Hände, und formire aus selbigem runde Kugeln, so groß man sie haben will, backe sie hernach in Schmaltz-Butter wohl aus: Begiesse sie fleißig mit heisser Schmaltz-Butter, damit sie wohl auflauffen und ausbacken mögen.

Gebackene Spritzkuchen,

Man machet den Teig, gleich als bey vorhergehenden Schnee-Ballen, ab, bringet solchen in die darzu verfertigte Spritze, die vorne einen Stern haben muß. Hernach setzet man Schmaltz aufs Feuer, nimmt den Stempel, der zur Spritze gehöret und stecket ihn in selbige; und wenn das Schmaltz heiß ist, so stösset man etwas von dem Teig heraus ins Schmaltz, ziehet es immer hin und wieder, als ob man eine Schnecke machen wolle; man schneidet alsdenn den Teig ab, und machet es wieder also, begiesset sie auch im währenden Backen mit Schmaltz, so werden sie schön auflaufen und recht gut seyn.

Gebackenes Wespen-Nest,

Mit dem Mehl richtet man sich hier nach der Menge dieses Gebackens, thut solches in eine Schüssel und setzet es warm. Hernach giesset man ein Paar Löffel voll gewässerte Hefen drein, schläget 3 bis 4 Eyer darzu, saltzet solches, lässet ein halb Pfund Schmaltz zergehen und drunter laufen. Nun machet man das Mehl mit laulichter Milch an, (es darf aber der Teig nicht gar zu dicke werden,) schläget ihn gantz glatt ab, und wieget ein halb Pfund kleine Rosinen drunter. Nach diesem thut man den Teig auf einen Backtisch, streuet Mehl drunter, wircket ihn klar ab, und treibet solchen auf, daß er eines halben Fingers dicke bleibet. Darnach schneidet man mit einem Backrädgen lange Striemgen ein Paar Qver-Finger breit, bestreichet den Teig über und über mit zerlassener Butter. Ferner lässet man Schmaltz in einer Tortenpfanne zergehen; rollet hierauf die zwey Striemen Teig, iedes besonders zusammen, und setzet sie in die Tortenpfanne, wo das zerlassene Schmaltz ist, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn nun diese alle hinein gethan worden, so setzet man die Tortenpfanne auf einen warmen Ort, und lässet die Wespennester gehen; sind sie dann gnug gegangen, so schiebet man solche in einen Backofen, darinne sie aber nicht zu heiß backen dürfen; hernach können sie verspeiset werden.

Gebackene Zucker-Hertzen,

Man thut schönes weisses Mehl auf einen Backtisch, schläget 2 oder 3 Eyer drein, reibet sechs Loth Zucker dran; Leget ein Stückgen Butter als ein Ey groß darzu, machet den Teig, doch nicht gar zu feste an, etwa als einen Nudelteig, und treibet ihn aus. Hernach schneidet man Stückgen über den gantzen Teig, ungefehr ein wenig breiter als zwey Qver-Finger: alsdenn nimmt man ein Backrädgen und schneidet die Qver durch, doch also: Der eine Schnitt darf nicht gar durchgehen, der andere aber muß durch und durch geschnitten werden; hernach ziehet man die beyden Enden rücklings zusammen, so wird ein Hertz draus, das drücket man zusammen, und machet ihrer so viel, als man Teig hat; hierauf setzet man Schmaltz in eine Backpfanne aufs Feuer, und wenn solches heiß worden, so thut man von denen Zucker-Hertzgen hinein, lässet sie aber nicht zu heiß backen, weil der Zucker sonst bald schwartz werden würde; backet sie alle fein goldgelb heraus, richtet sie an und bereitet sie mit Zucker. Sonst können von diesem Teig allerhand Art Formen gemacht und gebacken werden, darein sich ein ieder, der Lust zu dergleichen Beckerey hat, gar bald wird finden lernen.

Gebackene Zuckerstrauben,

Man nimmt schönes Mehl, thut das in einen Topf, schläget von zwölf Eyern das Weisse drein, rühret es gantz glatt ab, daß es wie ein dünner Brey wird; reibet hernach ein Viertel Zucker drein,

und

Digitized by Google

und rühret es wieder glatt ab. Hierauf setzet man Schmaltz aufs Feuer in einem kleinen Tieglichen oder Pfännigen, so groß, als man die Strauben haben will, denn da darf iedesmal nicht mehr, als ein Stück gebacken werden; man muß auch das Schmaltz nur über Kohlen heiß machen. Nun nimmt man einen Strauben-Trichter, oder in Ermangelung dessen nur ein kleines Töpfgen, so unten am Boden etliche Löcher hat, setzet das Töpfgen auf ein Kartenblat und giesset von dem abgerührten Strauben-Teig hinein. Darnach lässet man was davon ins heisse Schmaltz laufen, und ziehet in währendem Guß das Töpfgen immer hin und und wieder; es darf aber nur so viel hinein laufen, bis daß es überall zusammen hängt. Man kehret endlich die Straube um, und lässet sie recht goldgelb backen; thut sie darnach heraus, und leget sie über ein rundes Holz, daß sie halb wird. Denn weil sie warm ist, so ist sie gantz weich, daß man sie ziehen kan, wie man will; wenn sie aber kalt worden, so zerspringet sie vor Härte, daran der Zucker schuld ist. Und auf eben solche Art müssen die übrigen alle gebacken werden.

Gebackene Kräpfgen, s. Kräpfgen.

Gebackene Pfann-Kuchen, siehe Pfann-Kuchen.

Gebet-Buch,

Dergleichen sind: Johann Arndts Paradis-Gärtlein; Johann Christian Beers andächtiger Jungfer tägliches Hand- und Gebet-Buch, Leipzig 1726, it. Beers andächtigen Frauenzimmers geistliches Hand-Haus- und Kirchen-Buch, Leipzig 1714; Amadei Creutzbergs betend- lobend- und danckendes Christen-Hertz, 12 Leipzig 1710; Johann. Cundisii geistl. Perlen-Schmuck des Frauenzimmers 1738; Nicolai Haasens die in GOtt andächtige Jungfer, Leipzig 1722; Haasens in GOtt andächtiges Frauenzimmer, Leipzig 1725; Salomon Liscovii Frauenzimmers Tugendspiegel in 12; Joh. Lassenii Biblischer Weyrauch, 12 Leipzig 1731; Erdmann Neumeisters GOtt suchendes und davon lebendes Christen-Hertz, 12 Hamburg 1730; Joh. Gottfr. Olearii Crone der Alten, 8 Leipzig; Hieronymi Ortelii geistlicher Frauenzimmer-Spiegel; Joh. Qvirsfelds des mit JEsu verlobten Frauenzimmers allerschönster Seelen-Schmuck; Joh. Qvirsfelds Garten-Gesellschaft; desselben Myrrhen-Garten; Einer hohen Reichs-Gräfin auserlesenes Gebet-Buch, 4 Leipzig 1716; Benjamin Schmolckens Morgen- und Abend-Andachten, in gebundener und ungebundener Rede, 8, 1737; Christian Zeisens Königliche Braut Kammer 1714; Zeisens himmlischer Braut-Schmuck; Die GOtt wohlgefällige Priester-Frau u. a. d. g. m.

Gebett Betten,

Heisset dem Weibes-Volck der Innbegrif aller derjenigen Küssen und Stücken, so zu einem vollkommenen Bette gehören, als da sind Indelte, Pfühle, Haupt-Küssen und Deckbette.

Gebinde Garn, siehe Zahl.

Gebrannter Teig, siehe Teig zu allerhand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heisset.

Gebratens,

Das allgemeine Kochbuch, so A. 1734 zu Nürnberg in Quarto heraus gekommen, lehret P. V p. 247 sqq. 103 Arten des Gebratens, und giebet noch dazu einen deutlichen Bericht, wie viel Stunden iedes Stücke braten müsse: Das Brandenburgische Kochbuch aber weiset 120 Arten des Gebratens zu verfertigen an p. 175 sqq. Hier in diesem Buche aber wird bey iedem Thiere und Geflügel gezeiget, wie solche wohl zu braten seyn.

Gebräude Bier,

Heisset dasjenige, was der Brau-Bottig in sich fast; und ist entweder ein gantzes oder halbes; das gantze hält 16 Faß in sich, das halbe aber nur achte.

Geburts-Mäler, siehe Mutter-Mäler, it. Feuer-Mal.

Gebütte, siehe Bindel.

Gedämpftes Essen,

Nennet man die Speisen, so nicht nach

Digitized by Google

gewöhnlicher Art in offen stehenden Töpfen und mit vieler dran gegossener Brühe abgekocht, sondern in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Kraft, welche in offenen Töpfen meist mit dem Dampfe fortgehet, in sich selbst langsam durchgekocht werden. Dergleichen Zurichtung nennen einige auch Gestovt. s. auch Etuvée.

Geflecht oder Umgeschläge,

Sind von Haaren, und meistentheils rothen Atlas-Wülsten in einander geschlungene Zöpfe über das Haupt, mit güldenen Schnürlein, auch Stein versetzten Röslein, so die Jungfern in Ulm zu tragen pflegen.

Gefüllt Kraut, s. Garten-Hüner.

Gegen-Vermächtniß,

Ist ein zwischen Weib und Mann aufgerichteter Contract, vermöge dessen der Frau von dem Manne etwas gewisses, von beweglichen oder unbeweglichen Gütern zur Sicherheit und Wieder-Vergeltung ihrer Mitgift ausgemachet wird. Zeit währender Ehe hat das Weib keinen Usum-fructum oder Nutzen dran, und wenn sie vor dem Manne verstirbt, verbleibet solches dem Mann. Carpz. P. II Const. 42 Dec. 1 n. 7.

Gehäck, siehe Farce.

Gehackte Gerste, s. Suppe, gehackte Gerste genannt.

Gehenckelte Goldstücken,

Sind güldene Müntzen von leichten oder schweren Sorten, mit einem kleinen güldenen Henckel versehen oder auch nur gekrümt, so an etlichen Orten das Frauenzimmer zur Zierath an den Hals zu hengen pfleget.

Gehirn,

Ist das feuchte, schleimige und daher weiche Wesen, welches in seine Häutgen eingeschlossen ist und das Gehirn auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln soll gesünder seyn, als das von den vierfüssigen Thieren, wird auch für trockener gehalten. Das Gehirne aus den Kalbs- und Lammes-Köpfen wird am meisten verspeiset, wegen seines ecklen Geschmacks aber gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröstete Semmel-Schnittgen aufgestrichen. Das Gehirn von Ochsen, Schafen und Schweinen wird wenig gebraucht; das von Hasen und Caninichen aber gar nicht, weil es dem Gedächtniß schädlich seyn soll.

Geifer-Lätzgen,

Ist ein kleines, viereckigtes, aus weisser oder blauer Leinwand geschnittenes Fleckgen, so den kleinen Kindern um den Leib oben her von vorne gebunden wird, damit der aus dem Munde rinnende Schaum und Geifer drauf fallen möge, und den andern Habit nicht beflecken kan.

Geilheit,

Denen Medicis Salacitas genannt, ist bey etlichen Weibes-Bildern eine continuirliche Begierde und steter Appetit nach dem Liebes-Werck, so von einer hitzigen, saftreichen, zärtlichen und wollüstigen Structur derer Theile des Leibes herrühret, und sie dahero immer mehr und mehr zur Wollust anreitzet.

Gekrätze im Gold und Silber spinnen,

Heisset der Abgang und die kleinen Enden, so im währenden Spinnen von dem Gold und Silber-Lahn abspringen und nicht mit in den Faden können gesponnen werden.

Gekröse, s. Kalbs-Gekröse.

Geländer,

Ist ein niedrig durchsichtig Werck, darauf man sich mit den Armen legen kan, wird gemacht an den Treppen, Altanen u. s. f.

Gelée,

Heist bey dem Frauenzimmer, wenn das Dupée wie gefroren oder candiret, oder bethauet, accommodiret ist; man nennet es auch Rosée, und wird durch die Wachs-Pommade auf diese Art zugerichtet.

Gelée,

Ist eine Gallerte, oder gestandener Saft, der

Digitized by Google

der aus Fleisch, Elfenbein, Hirschhorn, Hünern, Capaunen, Kälberfüssen und andern knarpelichten Theilen der Thiere ꝛc. gekochet, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet und bey andern Essen mit aufgetragen wird. Hiervon sind folgende Beschreibungen, daraus die Zubereitung derer Gelées kan erlernet werden: 1) Gelée von Hirschhorn; 2) Gelée von Elfenbein; 3) Gelée von Kälberfüssen; 4) Gelée von Kälber-Hechsen; 5) Gelée von Schöpsfüssen; 6) Gelée von Hünern oder Capaunen; 7) Gelée von Hüner- oder Türckischen Hüner-Beinen; 8) Gelée von puren Hausen-Blättern; 9) Gelée roth zu färben mit Torneſol; 10) Gelée roth zu färben mit Bezetta rubra; 11) Gelée roth zu färben mit der Brühe von rothen Rüben; 12) Gelée blau zu färben mit Kornblumen; 13) Gelée gelb zu färben mit Safran; 14) Gelée grün zu färben mit Korn; 15) Gelées auf einander zu giessen; 16) Gelée zu stürtzen; 17) Gelée naturel mit Croquant.

Gelée von Hirschhorn,

Man nehme drey Viertel-Pfund klein geraspelt Hirschhorn, thue es in einen neuen Topf, gieſſe helles Brunnenwasser drauf, und lasse es eine halbe Stunde stehen. Hernach seige man das Wasser davon ab, gieſſe anders drauf, setze solches in einen Topf von zwey Kannen zum Feuer, davon aber über ein Nöſſel einkochen muß; unter währender Zeit werfe man ein halb Loth geschnittene Hausen-Blätter darzu, und lasse selbe auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nehme man mit einem Eßlöffel ein wenig heraus, thue es auf einen zinnern Teller, setze es in einen kühlen Ort, daß solches erstarre, hebe den Topf mit dem Hirschhorn vom Feuer, lasse es ein wenig fallen, daß das trübe unten kömmt. Nun seige man solches wieder in einen andern neuen Topf, thue es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decke man so lange Lesch-Papier drüber, bis man alles herunter hat. Ist nun das auf dem Teller zur Probe hingesetzte sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich, geblieben, so muß man den Zusatz darnach einrichten. Nach diesem thut man den Stand in eine gute verzinnte Casserole oder reinen Tiegel, nimmet von sechs Citronen den Saft, und gieſſet solchen nebst drey Viertel Nöſſel Wein auch dran, ingleichen bindet man in ein sauber Tüchlein allerhand gantze Würtze, nur keinen Safran) und leget solches nebst ein halb Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohlfeuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Man wäschet ferner Eyer schön weiß ab, schläget solche auf, thut das Weisse in eine irdene Schüssel, und das Gelbe setzet man sonst wohin, zerdrücket die Schalen, leget sie zum Eyerweiß und machet es also auf diese Art mit allen sechs Stücken. Nach diesem nimmet man eine Schneepeitsche, welche von birckenem Reißig gemacht, weiß abgeschabet, und wie eine Ruthe zusammen gebunden wird, schläget die Eyer nebst denen Schalen zu einem Schnee. Wenn die Gelée nun in völligem Kochen ist, dann schüttet man den geschlagenen Eyerschnee hinein, rühret solchen im Tiegel wohl um, und läſſet die Gelée noch einen Sud thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee, und an die Schalen legen; hernach setzet man es vom Feuer, läſſet solches eine Weile stehen, so wird sie sich läutern. Inzwischen nimmet man einen Gelée-Sack, der ist von weissem dicken Tuch gemacht, oben in der Rundung eine Elle weit und unten aus gantz spitzig, er muß aber sehr feste genehet, und die Naht mit weissem Zwirn-Band besetzet seyn; so sind auch an diesem Sack oben Bändergen angenehet, damit man denselben an seinen eisern oder höltzern Reifen binden kan. Der eiserne Reif ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer Over-Hand lang, und wird an einem Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelée zu giessen, und an diesen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber begieſſet, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und oben über den Sack breitet man eine Serviette, gieſſet alsdenn etwas von der Gelée drauf, und läſſet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirr stehen, das mit Papier bedecket seyn soll, damit kein Staub darein fliegen kan, mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welches die Spitze des Sackes just hengen und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Ist solches

nun geſchehen, und wird doch zum erſten mahl die Gelée nicht klar genug, ſo läſſet man ſie öfters durchlaufen. Im Winter muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube ſeyn, oder 2 bis 3 Kohlfeuer um den Sack herum ſtehen haben: denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft ſolche nicht wie es ſeyn ſoll.

Gelée von Elfenbein,

Dieſes wird mit ein wenig geſchnittenen Hauſen-Blättern vermiſchet, und zu ſechs Loth Elfenbein und ein Loth Hauſen-Blättern eine Kanne oder auch drey Nöſſel Waſſer genommen, welches alles man zum Feuer ſetzen und die Helfte einkochen laſſen ſoll. Mit dem Stand wird verfahren, wie in voriger Gelée von Hirſchhorn ausführlich beſchrieben worden.

Gelée von Kälberfüſſen,

Man putzet acht auch mehr Kälberfüſſe, nachdem man viel machen will, gantz ſauber, blanchiret ſie im ſiedenden Waſſer, daß ſolche ſchön weiß werden, und das rothe heraus gehet; hernach ſetzet man ſelbige in reinem Brunnwaſſer zum Feuer, und läſſet ſie fein weich kochen. Nach dieſem machet man eben eine Probe, wie bey voriger Gelée mit dem Hirſchhorn beſchrieben worden; denn dieſe gantze Gelée muß nach derſelben in allen Stücken tractiret werden.

Gelée von Kälber-Hechſen,

Dieſe müſſen gleich wie die Füſſe von Kälbern blanchiret und zum Feuer geſetzet werden, hernach machet man dieſe Gelée, wie die vom Hirſchhorn.

Gelée von Schöpfsfüſſen,

Nicht anders werden dieſe tractiret, als wie die Kälberfüſſe, nur daß dieſe mehr Fett bey ſich haben: dannenhero man gerne den Stand erſtlich geſtehen läſſet, damit das Fett deſto beſſer könne abgenommen werden. Übrigens wird damit verfahren, wie mit denen vorigen allen.

Gelée von Hünern oder Capaunen,

Dieſe zerhacket man Stückweiſe, wie man kan, blanchiret ſolche in heiſſem Waſſer, ſetzet ſelbe mit hellem Brunnen-Waſſer hierauf zum Feuer, wirfet ein Loth geſchnittene Hauſenblätter drein, und läſſet es alſo kochen. Man nehme auch eine Probe, nur darf es nicht geſaltzen werden, und verfahre mit dem Stand, wie oben bey dem Hirſchhorn gelehret worden.

Gelée von Hüner- oder Türckiſchen Hüner-Beinen,

Dergleichen Beine blanchiret und hacket man zu kleinen Stücken; ſetzet ſie hernach zu, und tractiret ſelbige wie vorige Gelées alle. Dieſe Gelée iſt eine von denen beſten und kan bald noch am kläreſten gezwungen werden.

Gelée von puren Hauſen-Blättern,

Man nehme 3 bis 4 Loth dergleichen Blätter, ſchneide und wäſſere ſie erſt ein wenig ein; gieſſe das Waſſer wieder davon ab, ſetze ſelbe hernach in einem Brunnen-Waſſer zum Feuer und laſſe es ziemlich einkochen. Man muß auch eine Probe machen, und ſonſt durchaus damit verfahren, wie bey der Gelée vom Hirſchhorn iſt gezeiget worden.

Gelée roth zu färben mit Torneſoll,

Man gieſſet von der Gelée in ein beſonders Geſchirr, ſo viel als man roth haben will; und leget Torneſoll hinein. Wenn ſie nun lange gnug gelegen, dann nimmet man ſolche mit einem ſpitzigen Holtz heraus, und drücket ſie ja nicht mit den Fingern aus, ſonſten wird dieſe Gelée davon trübe. Die Gelée muß aber ein wenig warm ſeyn, ehe man Torneſoll hinein thut; denn auf ſolche Art läſſet ſelbe die Farbe beſſer kochen.

Gelée roth zu färben mit Bezetta rubra,

Dieſe wird gleichfalls tractiret wie vorhergehende, und iſt kein Unterſcheid unter beyden Farben, nur daß die Bezette reiner und zarter iſt; ſiehe Bezette.

Gelée roth zu färben mit Brühe von rothen Rüben,

Man thut erſtlich die Gelée, ſo man färben will, in ein Geſchirr. Hernach nim-

met

Digitized by Google

met man eine rothe Rübe, schabet und schneidet solche Scheibenweis, thut es auf einen Teller, giesset Eßig oder Wein drauf, so ziehet er alle Röthe heraus, davon schüttet man so viel in die Gelée, bis sie roth wird. Oder: Man nimmet nur von eingemachten Rüben etwas solche Brühe, und giesset sie an die Gelée, man muß aber nicht zu viel hinein giessen, auf daß man den Geschmack nicht so sehr von Rüben spüren kan. Diese Farbe ist schöner als die vorigen beyde, auch wohlfeiler und eher zu bekommen.

Gelée blau zu färben mit Korn-Blumen,

Man reibet die Korn-Blumen zu einem Saft, drücket selben durch ein rein Tuch, thut solches hernach unter die Gelée, so viel man färben will, entweder Hochblau, oder bleumourant nach eines ieden Belieben.

Gelée gelb zu färben mit Safran,

Man bindet nur gantzen Safran in ein rein Fleckgen, und leget es in so viel Gelée, als man färben will; machet solche erst ein wenig warm, hernach drücket man das Bündgen zusammen, daß der Saft heraus gehet.

Gelée grün zu färben mit Korn,

Man nehme grünes Korn, schneide solches mit einem Schneidemesser gantz klein, stosse es hierauf in einen Mörsel, damit es Saft gebe; solches thue man in ein rein Tüchlein, und streiche den Saft durch dasselbe, färbe damit so viel Gelée als gebrauchet wird. Oder: Man nehme gleich das abgestossene Korn, vermische selbes mit so viel Gelée, als man nöthig hat, und zwinge es durch eine Serviette. Auf diese Art kan die Gelée grün gefärbet werden mit Peterßilie, Spinat, Löffelkraut, und sonst mit allen grünen Kräutern: Nur ist dieses dabey zu beobachten, daß man nicht zu heiß färbe, sonst verlieren die Kräuter ihre Farbe und werden gar bleich.

Gelées auf einander zu giessen,

Wenn man die Geléen eine iede besonders, die da sind gefärbet worden, in ein Gefäß gebracht hat, so werden solche alle gestanden seyn; alsdenn setzet man ein Kohlfeuer mit Kohlen zur Hand, wo man sie will auf einander giessen; man mag solche in Porcellan-Gefäß oder in Gläser bringen wollen, so muß es auf folgende Art geschehen: Erstlich giesset man eine Farbe, welche man will, etwa zwey qver Messerrücken hoch, und läßet solche wieder gestehen, darzu man im Sommer Eiß haben muß. Ist es nun gestanden, so giesset man wieder eine andere Farbe drauf, und treibet solche so lange, als es einem beliebet. Es ist aber dieses darbey zu mercken, daß die Gelée niemals heiß drauf gegossen wird, sondern selbe darf nur zergangen seyn. In breite Porcelanene Gefäß kan man allerhand Figuren giessen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es sey Schüssel oder Teller, übergiessen, und also gestehen lassen. Hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will, und andere Farben wieder hinein giessen. Diese Gelée muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige, abgemacht werden, und ist keines besser darzu, als die Blanc manger, welche im B zu finden, und ausführlich beschrieben worden.

Gelée zu stürtzen,

Wenn man die Gelée entweder in Gläser oder Porcelanene Schälgen gebracht hat, und man solche gerne gantz heraus hätte, so nehme man ein Tuch, tauche selbiges in heiß siedend Wasser, oder mache es beym Feuer recht warm, und lege es um die Gläser oder Schälgen, so wird die Gelée gantz heraus fallen, wie man solche verlanget.

Gelée naturel mit Croquant,

Ist ungefärbte Gallerte mit hartem Backwerck, worinnen eingemachte Stachel-Beere u. d. g.

Gelée-Sack,

Ist ein von weissem dicken Tuch verfertigter Sack, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten zu gantz spitzig, worinnen die Geléen gegossen und verfertiget werden. s. p. 558.

Digitized by Google

Gelte,

Ist ein von höltzern hohen und schmalen Tauben mit Reifen zusammen getriebenes Faß, mit zweyen oben heraus ragenden Handgriffen versehen, so zu allerhand kan gebrauchet werden.

Gelte-Vieh,

Ist entweder, welches gar noch nicht getragen hat, oder das das vorige Jahr ein Kalb getragen, und dieses Jahr gelte gehet, oder nicht trächtig ist.

Geminæ,

Eine gelehrte Mutter und Tochter, waren Schülerinnen des Plotini eines Platonischen Philosophi, so zu ihrer Zeit sehr berühmt gewesen. Menagius in Histor. Mulier. Philos.

Gems,

Dama, (Rupicapra) Daim: Ist eine Art von einer wilden Ziege, so häufig auf denen Alpen- und Carpathischen Gebirgen anzutreffen, ein braun rothes Fell und schwartze gebogene auch von vielen Cirkeln rauhe Hörner hat. Sie können gewaltig springen; und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Steinfelsen hengen. Man pfleget sie mehrentheils um der Art Kugeln, oder Steine willen, die sie im Leibe haben, und Gems-Kugeln genennet werden, zu schiessen, und nach des gelehrten Velschii Experienz in der Medicin anzuwenden; wiewohl auch hernach ihr Wildpret als was sonderliches, und gesundes gerühmet, und nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet wird. Hier zu Lande sind sie zwar nicht gänge; doch ist ihre Zubereitung diese: 1) Gemsen-Keule oder Schlegel gebraten; 2) Gemsen-Schlegel gebeitzt.

Gemsen-Keule oder Schlegel gebraten,

Wenn der Gems als ein Hirsch oder Rehe zerwircket ist, so nehmen sie eine Keule oder Schlegel, wie es genennet wird, schneiden die dünne Haut, welche über das Wildpret zusammen gehet, mit einem scharfen Messer oben herunter, schneiden auch Speck fein sauber über ein, und spicken ihn so zierlich, als es nur immer seyn will. Ist er nun recht gespickt, so werfen sie ihn ein wenig ins Wasser, daß sich die Röthe ausziehet. Hernach thun sie ihn heraus, saltzen ihn ein, nehmen grosse Zwiebeln, schelen und schneiden sie Scheibenweis, und legen sie über den gantzen Schlegel. Hierauf, wenn sie dieses gethan haben, so stecken sie ihn an einen Spieß, legen selben zum Feuer und lassen ihn bey hartem Holtz oder Kohlen fein gemählich braten; begiessen solchen auch öfters mit Butter, die nur zergangen und gar nicht heiß worden ist. Fänget nun der Schlegel an zu bräunen oder bekömmt Farbe, so verbinden sie ihn mit Papier, denn so wird er fein mürbe und saftig gebraten. Wann er soll angerichtet werden, so legen sie ihn auf die darzu gehörige Schüssel, giessen von der heraus gebratenen Jus (oder Brühe) aus der Bratpfanne drunter, machen ein wenig gischichte Butter, die aber nicht zu braun worden, und giessen selbe drüber, garniren es auch so gut, als es die Jahreszeit mit sich bringet, oder wie es die Küche vermag.

Gemsen-Schlegel gebeitzt,

Diesen häuteln sie, wie den vorigen, darnach setzen sie solchen auf einen Rost, und lassen ihn auf dem Kohlfeuer ein wenig anlaufen. Hierauf legen sie ihn in ein Geschirr, saltzen selben ein, nehmen Eßig und lassen ihn sieden, thun Kräuter, als Thymian, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Isop und gantze Zwiebeln hinein; besticken den Schlegel oder Keule mit gantzem Gewürtz und giessen diesen gesottenen Eßig drüber; decken solchen zu, setzen ihn an einen Ort, da er nicht gar zu warm stehet, so mag er wohl ein halb Jahr gut bleiben. Soll er verspeiset werden, pflegen sie solchen zu dämpfen, zu braten, auch in eine Pastete zu schlagen auf die Art, wie bey dem Hirsch-Wildpret alles ausführlich wird dargethan werden.

Gemüse, s. Ziegel-Brey.

Genebria,

Eine gelehrte Dame von Verona aus der Venedischen Lombardey gebürtig, lebete in der Mitten des XV Seculi zu den Zeiten

Digitized by Google

Zeiten des Pabsts Pii II, und hat sich durch ihre Gelehrsamkeit unsterblich gemacht. Ihre Episteln sind sehr nett und gelehrt, wie sie denn auch überdiß geschickt war, eine vortrefliche Rednerin und zwar mit einer sonderbaren Gravität abzugeben, sintemahl sie an annehmlicher und zierlicher Aussprache viele der besten Redner übertroffen. Mart. a Baldhofen Nobil. Silef. in Catalog. doctar. Virg. & Fœminar. pag. 9.

Genotte,

Ist eine gewisse Art eines Rauchwercks von Katzen-Fellen, so aus Holland und andern Oertern gebracht werden, dessen sich das Frauenzimmer zu Winterszeit statt Unterfutters unter ihre Peltze und Kleider zu bedienen pfleget.

Gentilesca, siehe Artemisia Gentilesca.

de Genua Catharina, s. Catharina Genuensis.

Gerade,

Ist ein Inbegrif aller derjenigen Mobilien und Sachen, so nach denen Sächsischen Rechten des verstorbenen Mannes Frau, oder der nechsten Anverwandtin ordentlich zukommen und gehören.

Gerade-Stücken,

Sind diejenigen Sachen, so von dem weiblichen Schmuck, Kleidern und Geräthe dem weiblichen Geschlechte nach des Mannes Tode in der Erbtheilung zuvor ausgesetzet werden und ihnen eigenthümlich zugehören. Zur vollen Gerade (woferne die absonderliche Landes-Art und Statuta nicht etwas darvon ausgenommen) gehören folgende Stücke: 1) Alle der Frauen verlassene Kleider, an Ober- und Unter- auch Schlaf-Röcken, Hosen, Strümpf-Bändern, sie haben Nahmen, wie sie wollen, und seyn gleich von wollnen, leinen, seidnen oder haarnen Zeugen zubereitet, allerley Stirn-Bänder, Hals-Zobeln, Schleif-Nadeln, Flohr- und andere Kappen, Zöpfe, Müffe, Handschuhe, Strümpfe, Schuhe und darzu gehörige Rosen und Schnallen, Blanck-Scheite, Sonnenfecher ꝛc. 2) Alle Köthen, Kisten, Kasten, Truhen, Laden, so aufgehabne Lider haben, unangesehen, daß sie in Form eines Tisches, oder andern Hausraths zubereitet; ingleichen die Siedeln, Schachteln, Kästlein, darinnen die Gerade verwahret, daferne sie nur darzu den Schlüssel gehabt, solche Behältnisse auch nicht eingemauert, oder, wenn die überlebende Wittibe die Gerade nimmt, von des verstorbenen Ehemanns Verlassenschaft mehr Erb- als der Frauen Gerade-Stücken, und zwar nicht nach der Anzahl, sondern nach dem Werte darinnen enthalten gewesen. Hingegen sind die genannten Pressen, darinnen die Tisch-Tücher, Servietten und anderes Tisch-Geräthe geleget und wircklich dazu gebrauchet worden, ohne Unterscheid für Gerade zu achten. 3) Alles geäscherte und ungeäscherte Garn und Zwirn, nicht aber die Wolle, und das daraus gesponnene Garn, ingleichen ungebrauchte Seide, ungenehete Frantzen und Spitzen. 4) Aller abgemähete Lein, Flachs, gebrochen und ungebrochen, gehechelt und ungehechelt, nicht aber der Hanf. 5) Alle Leinwand, Zwillig oder Barchent, zerschnitten und unzerschnitten. 6) Alle Feder-Betten, wenn gleich die Kinder und das Gesinde drauf geschlafen, oder solche auf der Reise gebrauchet worden, wenn sie nur das Weib im Beschluß gehabt, nicht aber diejenigen, so in- und ausserhalb der Messe zur Gastung gebrauchet worden, es hätte denn das Weib nach dem Gebrauch solche allezeit wieder zu sich in Beschluß genommen, so sind sie auf solchen Fall auch zu denen Gerade-Stücken zu rechnen. 7) Alle Banck-Pfüle, Stul-Küssen, Windel-Küssen, Stul-Kappen, so täglich zu gebrauchen, und wenn die Ehe-Frau die Gerade nimmt, solche von dem Manne zu sonderbarem Zierath nicht angeschaffet worden. 8) Alles leinen Geräthe, an Bett-Tüchern, Ziechen, Tisch-Tafel- auch Teller- und Schnupf-Tüchern, Bade- und Haar-Mantel, Handqvelen, Schleyer, Brüstgen, Hemden, Schürtzen, Hals-Kragen, Hals-Tücher, Ermel u. d. g. sie haben gleich Spitzen oder nicht, und haben Nahmen, wie sie wollen. 9) Alle Um- und Vorhänge, Teppichte und Tapezereyen, so die Frau zum täglichen Gebrauch gehabt, der Ehemann auch solche zu sonderbarer Zierath in das

Haus

Haus nicht angeschaffet. 10) Geschlossene und ungeschlossene Federn. 11) Bade-Tücher, Bade-Becken, Bade-Kessel, nicht aber die Bade-Mulde und Wanne. 12) Alle Decken, Matratzen, Sattel-Decken und Sattel, er sey qver oder recht, wenn nur die Frau darauf geritten. 13) Die Trauer-Schleyer. 14) Alle Leuchter, so nicht aufgehencket, als da sind: Wachs-Scheeren oder Klemmen und andre Tisch-Leuchter, sie seyn aus Silber, Zinn, Messing, Crystal oder sonst ausgearbeitet, wenn gleich des Mannes Nahmen drauf gestochen, ingleichen die Nacht-Lampen, und flachen Kästgen, darein die Leuchter, damit das Licht keinen Schaden thue, geleget und gesetzet werden, samt denen Postementen, worauf die Leuchter stehen, und heut zu Tage Gueridons genennet werden; hingegen werden hiervon ausgeschlossen die Kronen- oder grossen hangende und nicht abgenommene Leuchter, die Laternen und flachen Wand-Leuchter, auch Lichtputzen, samt denen darzu gehörigen Kästlein, nicht weniger diejenigen Leuchter, so der Ehemann nicht zum täglichen Gebrauch, sondern nur zum Zierath angeschaffet. 15) Wasch-Kessel, sie seyn eingemauert oder nicht, ir. der Laugen-Napf. 16) Die Brau-Pfanne, so ums Geld vermiethet wird, und nicht eingemauert, oder sonst zum steten Gebrauch an einem gewissen Orte nicht stille stehen muß. 17) Alles Tuch, Zeug und Gewand, woraus man etwas zubereitet, ingleichen zwirne, seidene, gold- und silberne Spitzen, so zum Frauen-Schmuck und Kleidung gehören, auch zum Tragen zugeschnitten sind. 18) Alles Geschmeide aus Gold und Silber, es sey mit Edelgesteinen versetzet oder nicht, als da sind: Ketten, Hals- und Arm-Bänder, Ohren-Gehencke, Haar-Nadeln, Vorstecke-Rosen, Agraffen, Contrafait, Capsulen, Kayser-König-Chur-Fürstliche Bildnisse, Uhren, so also zubereitet, daß sie von dem Frauenzimmer vorgestecket oder getragen werden können, allerhand Bäumelgen und Pandelotten, worunter auch die grossen Perlen, so Ohren oder Häcklein haben, ingleichen Balsam-Büchslein und Ringe (nicht aber der Petschaft-Ring, er sey denn mit Edelgesteinen versetzt) auch gekrümmte Ducaten und angehenckelte Thaler und Schau-Stückgen, samt andern zum Zierath und Tragen gemachte Stücke zu rechnen, wenn solche nach üblicher Mode getragen werden können; denn ausser dem, wenn sie nach Gelegenheit der ietzigen Zeit nicht zu tragen, anders nicht für Gerade zu achten, als wenn sie die Frau zum wenigsten einmal getragen; ferner alles Gold und Silber zum Zierath zubereitet, Perlen-Krantze, auch der Bräutigams-Krantz, so die Frau in ihrer Verwahrung gehabt, Perlen, Coralien, Edelgesteine, Elends-Klauen, gülden und silberne Körner, Granaten, Pacifical oder güld- und silberne Schau- und Gold-Stücken mit Oerlein, iedoch anderer Gestalt nicht, als wenn sie angereihet, geschnüret und zum Tragen bereitet, wenn sie gleich nicht wircklich getragen sind, güldne und silberne zum Zierath geschnürte Beutel, Futterale, Zahn-Stocher, Bändereyen, die Poudre-Schachteln, Hauben und Kappen, das Windel-Küssen, Laugen-Napf, Blanckscheit, Sonnenfecher, alle wohlriechende Seife, Oliräten, Balsam und die darzu gehörigen Gläser, Büchslein, auch andere Behältnisse; nicht aber solche Stücken, so zur Handlung, Gewerbe oder Ausleihung gebrauchet werden, ob es gleich an sich selbst Gerade-Stücken sind. 19) Alle Bücher, darinnen die Frau gelesen, es seyn geistliche oder weltliche, Artzney-Historien-Bücher, Romane, samt denen so genannten Tabuletgen und Repositoriis, darauf sie pflegen gesetzet zu werden. 20) Alles weibliche Gebäude und Gewebe, so etwan zur weiblichen Arbeit gehöret, als Rocken, Spinn-Räder, Weifen, Haspeln, Wirck- und Nehe-Rahmen, Kleppel-Küssen, Scheren, samt ihren Futteralen, Nadel-Büchsen, Nadel- und Nehe-Küssen, Nehe-Pulte, Fingerhüte, Spindeln, Bürsten, Kämme, Kamm-Futter, Platt-Eisen und Plattglocken, Zahnstocher und andere zu den Zähnen dienliche Instrumenta. 21) Die Spiegel, so die Frau zu ihrem täglichen Gebrauch gehabt, worunter aber diejenigen, so in denen Gast-Stuben sich befinden, oder welche der Mann zur sonderbaren Zierath und Staat angeschaffet, nicht gehören. 22) Uber diese Stücke gehören noch zu einer adelichen Frauen Gerade alles Schaf-

Vieh

Digitized by Google

Vieh weiblichen Geschlechtes, alle Gänse, Enten, die Kutsche nebst dem Wagen-Tuch, worauf die Frau gefahren, nicht aber die Kutsch-Pferde. Hingegen werden von oberzehlten Gerade-Stücken ausgeschlossen: 1) Die Wochen-Kanne. 2) Löffel, Tischbecher, Kannen, Handfasse, Gießkannen, Handbecken, Wärmfiaschen, Pfannen, Gicken, Messer, Gabel und Löffel mit ihren Futteralen, Lichtzieher, Fischkrüge, Fischhamen, Handkorb, Fisch- oder Henckeltopf. 3) Hunde-Hals-Bänder. 4) Wolfs-Zähne und Pater-noster, so man den Kindern anhänget. 5) Laugenkorb, Wasch-Dosen und andere zum waschen und ausspülen gebrauchte Gefäß, samt Rollen oder Mangel, Nacht-Tisch und was darauf gehöret, wenn dasselbe seiner Natur und Eigenschaft nach unter die Gerade sonst nicht zu rechnen. 6) Pathen-Geld und baares Geld, wenn es gleich zu Erkaufung der Gerade-Stücken ausgesetzet oder daraus gelöset worden. 7) Teller, Suppen-Näpfe, Schüsseln, Töpfe, Tiegel, Krüge, wenn sie gleich silbern und von der Frau in Sechswochen gebrauchet worden. 8) Alle Span- und eiserne Himmel- auch zusammen gelegte Reise-Betten, ungeachtet die Frau in Sechswochen darinnen gelegen. 9) Der Mahlschatz, so dem Manne gegeben worden, wenn er nicht für sich selbst ein Gerade-Stücke ist, und in des Weibes Beschluß angetroffen worden. 10) Alle Bilder und Schildereyen. 11) Aller Weiber-Schmuck und Geräthe, wormit die Frau handelt oder darauf geliehen; ingleichen die Perlen und Edelgesteine, so nicht angereihet und geschnüret. 12) Wollen-Garn, ungebrauchte Seide, ungenehete Frantzen und Trotteln.

Gerardina Johanna, und Rosa Gerardina,

Waren zwey berühmte Zauberinnen und Hexen.

Geräthe,

Nennet das Frauenzimmer die sämtliche Wäsche und sonderlich das leinene Zeug, welches sie im Vorrath haben, und in der Haushaltung gebraucht wird. Das Behältniß, worinnen sie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräth- und Wäsch-Köthe genennet.

Geräthe-Schranck oder Köthe, s. Wäsch-Köthe.

Geräuchert Fleisch,

Heisset das frisch in die Feuermäuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden.

Geräusche,

Wird das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren mit einem Worte genennet.

Geridon, siehe Gueridon.

Germana,

Elisabeth, eine devote und in der Theologie wohlerfahrne Jungfer, so um das Jahr Christi 1150 florirete, war eine vertraute Freundin der Hildegarde. Ihre Schriften sind zu Paris mit der Præfation Fabri gedruckt worden; sie soll einen Prophetischen Geist gehabt, und alles dasjenige, was sie aufgezeichnet hinterlassen, durch Göttliche Erscheinungen erhalten haben; Joh. Wolfius recensiret dieser Germanæ Erscheinungen in Lect. memorabil. & recond. Cent. XII p. 292.

Geroßin oder Großin,

Bilha, ein kluges und gelehrtes Frauenzimmer, sie hat ein gantz Werck in 4 Anno 1523 unter dem Titel: drey Haupt- oder Ober-Facultæten der Christen, als nemlich drey grosse Künste: Andächtig zu beten, heroisch zu leiden und selig zu sterben, herausgehen lassen.

von Gersdorf,

Henrietta Catharina Baronesse, eine sehr gelehrte Tochter Baron Carl von Friesen und Gemahlin Baron Nicolai à Gersdorf, eine Dame von wunderns-würdiger Gelehrsamkeit, gestalt sie nicht nur vieler Sprachen mächtig war, sondern auch in der teutschen und lateinischen Poesie grosse Geschicklichkeit sehen lassen. Unter andern vortreflichen Poesien und Schriften hat sie die gantze Pas-

sion

Digitized by Google

sion unsers Heilandes in sehr geistreiche und scharfsinnige Sonnette gebracht, so mit einer Vorrede bereits in Druck gekommen. Ihre Meriten und vortrefflichen Eigenschaften erhellen aus denenjenigen Lob-Schriften und Panegyricis, die ihr die gelehrtesten und berühmtesten Männer ihrer Zeit aufgewiesen. D. Rappolt hat ihr An. 1665 bey glücklicher Ankunft in Leipzig mit einer schönen lateinischen Poesie gratuliret, so in seinen Poematibus Lib. Miscellan. p. 288 zu finden. Der berühmte D. Schertzer, der sie in der Ebräischen Sprache unterwiesen, hat selbige nicht hoch genug zu erheben gewust; der vortrefliche Carpzov hat in einem gewissen Programmate invitatorio sie ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet, und selbige deswegen ein wahres und lebendiges Contrefait der Musen und Gratien unter andern Lobens-Erhebungen betitelt; der bekannte Thomasius hat ein gleiches in Diatrib. Academ. de Fœm. Erudit. th. II § 6 gethan. Joh. Fridr. Hekelius in Libell. Hist. Philolog. de Poetar. Coron. in Not. ad Cap. III weiß selbige nicht sattsam zu bewundern; D. Gœtzius in seinem Principe græce docto § 67 p. 41 und D. Zimmermann in seinen Analect. Miscell. Menstr. Mens. 1 Dedicatione erwehnet dieser gelehrten Dame höchstrühmlich. Otto Prætorius Prof. Poes. in Wittenberg, welcher sie in der lateinischen Poesie zu informiren die Ehre gehabt, hat ihre Meriten und gelehrte Qualitæten in einem gewissen Carmine, so er unter dem Titel: Secessus Rœthavienſis wohl exprimiret, geschweige, was der gelehrte Morhof in seinem Unterricht von der teutschen Sprache und Poesie p. 401 & seq. von selbiger niedergeschrieben. Aus welchen allen erhellet, was diese vortrefliche und gelehrte Dame vor wunderswürdige Qualitæten besessen.

von Gersdorf,

Charlotta Justina, eine sehr gelehrte Sächsische Baronesse, der vortreflich gelehrten und berühmten Henriette Catharinæ Baronesse von Gersdorff, gebohrnen von Friesen, Fräulein Tochter, verstund allbereits im 16 Jahr ihres Alters die herrlichsten Sprachen: als Griechisch, Lateinisch und Frantzösisch, war auch schon in theologischen Wissenschaften so bewandert, daß sie mit aller Verwunderung auch die schwereſten Schrift-Stellen aus der Bibel auflösen und beantworten konte. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 44 & 45.

Gerste,

Ist ein bekanntes Getreide, welches zu Brot und allerhand Speisen für die Menschen, und auch zu Futter für das Vieh gebrauchet wird. Sie ist zweyerley, Sommer- und Winter-Gerste. Diese, welche einige für die beste halten, muß um Bartholomæi, jene nach Gelegenheit der kalten und warmen Felder und Witterung vor oder nach Ostern gesäet werden. Man nimmt aber am liebsten zum Saamen die kleinkörnichte, nicht recht spitzige Gerste, die im Stroh nicht erwärmet, und auf dem Boden wohl gedörret ist. Das Gersten-Brot, weil es kalter Natur, lässet sich nicht so wohl backen, und bekommt auch nicht sowohl als Korn- und Weitzen-Brot. Die Graupen, Grütze und der Schleim oder dicke Brühe, welche aus der Gerste gemachet wird, sind den Schwindsüchtigen sehr dienlich. Der vornehmste Nutzen der Gerste bestehet im Bier-Brauen. Das Gersten-Mehl wird auch zu Klöſſern lieber als das Roggen- oder Weitzen-Mehl gebraucht. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Gertrud,

Die Heilige, eine devote Nonne und Aebtißin erstlich zu Nodersdorff, hernach zu Helpede in der Grafschaft Mannsfeld, so ums Jahr 1280 berühmt war, wiewol einige sie in das XIV Seculum ziehen wollen; da sie doch schon An. 1291 todt gewesen, war eine gebohrne Gräfin von Hackeborn, ward An. 1251 Aebtißin und starb A. 1291. Ihre Schrifften hat Johannes Justus Landsberg in fünf Bücher zusammen gefasset, unter dem Titel: Offenbarung und Leben der Gertrud &c. Cölln 1657, und zu Saltzburg An. 1662, it. zu Paris 1674 in 8; und ist ihr Gedächtniß wegen sonderbarer heiligen Andacht bey der Catholischen Kirche annoch in hohem Wehrt. Vid. Stengel. in des Herrn Christi Stamm-Buch ad 12 Nov.

item

Digitized by Google

item Arnoldi Histor. Theolog. Mystic. c. 21 p. 397 seq.

Gertrudis,

Die erste Aebtißin des Klosters Nivelle in Brabant, eine zwar gelehrte, doch aber auch darbey superstitiose und abergläubische Jungfrau, ist den 17 Martii An. 664 gestorben, und erzehlet man allerhand Wunderwercke, die sie gethan. Josephus Geldolphus à Ryckel und ein Anonymus haben ihr Leben beschrieben, welches bey dem Surio Tom. 2 Vit. Sanct. ad diem 7 Martii zu finden ist. Vid. Jac. b. Meyer. Chronic. Flandr. Antwerp. 1560, & Hendorff. Promptuar. Exemplor. P. III p. 221.

Gerülle,

Heissen dem Frauenzimmer allerhand alte unbrauchbare Mobilien und Hausrath in dem Hause, theils auch sonst nur bey Seite gesetzte Mobilien und Hausgeräthschaft, welches bis zur Ausbesserung oder zufälligem Gebrauche in einem verschlossenen Raume aufbehalten, oder in die Winckel oder auf den Boden gestecket wird.

Gesäme,

Unter diesem Worte verstehet man gemeiniglich den Saamen der Kräuter, Blumen und Küchen-Gewächse. In dem Oeconomischen Lexico ist eine alphabetische Specification der bekanntesten und gewöhnlichsten Gesäme anzutreffen, wie viel Jahre sich ein iedes halte.

Geschirr,

Nennet man in dem Hauswesen allerhand Sachen, insonderheit was zu dem Feldbau gehöret, Schiff und Geschirr, über welches gemeiniglich ein Schirrmeister bestellet ist.

Geschlechters-Jungfern oder Frauen,

Heissen in Schwaben auch andern Orten das Frauenzimmer, so aus einem adelichen Hause ist, in grossen Städten lebet, und sich von dem Frauenzimmer bürgerlichen Standes distinguiret.

Geschmeide,

Heissen dem Frauenzimmer alle gold- und silberne Zierathen, Juwelen und Kostbarkeiten, mit welchen sie sich auszuputzen pflegen; als da sind: Agraffen, Anckern, Angehencke, Armbänder, Batzen, Bäumelgen, Brasselotten, Creutzgen, Esclavagen, Flimmer-Nadeln, Halsbänder, Ketten, Ohrengehencke, Perlen, Ringe, Schnüre, Spangen u. d. g. So angenehm dem Frauenzimmer sonst ihr Schmuck und Geschmeide heist, so sehr ist daher die Großmuth jener Dänischen Frauenzimmer zu bewundern, die für ihres gefangenen Königs, Stenonis in Dänemarck, Rantzion, alle ihre Geschmeide und Schmuck hingaben. Weßwegen auch ihr dadurch befreyeter König zur Danckbarkeit gegen das sämtliche weibliche Geschlechte, ein Dänisches Gesetze machte, vermöge dessen die weiblichen Personen, bey denen Erbtheilungen, gleiche Theile mit dem Mannsvolck geniessen sollen.

Geschmeide-Kästlein,

Oder Schränckleín, ist ein von allerhand sauberm Holtz künstlich formirtes, oder auch lacquirtes Behältniß, mit etlichen Fachen und Schubladen versehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Schmuck und Kostbarkeiten zu verwahren pflegen.

Gesinde,

Darunter werden alle diejenigen begriffen, so zu einigen Diensten oder Arbeit im Hause gehalten werden, in einer Wohnung beysammen bleiben, und in des Hausherrn Lohn und Brot stehen. Deren Pflichten, ingleichen was eine Herrschaft bey deren Miethung zu beobachten habe, zeiget das Oeconomische Lexicon.

Gestandene Schüssel, siehe Gallerte, it. Gelée.

Gestossene Suppe, siehe Coulis.

Gestöcke, siehe Nehzeug.

Gestovt, siehe Gedämpftes Essen.

Gestreift,

Nennet man einen Zeug, er sey wollen oder seiden, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach bald in schmale bald in breite Streimen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterschieden ist,

ist, daß dieser auf seinem Boden gestreuete Blumen hat, die entweder hinein gewirckt, oder genehet, oder gedruckt sind.

Gestreuete Blumen,

Heissen dem Frauenzimmer im Nehen diejenigen kleinen einzeln Blümlein und Figuren, so sie in ihre geneheten Nestel-tuchenen Schürtzen oder Halstücher weit aus einander zu werffen und einzuflicken pflegen.

Gestrick von Haaren,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer diejenigen zusammen geflochtenen und mit rothen Atlas überkleideten Zöpffe oder Wülste, so sie stat der Hauben im Sommer zu tragen, und über die Haare zu schlagen pflegen, zuweilen sind sie auch mit güldnen Schnürlein unterflochten, in Ulm nennet es das Frauenzimmer ein Geflecht, oder Umgeschläge von Haaren.

Gestrickte Haube,

Ist ein kleines lichtes, aus Seide oder Zwirn gestricktes Häublein, so die gemeinen Weiber auf dem Lande, auch Bäurinnen, zur Sommers-Zeit zu tragen pflegen.

Gesultzte Milch, siehe Crême.

Gevatter-Brief,

Ist dasjenige höflich geschriebene oder auch oft gedruckte Schreiben, worinnen der Kindtauffen-Vater derjenigen Person, so er zum Tauf-Zeugen erkieset, die glückliche Entbindung seines Weibes entdecket, und mit Benennung des Tages, Orts und Stunde sie freundlich ersuchet, solches Amt und heilige Werck willig auf sich zu nehmen. Wird insgemein von der Amme oder Muhme herum geschicket. An etlichen Orten bittet der Kindtauffen-Vater die Gevattern mündlich.

Gevatter-Essen oder Schmaus,

Heisset diejenige Gasterey oder Mahlzeit, so der Kindtauffen-Vater nebst seiner Frau, an etlichen Orten, wo man keine Gevatter-Stücken herum schicket, denen Gevattern, so das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe gehoben, stat des Gratials giebet, und selbige darbey ansehnlich bewirthet.

in Gevatter-Kleidern das Wasser nicht abschlagen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der albern Meinung sind, es könte das Kind, so getaufet werden soll, dadurch verwahrlaset werden, wenn man in denen Gevatter-Kleidern, ehe man diß Werck verrichtete, sein Wasser abschlüge.

Gevattern, oder Pathen,

Heissen diejenigen Personen, so das kleine Kind aus der Taufe heben, und sich darbey als Zeugen gebrauchen lassen. Insgemein sind deren nur drey, die Adelichen aber, wie auch Officirers und gemeine Soldaten bitten derer, so viel sie wollen.

Gevatterschmaus, s. Gevatter-Essen.

Gevatter-Schnupftuch,

Heisset dasjenige Schnupftuch oder Tüchlein, so ein Junggeselle an etlichen Orten von der Jungfer, mit welcher er zugleich Gevatter gestanden, bey dem Gevatter-Essen, ehe noch das erste Gerichte trenchiret wird, zu fodern hat; Er muß selbiges noch vor Zergliederung und Zerschneidung der Speisen einfodern, denn wo er selbiges mit Stillschweigen übergehet, oder vergist, wird ihm selbiges hernach von der Schuldnerin disputirlich gemacht.

Gevatter stehen,

Heisset das neugebohrne Kindlein nach erhaltenem Gevatter-Briefe, entweder selbst, oder wegen vorfallender Verhinderung, durch einen andern aus der Taufe heben.

Gevatter-Stücke,

Ist entweder ein mit vielen Confituren und candirten Zierathen ausgeputzter Marcipan, Mandel- oder Kraft-Torte, oder auf vielerley Art schmackhafter und wohl gebackener Kuchen, so den Gevattern nach vollbrachter Taufe, für ihre gehabte Bemühung in das Haus, nebenst etlichen Pfann-Kuchen, geschicket wird. An etlichen Orten wird stat der Gevatter-Stücken ein Kindtaufen-Schmaus gegeben. Im Hamburg wird an stat der

Gevatter-

Digitized by Google

Gevatter-Stücken ein grosser Zucker-Hut geschicket, der mit einem Krantz von Mandelteig umwunden, und obenher mit einem Straus geschmücket ist.

Gevatter-Stücke herum schicken,

Ist eine alte Gewohnheit und Gebrauch, da diejenige Person, so zu Gevattern gestanden, das Gevatter-Stücke in Stücken schneidet, und iedem von ihren Anverwandten, oder andern guten Freunden ein Stücklein darvon zu schicken pfleget.

Gewehnen, oder Entwehnen, oder Ablactiren,

Heisset die säugenden Kinder nicht weiter fort stillen, sondern nunmehro zu anderm Getränckе gewöhnen; solches geschiehet insgemein nach Verlauf eines Jahres, wiewol auch öfters aus dringenden Ursachen noch eher; der Herbst oder das Frühjahr ist darzu am bequemsten, wenn Tag und Nacht gleich sind und der Mond im Zunehmen ist. Dergleichen Actus geschahe im alten Testamente, mit einer sonderbaren Solennität. Sie hatten darbey meistens eine Gasterey; Genes. XXI, 8 machte Abraham bey der Entwehnung seines Sohns Isaacs ein grosses Gast-Gebot.

Gewürtz,

Aroma, des especes, darunter werden verstanden diejenigen fremden Specereyen, welche theils um der Gesundheit, theils um eines guten Geschmacks willen an die Speisen gethan werden, sie seyn Wurtzeln, Früchte, Blumen oder Rinden. Das feineste Gewürtz wird aus Ost-Indien gebracht.

Gewürtz-Büchse,

Ist in einer wohlbestelleten Haushaltung eine Schachtel von Holtz oder Blech, so in unterschiedene Fache abgetheilet, und mit guten Deckeln versehen ist, worinnen man das Gewürtze aufzuheben pfleget. Solches kleine zu machen, bedienet man sich der

Gewürtz-Mühlen,

Welches kleine Hand-Mühlen sind, so oben mit einer Leyer versehen, unten aber mit einem Kästlein, wohinein das gemahlene Gewürtz fället.

Ghirinzana,

Magdalena, von Savona, eine Tochter des berühmten Philosophi und Medici daselbst, stiftete nach ihres Mannes Tode ein Kloster zu Genua, wohin sie sich mit ihrer Mutter und Tochter begab. Sie excellirte in der Mahlerey, so sie von Antonio Vandeik erlernet, und edirte 1639 ein Oratorisch Werck: Li progressi di S. Maria Maddalena Principessa di Maddalo.

Gibbens,

Sara, eine Engelländische Qväckerin, so zu Boston in Neu-Engelland ihre Qväckerische Religion einführen wolte, sie ward aber deswegen in das Gefängniß geworfen, und darinnen sehr übel gehalten. Crœs. Histor. Quaker. p. 498 & 506.

Gicke,

Ist ein von Meßing oder Blech rund oder eckicht getriebenes und um und um durchbrochenes Behältniß, oben mit einem Spriegel versehen, wird inwendig in einem absonderlich darzu verfertigten Einsatz mit glüenden Kohlen angefüllt, und dem Frauenzimmer zur Winterszeit in die Kirchenstüle gesetzet, um die Füsse darüber zu wärmen.

Gießbecken,

Ist eine von Silber, Porcellan oder Zinn ꝛc. oval-rund getriebene flache Schale, worinnen das darzu gehörige Gießkänngen stehet.

Gieß Kanne,

Ist eine von Silber, Zinn oder Porcellan ꝛc. in Form eines Würtz-Topfs mit einer Schnautzen und Henckel versehenes Geschirr, in das Gießbecken gehörig, woraus man sich die Hände wäscht. In Gärten bedienet man sich der Gieß-Kanne, so auch ein Spreng-Krug heisset, um das aufgegrabene dürre Land zu besprengen.

Gige,

Margaretha, eine gelehrte Engelländerin, war in des Thomæ Mori Hause erzogen, und heyrathete einen Doctorem

Medicinæ, Johann Clemens. Sie begab sich hernach wegen der Verfolgung in Engelland, nach den Niederlanden, und starb zu Mecheln An. 1570.

Gilberta Agnesia, siehe Johanna Papissa.

Gillot, siehe Fuiguirede.

Gingan,

Ist ein neuer Frantzösischer Zeug, so in allen Cram-Läden befindlich: Eigentlich heisset er Grignan, von einer Stadt in Provence, wo dieser Zeug verfertiget wird.

Gioe,

Mettea, eine Dänische gelehrte Dame von Adel, so sich durch unterschiedene Schriften bekannt gemacht. Sie war nicht nur in vielen Sprachen, sondern auch in der Poesie wohl erfahren. Ihr Vater hieß Otto Gioe, die Mutter aber Brigitta Tott, eine gleichfalls gelehrte Dame, so des Senecæ und andere Schriften aus unterschiedenen Sprachen in das Dänische übersetzet. Ihrer Odarum Tragicarum Pars I ist zu Coppenhagen An. 1637 in 8 heraus gekommen. Vid. Albert. Bartholin. d. Scriptis Danor. p. 101. Sonsten werden auch noch Sententiæ Biblicæ in Manuscriptis angetroffen, welche sie in Dänischer Sprache sehr artig zusammen getragen. Sie starb An. 1698. Vid. Moller. in Biblioth. Septentrionis Erudit. Lipsi. 1699 edit. in 8.

Gips oder Gyps,

Ist eine Art von weissem Kalck, welche aus Steinen durchs Feuer bereitet wird. Man braucht den Gips nicht nur zum Abformen, sondern man machet auch gantz grosse Statuen daraus. In kostbaren Gebäuden übertünchet man die Gewölbe und platte Decken damit. Ein mehrers siehe Lexic. Oeconom.

Gips- oder Romansche Bilder,

Sind allerhand kleine oder grosse von Thon oder Gips gebildete Figuren, gantz oder halb, so Brust-Bilder genennet werden, welche das Frauenzimmer auf ihre Schräncke und Köthen, oder auch auf das Gesimse in den Stuben und Cammern zu stellen pfleget.

Gitter-Bette,

Ist eine Art von Kinder-Betten, so mit höltzernen Gitter-Thüren und Flügeln verwahret sind, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können.

Glas,

Ist ein harter durchscheinender, aus Saltz, weissem Sande oder Kieselsteinen und Aschen durch die Kunst bereiteter Cörper, woraus sowol zum nützlichen als zierlichen Gebrauche der Menschen allerhand Gefässe gemacht werden. Ein mehrers siehe im Oeconomischen Lexico.

Glas-Räumer, oder Glas-Bürste,

Ist ein langer zusammen geflochtener eiserner Drat, von unterher mit starcken Borsten rund herum eingeschlagen, womit das Gesinde die Flaschen und Gläser rein zu machen pfleget.

Glätten-Wäsche,

Heisset das weißgewaschene klare Zeug stat der Rolle oder Platte mit einem runden Steine vom Glas, glatt und spiegelnd reiben.

Glied-Ringlein,

Ist ein von Gold geätztes mit oder ohne Diamanten kleines subtiles Ringlein, so das Frauenzimmer meistens an das erstere Glied des kleinen Fingers zu stecken pfleget.

Glöcklein,

Ist ein von Silber oder anderm Metall gegossene kleine Glocke, so das Frauenzimmer über der Tafel bey der Hand stehen hat, um dadurch die Magd auf bedürffenden Fall zu ruffen.

Glucke, oder Gluckhenne,

Heisset denen Weibern in der Haushaltung die alte Henne, so die jungen von ihr ausgebrüteten Küchlein führet, locket, und unter ihre Flügel huschert.

Glücksrädlein, s. Würfelbuch.

Glycerium,

Eine berühmte Hure in Thespien, welche das vortrefliche Gemählde des Cupidinis, so der unvergleichliche Künstler

Praxi-

Digitized by Google

Praxiteles verfertiget, nach Thespien verehret.

Gnaden-Jahr,

Heißt eine an etlichen Orten eingeführte und gebräuchliche Vergünstigung und Wohlthat für die Wittwen und Kinder, deren Männer ein Officium publicum bedienen, da nehmlich denselbigen nach ihrer Männer Tode ein halb oder auch ganzes Jahr über von des Successoris ihrer verstorbenen Männer Einkünften und Salario die Helfte, oder auch überhaupt ein gewisses Stück Geld ausgemachet und gereichet wird.

Goisvintha,

Lewichildi, Königs in Spanien Gemahlin: war eine grosse Patronin des Arianissini, massen nicht nur des Arii Ketzerey im sechsten Jahrhundert daselbst von ihr eingeführet worden, sondern sie hat auch alle diejenigen, so derselben widerstunden, tödten, martern und verjagen lassen; auch ihre eigenen Kinder, wenn sie dem Arianismo nicht Beyfall geben wolten, sehr übel und grausam angelassen. Vid. Gregor. Turonens. Lib. 5 Histor. c. 39 p. 113.

Gold,

Ist das reinste und vortreflichste unter den Metallen. Sein Wesen ist aus dem reiffesten und reinesten Queckſilber mit einem lautern und fest gediegenen Schwefel durch die Kraft der Sonnen, oder des unterirdischen Feuers, und gnugsames Kochen also mit einander verbunden, daß sie nicht mehr aufgelöset werden können. Es ist so zähe, daß aus einem Loth 1600 Blätter geschlagen werden können. Die Gold-Probe wird nach Karathen gerechnet, das feinste soll 24 Karath halten. s. Lexic. Oeconom.

Gold und Silber spinnen,

Heisset den Gold- und Silber-Lahn, mit der darzu gezwirnten Seide, durch Zusammendrehung vereinigen, und in brauchbare Fäden bringen.

Goldschmiedin,

Sara, eine listige Quäckerin in Engelland, so zu Bristol durch ihre wunderliche Geberden, Kleidung und Verstellungen, das freye Exercitium ihrer Quackerischen Religion zu erhalten gedachte; sich aber, gleich wie andere, betrogen fand, massen sie deßwegen als eine falsche Prophetin und Verführerin in das Gefängniß von dem Richter geworffen ward. Vid. Crœs. Histor. Quaker. p. 176 & 178.

Goldspinnerin,

Heissen diejenigen Weibesbilder, so Gold- und Silber-Lahn in die Manufacturen ums Lohn gesponnen liefern.

Gomes, siehe Fuiguirede.

Gongyla,

Von Colophon, war eine gute Poetin, und eine Schülerin der berühmten Sapho Lesbiæ, von welcher sie einen netten Vers machen gelernet. Vid. Joh. Frauen-Lob in der Lob-würdigen Gesellschafft gelehrter Weiber pag. 17 & 29, M. Blum. Dissertat. d. Poetr. Græcis § 35 p. 35.

Gonzaga,

Cæcilia, ein gelehrtes und tugendhaftes Frauenzimmer, lebte im 15 Seculo, ward durch Victorinum Feltrium in Studiis wohl unterrichtet, und begab sich hierauf in den geistlichen Stand.

Gonzaga,

Elisabetha, von Mantua, war eine gelehrte und in der Philosophie treflich bewandterte Dame, weswegen sie auch der gelehrte Cardinal Petrus Bembus nicht genug zu rühmen weiß, und den für einen Stein und Klotz hält, der nicht ihre Conversation aller Philosophorum Gesellschafften vorziehet. Vid. Colomes. Opuscul. p. 194, Scriver. in Amorib. Baudii p. 372.

Gonzaga,

Hippolyta, eine gelehrte Tochter Ferdinandi, Hertzogs von Mantua, und Gemahlin Antonii Caraffæ, Fürstens von Mandragone, war in Humanioribus und Italiänischer Poesie wohl erfahren, ließ einige Gedichte, und starb An. 1513 den 9 Martii.

Gonzaga,

Lucretia, eine berühmte Weibes-Person im 16 Seculo, hat mit vielen gelehr-

ten Leuten Correspondenz gepflogen, auch wegen Erledigung ihres Mannes aus seiner Gefangenschaft bewegliche Briefe an den Hertzog von Ferrara, Pabst Paulum III und Julium III, das Cardinals-Collegium, den Kayser, den König von Franckreich, den Türckischen Kayser und andere Potentaten, wiewol vergeblich geschrieben, welche mit grossem Fleiß gesammlet, und An. 1552 zu Venedig gedruckt worden.

Gordon de Graeuw,

Eine gute Holländische Poetin, deren Ernstlige Gedichte, An. 1710 zu Amsterdam in 4 heraus gekommen, und welche gewiß recht nette sind.

Görichte Hemden, siehe Hemden.

Gorgentine, siehe Schnür-Brust.

Gorgippa,

Aus Nemysia; ein wundernswürdiges Weibes-Bild, so nach einem etliche Tage lang anhaltenden Schmertz einen mannlichen Leib, rauhe Stimme und langen Bart bekam, und also auf einmal in ein Mannes-Bild verwandelt ward.

Gorl,

Eine Art eines starcken rund gedrehten Fadens, dessen sich das Frauenzimmer zu Auszierung allerhand Nähterwercke bedienet.

Gorl-Spitzen,

Sind eine absonderliche Art von weissen Spitzen, wo die Blumen an stat des Spitzen-Bändleins mit runden gedrehetem Gorl umleget, und von innen mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet werden.

Gorgones,

Wurden zusammen genennet die drey Töchter des Phorci, Medusa nemlich, Stheno und Euryale. Ihre Häupter waren mit Schlangen umflochten, die Zähne wie wilder Schwine, die Hände eisern, und waren mit Flügeln angethan. Wen sie ansahen, den konten sie gleich zum Steine machen.

Gorgonia,

Gregorii Nazianzeni, des im IV Seculo berühmten Kirchen-Lehrers gelehrte Schwester, hatte die heilige Schrift und Theologie so fleißig studiret, daß sie in der Auslegung und Erklärung der Schrift-Stellen alle Lehrer zu ihrer Zeit übertraf. Merckwürdig war auch von ihr, daß sie ihre Sterbestunde genau zuvor wuste. Vid. Sozomen. Orat. 2 n. 23 p. 415.

Goschkia,

Von Magdeburg, eine behertzte und heroische Jungfer, so An. 1615, als Fridericus Ulricus Hertzog von Braunschweig die Stadt belagerte, bewaffnet auf die Wälle mit gegangen, allda sich tapfer erwiesen, und manchem Soldaten sein Leben genommen. Sie achtete es nicht, ob ihr gleich die Kugeln um den Kopf herum flogen: wiewol einige in denen Gedancken gestanden, ob hätte sie sich können feste machen. Vid. Braunschweigische Krieges-Handlungen.

Goßstein,

Ist ein hohl ausgehauener Stein, mit einem langen kupfernen oder blechernen Canal und Röhre, meistentheils vor dem Küchen-Fenster angemacht, worein die Magd die Spülig-Gelte auszugiessen pfleget.

Gottschedin,

Louise Adelgunde Victoria, eine gebohrne Kulmußin aus Dantzig, wo sie nach ihres Vaters Tode von ihrem noch lebenden Vetter, dem dasigen Professore, einer sehr guten Auferziehung genossen, und in der Mathematick und Philosophie unterrichtet worden. Sonderlich aber hat sie sich auf Sprachen geleget, und darunter besitzet sie vornemlich die deutsche in einer grossen Vollkommenheit, zu dessen Zeugniß können ihre schönen Uebersetzungen dienen, als der Frau von Lambert Betrachtungen über das Frauenzimmer, und der Frau von Gomez Sieg der Beredsamkeit aus dem Frantzösischen, und des Herrn Addisons Cato aus dem Englischen. Ihre Geschicklichkeit in der Poesie hat sie durch eine Ode auf den Geburts-Tag der regierenden Kayserin

Digitized by Google

serin von Rußland, und die Uebersetzung eines Stückes aus des Herrn Voltaire Zaira in reinfreye Verse gewiesen. Sie spielt auch ein schönes Clavier. Göttens jetztlebendes Europa zweyter Theil.

de Gournay, Maria Jarsia, oder le Jars, s. Jarsia Maria.

Gozzadina,

Pytisia, Amatoris Gozzadini, aus Bononien Tochter, war eine sehr gelehrte Jungfer, und hielte Anno Christi 1532 in ihrem 23 Jahre auf den damaligen verstorbenen Bischof zu Bononien, Ludovicum Frattam, einen vortreflichen Panegyricum in Lateinischer Sprache, worüber ein jedes fast erstaunen muste. Ihre Wissenschaft in Jure war so hoch gestiegen, daß sie zu Bononien in dem 26 Jahre ihres Alters den Doctor-Hut erhielte, worauf sie nicht nur über die Institutiones Juris privatim las, sondern auch selbiges, nachdem man ihr eine Profession conferirte, öffentlich verrichtete. Sie soll viel schöne Schriften unter einem versteckten Nahmen herausgegeben haben. Aus Liebe zu denen Studiis hat sie sich niemals verheyrathet. Vid. Hilarion de Coste des eloges & vies des Regines, Princesses; it. Limnæum in addit. ad Jus Publ. L. V. l. 8 c. 8 n. 96; Car. Ant. Macchiavelli Pytisia Gozzadina.

Graccha, s. Cornelia Graccha.

Gräfin,

Ist eine Dame hohen Standes, so entweder aus einem Gräflichen Stamm-Hause entsprossen, oder durch Vermählung eines Grafens in dergleichen Dignität und Würde erhoben worden.

Gräserin,

Eva Juliana, war ein geschicktes und gelehrtes Frauenzimmer, so nicht nur in der Geometrie, Rechenkunst und Historie wohl versiret war, sondern auch darbey die Music verstande.

Gräfin,

Dorothea Magdalena, gebohrne Brummerin, des Königl. Polnischen und Churfürstl. Sächsischen Raths und Büchermeisters zu Leipzig, Herrn Gottfried Gräfens, ehemalige Ehe-Liebste, war nicht nur eine Frauenzimmer von herrlichem Verstand, und grosser Geschicklichkeit, sondern auch darbey eine Virtuose Künstlerin in der Mahlerey-Kunst, gestalt sie nicht nur in Oel- sondern auch Wasser-Farben, viel nette Schildereyen verfertiget. Auf hiesiger Raths-Bibliotheck zeiget man noch von ihrer curiosen und künstlichen Hand eine schöne Edition von dem Horto Botanico Eystettensi, worinnen sie alle die darinnen befindlichen Blumen und Kräuter mit bunten Farben, nach dem Leben sehr naturell illuminiret und künstlich ausgemahlet.

Grafin,

Maria, eine begeisterte Jungfer zu Erfurt, so An. 1693 vorgab, GOtt würde in 114 Wochen kommen, nicht zu richten die Lebendigen und die Todten, sondern ein besonders Aufheben zu machen, und sich mit den gottseligen Glaubens-Töchtern zu Halberstadt, Qvedlinburg und Erfurt, auf weltliche Art zu abouchiren.

Grafin,

Maria Sibylla, des berühmten Medici, Mariani Grafii, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl erfahrnes Frauenzimmer. Sie hat geschrieben der Raupen wunderbare Verwandlungen, und sonderbare Blumen-Nahrung durch 50 schöne Kupfer-Figuren, samt der ausführlichen Beschreibung, heraus gegeben zu Franckfurt 1678 in 8. Conringius rühmet solches sehr in seiner Introductione in medicin. in annotat. ad C. IX § 7 p. 294. Vid. Corn. à Beughem in Biblioth. Medic. p. 398. Nechst diesem war sie auch in der Zeichenkunst und Mahlerey perfect, nehete auch mit der Nadel gar natürliche und lebhafte Blumen. Vid. Sandrarts Deutsche Academie T. II l. 3 c. 23 p. 339.

Graja,

Johanna, oder Jana, des Hertzogs von Suffolck in Engelland gelehrte Tochter, Gilfordi Dudleji, Hertzogs in Northumbrien Gemahlin, eine ausbündig gelehrte Princeßin, welche die Lateinische, Griechische und Hebräische Sprache, auch schon in ihren zartesten Jahren fertig re-

den und schreiben konte. Der Autor Heroologiæ Anglicæ p. 33 leget ihr ein nicht geringes Lob bey, und die gelehrte von Schurmann nennet sie in einer Epistel an D. Andream Rivetum, eine unvergleichliche Vorschrift und Beyspiel aller Princeßinnen, dergleichen man an allen Orten und Enden der Welt nimmermehr wieder aufweisen würde. Ja die berühmte Demoiselle Jaquette Guillaume in ihren illustres Dames p. 282 rühmet sie sehr hoch. Nach dem Tode Henrici VIII wurde sie, wiewol wider ihren Willen, massen sie viel lieber mit gelehrten Büchern, als mit Cron und Scepter zu thun haben wolte, als Königin ausgeruffen: Da aber der Maria, des verstorbenen Henrici VIII Tochter, Partey überhand nahm, wurde sie, als sie zehn Tage nur die Crone gehabt, mit ihrem Vater und Gemahl, innerhalb den Ringmauern des Thurms von London, nach gegebenem Beyspiele sonderbarer Großmüthigkeit und Beständigkeit, weil sie einen recht heroischen Geist von sich blicken liesse, enthauptet. Vid. Gratian. in Casibus Virorum illustr. p. 273 seq. Vor ihrem Ende soll sie sich haben verlauten lassen, daß ihr auf der gantzen Welt nichts so lieb gewesen, als daß sie die drey gelehrtesten Sprachen erlernet: dem Hauptmann des Tours, Nahmens Thomas Bridges, der bey ihr gewachet, soll sie noch vor ihrer Enthauptung drey Sprüche Griechisch, Lateinisch und Hebräisch in seine Schreibe-Tafel geschrieben haben. Der damalige Gerichts-Præsident Morgan, der ihr das Todes-Urtel vorgelesen, ist nach ihrer Hinrichtung in eine entsetzliche Raserey gefallen, worinnen er bis an sein Ende stets geschrien, man solle ihm doch die Princeßin Jana vom Halse schaffen. In dem Gefängniß hat sie ein Lateinisches Distichon aufgesetzt, welches übersetzet also klinget:

Das Schicksal ist nicht als was fremdes anzusehen,
Was mir heut widerfährt, kan morgen dir geschehen.

Von dem Tage und Jahre ihrer Enthauptung sind die Scribenten nicht einig, indem etliche, wie Larreus in Histor. Angl. Scot. & Hibern. p. 762 das 1553, etliche das 1554, den 12 Febr. wie Ziegler im Schauplatz der Zeit p. 128, und Hübnerus in historischen Fragen P. II p. 824, it. Tab. 76 setzen. Kurtz vor ihrem Tode hat sie ihrer Schwester der Gräfin von Pembreck das Griechische Testament mit einer netten Griechischen Epistel gesendet. Vid. Neocor. & Sickium in Biblioth. Libr. Novor. T. IV p. 208. Von ihren Schriften in Englischer Sprache sind bekandt: 1) Epistola ad erudirum hominem, qui a virtute verbi Divini defecit, 2) Colloquium cum Fecknaimo de ejus fide & sententia de Sacramento; 3) Epistola, quam ad suam sororem scripsit, una cum sermone, quem mox decollanda in Theatro habuit.

Granaten,

Sind schwärtzlich rothe, durchsichtige, rund oder eckigt geschnittene Steinlein, so das gemeine Frauenvolck um den Hals ein- oder mehrfach zu schnüren und anzuhängen pfleget. Es giebt derselben dreyerley Sorten: die ersten haben die Farbe der Granat-Aepfel-Blüte; die andere fällt in den Hyacinth; die dritte neiget sich nach der Violen-Farbe. Sie sind ein gutes Hertz-stärckendes Mittel.

Granſanctæa,

Jana, wer eine beruffene Zauberin und Hexe.

Gras,

Ist ein schmal und lang-blätteriges wildes Gewächs, welches überall auf allem Lande in Wiesen und Gärten wächset, und sowohl zahmen als wilden Thieren, beydes grün und trocken, zu Futter dienet. Das Decoctum davon dienet vor die Würme im Leibe, auch treibet es den Stein ab. s. Oeconom. Lexicon.

Graſe-Magd,

Heisset auf denen Ländereyen und Meyerhöfen diejenige Magd, so in das Gras gehet, solches mit der Sichel hauet, und in Körben nach Hause zu tragen pfleget.

Gras-Hecht,

Wird von den Köchen die kleineste Art der Hechte genannt.

Gratiæ,

Die drey Charitinnen und Töchter des Jupiters,

Digitized by Google

Jupiters, Pasithea, Euphrosyne und Ægiale genannt; wiewol sie von etlichen Euphrosyne, Aglaja und Thalia benennet werden. Sind von vortreflicher Schönheit und Gestalt gewesen. Werden nackend und mit langen herab hangenden Haaren gemahlet.

Graupen,

Prisana hordeacea, l'orgemonde, sind Gersten- oder Weitzen-Körner, davon durch den Mühlstein oder durch besondere Graupen-Stampfen, die scharfen Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Sind sie aber gantz rund gemacht: So nennet man sie Perlen-Graupen. Es ist eine nährende und wohlschmeckende Speise, aber derselben zu viel gegessen, drücket sie im Magen und verursachet Blehungen. Sonderlich sind die Nürnbergischen Graupen nicht zu verwerfen, welche weit und breit verführet, und an Rindfleisch, Hüner, und andere Essen gekochet werden. Damit aber auch gemeine Leute wissen mögen, die Graupen recht zuzurichten, giebet ihnen der Koch folgende kurtze Nachricht an die Hand: 1) Graupen in Milch gekocht, 2) Graupen in Fleisch-Brühe.

Graupen in Milch gekocht,

Man nehme Graupen, lese die erst recht rein, setze sie alsdenn mit Wasser ans Feuer, und lasse sie kochen. Wenn sie nun eingekocht haben, so giesse man Milch dran, darauf sie vollends weich und gar kochen müssen. Endlich saltze man selbige, rühre kalte Butter drein, oder mache diese braun, und brenne sie drüber.

Graupen in Fleisch-Brühe,

Vorher leset die Graupen fein rein, setzet sie alsdenn mit Wasser ans Feuer, und wenn sie eingekocht, so schüttet Fleisch-Brüh dran; saltzet sie auch und werfet Ingber und Pfeffer drein. Zuletzt giesset auch etwas Fleisch-Brüh dran, welches Gericht einem hungrigen Magen wohl schmecken wird.

Grau-Werck,

Ist eine gewisse Art eines grauen Rußischen und Liefländischen Rauchwercks, dessen sich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit stat Unterfutters unter ihre Pelze und Kleider zu bedienen pfleget.

Gregortitschin Barbara, siehe von Methen Maria.

von Greifenberg,

Catharina Regina, gebohrne Freyin von Seyssenegg, ein sehr gelehrtes und in der Theologie wohlerfahrnes Frälein, hat sich meistentheils in Nürnberg aufgehalten. Sie hat nicht nur Lieder und Gedichte zu ihrem gottseligen Zeit-Vertreib erfunden und aufgesetzet, so ihr Vetter Hans Rudolph von Greifenberg, A. 1662 zu Nürnberg in 12 heraus gegeben, sondern auch eine teutsche Uranie oder geistliche Betrachtung von der Geburt und Jugend des HErrn Christi in 12 Meditationen zu Nürnberg An. 1678 in 8 heraus gegeben, welche An. 1693 zu Nürnberg wiederum starck vermehret heraus gekommen. Ingleichen hat man auch ihre Paßions-Betrachtungen in 12 Sinnbildern zu Neustadt An. 1653 in 8, zu Nürnberg An. 1672 in 12 und An. 1683 in 8 wieder aufgelegt gesehen. Ferner die Sieges-Seule der Busse und Glaubens wider den Erb-Feind Christlichen Nahmens, Nürnberg 1675 in 12. Joh. Wilhelm L. B. de Stubenberg nennet solches in seiner Censur ein Helden- und Engelwerck. In der teutschen Genossenschaft hat sie den Nahmen der Tapfferen erhalten, in der Lilien-Zunft aber ist sie zur Ober-Vorsetzerin und Zunftmeisterin erkieset worden.

Grenade, oder Timpale,

Ist ein Teig, in Form einer Kugel, in welcher allerley Speisen gebacken und aufgesetzet werden.

Grenade zu machen,

Man nimmt fünf Pfund derb Kalbfleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis, gantz dünne und klopfet es. Hernach nimmet man Speck, schneidet ihn so klein, als wolte man Rebhüner spicken, spicket damit die Scheibgen des Kalbfleisches fein sauber, so viel deren gebrauchet werden. Nach diesem schneidet man Speck Fleckweise, ie gröber ie besser. Ferner machet man eine Farce, nimmet wiederum derb Kalbfleisch, schneidet selbiges

nebst einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieses unter einander. Hierauf weichet man die Semmel in Milch, wenn solche geweicht, so drücket man sie wieder aus, und thut selbe auch unter das Gehackte; saltzet und würtzet es mit Muscaten-Blüten, thut es in einen Mörsel, stösset solches mit ungefehr zweyen gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet einen Ragout von Kalbs-Milch oder Ochsen-Gaumen (welcher nebst andern Ragouts mehr an seinem Ort ausführlich wird zu finden seyn.) Nun nimmet man eine Casserole, bestreichet sie mit Butter und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Casserole, thut auch nochmahls das gespickte Fleisch dazu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen kömmt. Hernach nimmet man von der gemachten farce, und überlegt das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schläget ein Ey auf einen Teller, nimmet einen Pinsel und bestreichet mit dem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut man das Ragout drein, bestreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der farce drauf, so groß als man die Ragout damit bedecken kan. Wenn es nun aufgestrichen, so nimmt man das Papier mit der Farce und decket es drüber, es wird aber von sich selbsten nicht abfallen; sondern man muß eine eiserne Schaufel glüend machen, und solche über das Papier halten; denn thut man das Papier hinweg, und machet die farce zusammen, gleich wie man eine Pastete zumachet. Darnach leget man oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es gantz zu wird; leget wieder geschnittene Speck-Plätzgen oben drüber, setzet es in einen Backofen, und lässet es also backen. Wenn es gnug gebacken, so richtet man es auf die Schüssel an, also, daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, so siehet es aus als eine gespickte Pastete, und kan es in- und auswendig gegessen werden. Es ist ein Essen, welches man zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königl. Tafeln gebrauchen kan. Wem beliebt ein Ragout drein zu machen, kan sich einen erwehlen, welchen er will; wird sich auch ein ieder, der ohne diß schon Nachricht von der Koch-Kunst hat, selbst am besten darnach zu richten wissen. Endlich beleget man dieses Gerichte bey dem Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

Greßin,

Dorothea, gebohrne Pfeifferin, eine in der Poesie recht sehr erfahrne Witwe, wie ihre Proben, so sie hin und wieder verfertiget, deutlich ausweisen.

Gretzen,

Heisset denen Mägden in Augspurg der Handkorb, mit dem sie auf den Marckt zu gehen und darinnen einzukaufen pflegen: sind entweder groß oder klein, die grossen nennen sie Stadt-Gretzen, die kleinen aber Vogel-Gretzen.

Grieblinge, s. Truffes.

Grieß,

Flos, (Pollen) la fleur de la farine, wird aus gutem Weitzen gemacht; wenn nehmlich der erste Gang von der Mühle herab läuft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das ausgesiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heisset. Diese Kost scheinet noch von denen Römern her zu kommen, als die in die 300 Jahr ab urbe condita stat des Brotes sich mit Brey aus Grieß gemacht, genehret haben. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, indem er hin und wieder an die Speisen verbraucht wird, wie solches bey gewissen Zubereitungen derselben kan abgemercket werden.

Grif am geschlachteten Viehe,

Heisset dasjenige Stück Fett oder Unschlitt, was inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und andern schlachtbarem Vieh zu sitzen pfleget.

Grillade,

Ist nichts anders als auf dem Rost gebratenes Fleisch, da etwas von überbliebenem Gebratens, als Türckischen Hähnen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Kälber- Schöps- und Schweins-Füssen, Schincken und andern Dingen mehr, fein saftig auf dem Rost gebraten wird. Hiervon sind folgende Beschreibungen zu mercken: 1) Grillade vom Türckischen Hahn; 2) Grillade von

Capaunen;

Digitized by Google

Capaunen; 3) Grillade von Gänsen; 4) Grillade von Schweins-Füssen; 5) dito anders; 6) Grillade von Kälber-Füssen; 7) Grillade von Schöps- oder Lamm-Füssen.

Grillade vom Türckischen Hahn,

Wenn der Türckische Hahn gebraten, oder von der Tafel überblieben ist, so zerleget man selben in schöne lange Stückgen, thut solche in ein Geschirr, sprenget guten Wein drauf, und lässet sie eine Weile liegen. Man nehme hierauf geriebene Semmel, vermische selbe mit Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten und Saltz, lasse Butter zergehen, und ziehe den zerlegten Türckischen Hahn durch dieselbe, weltze die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und lege eines nach dem andern auf den Rost. Wenn es nun bald Anrichtens Zeit ist, so setze man solchen Rost auf ein gelindes Kohlfeuer, und begiesse es immer mit Butter, daß es fein saftig bleibet. Dieses kan man nun also gebraten anrichten, oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, deren an ihren Orten unterschiedliche beschrieben worden sind; doch hält man gemeiniglich die Sossen von Sardellen und Citronen für die besten und gebräuchlichsten.

Grillade von Capaunen,

Diese wird eben also, wie vorige vom Türckischen Hahn beschrieben worden, zugerichtet und nicht das geringste geändert.

Grillade von Gänsen,

Solche kan gleichfalls nicht anders als vorige tractiret werden.

Grillade von Schweins-Füssen,

Man nehme Füsse von Schweinen, putze und senge sie sauber über dem Feuer, wässere solche ein, und setze selbe im Wasser mit etwas Saltz zum Feuer, werfe etliche Kräuter, wie bey der à la daube gemeldet worden, darzu, ingleichen giesse man Eßig drauf und lasse sie gar kochen. Darnach setze man solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nehme sie alsdenn heraus, so werden selbe als eine Gallerte sich præsentiren. Hierauf thue man ieden besonders, putze sie sauber zu; vermische viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardamomen, lasse in einer Casserole Butter zergehen; ziehe die Schweins-Füsse durch, bestreue sie mit der vermischten Semmel, lege solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setze solche auf ein gelindes Kohlfeuer und lasse sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehre man solche, und tröpfle Tropfenweise braune Butter drauf, sonst gehet die angestreute Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn kan man sie anrichten, entweder trocken oder mit einer Sosse, wie es einem beliebet. Die Sosse darf aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse gleichsam als eine Garnitur herum geleget werden. Endlich beleget man diese mit Citronen, und bestecket sie mit Lorbeer-Blättern, so sind sie fertig.

Grillade von Schweins-Füssen noch anders,

Man putzet diese sauber, setzet sie hernach im Wasser mit einem Bißgen Schmaltz zum Feuer, und lässet sie weich kochen. Hernach, wenn sie gekochet, so thut man selbe heraus in ein kaltes Wasser, daß sie verkuhlen. Nun nehme man gerieben Brot oder Semmel, vermische es wie voriges, schlage ein Paar Eyer dran; werfe Butter oder Fett darzu, wie auch geriebenen Zucker, giesse auch ein wenig Wein darein, und vermische alles dergestalt durch einander, als wolle man einen Teig machen. Ist dieser Teig nun fertig, so lasse man in einem Geschirr ein Stückgen Butter zergehen, schlage ein Ey drein, zerklopfe solches mit einem Pinsel gantz klar, und streiche die Füsse ieden besonders damit an. Ferner nehme man von dem gemachten Teig, und überziehe ihn fein förmlich; lege ihn in eine mit Butter angeschewerte Torten-Pfanne, und mache derer so viel, als man nöthig hat; bestreiche sie wieder mit dem zerklopften Ey und Butter; streue klein geriebene Semmel drüber, setze sie in einen Backofen und lasse selbe fein goldgelb backen. Endlich machet man eine Sosse, und richtet solche, wie

Digitized by Google

schon gelehret, an, so kan sie aufgetragen werden.

Grillade von Kalbs-Füssen,

Solche Grillade wird nicht besser, als wenn die Füsse erst abgekochet werden, wie in der à la daube beschrieben zu finden, so werden solche einen lieblichen Geschmack bekommen. Man muß sich aber nach der Küche, darinnen man stehet, richten, ob man allezeit, was nöthig, darzu bekömmt. Diese Grillade wird eben wie vorige tractiret: ist derohalben nicht nöthig, weitläuftig davon zu schreiben. Die Sossen können verändert werden, wie es nur beliebet.

Grillade von Schöps- oder Lamms-Füssen,

Die Zubereitung dieser Grillade ist eben wie die vorige.

Grille,

Ist eine bekanntes Ungeziefer, welches sich in vielen Häusern bey den Herdstäten und andern warmen Orten aufhält.

Grillé,

Heist auf dem Rost gebraten, z. E. Kalbs-Lunge grillé, u. s. f.

Grisette,

Ist eine Pastete, welche von gebratenem Kalb-Fleisch, Nieren-Stollen, Eyern, Gewürtz u. d. g. auf eine sonderliche Art zubereitet, gebacken und verkehret aufgesetzet wird. Man nennet sie auch eine verkehrte Pastete, davon nachfolgende Beschreibung Bericht giebet.

Grisette oder verkehrte Pastete,

Man bratet nach gemeiner Art eine Kalbs-Keule ab, und lässet sie erkalten. Hernach löset man mit einem Messer das braune gantz dünne herunter; das Fleisch aber schneidet man mit einem Schneidemesser gantz klein, nimmet auch drey Viertel-Pfund Nierenstollen, bricht solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thut es zusammen in einen Mörsel. Ferner wirfet man in *Milch* eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüten und Ingber darzu, wie auch sechs Eyer-Dotter, zwey gantze Eyer, 3 bis 4 Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Scheler, welches alles zusammen durch einander wohl gestossen werden muß. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nehme man eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreiche selbige mit Butter; treibe aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken Messerrückens dick auf, thue es in die Casserole, und belege es inwendig gantz und gar; bestreiche es auch über und über mit einem zerklopften Ey. Nun lange man das abgestossene aus dem Mörsel herfür, und schlage davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gäntzlich überzogen sey. Hierauf habe man in Bereitschaft ein gutes Ragout, davon die Nachricht unter dem Buchstaben R, und zwar bey Beschreibung derselben zu finden ist; damit füllet man das angeschlagene in eine Casserole bald voll; nimmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter, und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinne die Grisette stehet, breit ist, träget auf denselben von der gestossenen farce eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wolle man einen Deckel auf eine Pastete machen; darnach nimmt man den Bogen Papier und leget ihn verkehrt über die Casserole, daß die farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Weil nun dieses Papier sich nicht wird von der farce wollen abziehen lassen, so machet man eine Schaufel glüend, hält diese ein wenig drüber, dadurch es sich gleich wird ablösen. Jetzund aber nimmet man wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches aber vorher mit Eyern bestrichen werden muß, vermacht es hernach so gut als man kan, setzet die Casserole in einen Backofen und lässet es fein goldgelb backen. Wenn man nun anrichten will, müssen sie verkehrt angerichtet, auch garniret werden, so gut als es beliebt. Es ist diese Pastete recht delicat, und kan mit Haut und Haar verzehret werden.

Grisette,

Heist nicht nur eine umgekehrte Pastete, oder dergleichen Essen, sondern hauptsächlich ein Mädgen, das nicht von Stande ist,

und

Digitized by Google

und doch thut, als wenn es etwas wäre, auch daneben verliebt sich aufführet, wie ein Kätzgen, das niemand besser als Moliere vorstellet, wenn er von einer fausse-brute sowohl als von einer pretieusen ridicule handelt, ob wohl beyde auch unter Frauenzimmer vom Stande manchmahl zu finden sind, die aufs Tauß eine Grisette vorzustellen scheinen. Dieses Wort kommt eigentlich davon her, wenn ein Frauenzimmer grau träget, sie mag von Geblüt seyn wer sie will.

Gros de Tours,

Ein seidener grobfädichter Zeug, wird zu Tours einer Stadt in Franckreich gemachet, nach Art der Stoffe von Gros di Naples.

Groß-Base,

Heisset auf dem Stamm-Baum des Groß-Vaters Schwester.

Groschen-Frau,

Heissen diejenigen alten traurig geschleyerten Weiber, so bey der Leich-Procession den Beschluß von dem Frauenzimmer machen: bekommen dafür iede einen Groschen.

Grosse Magd,

Heisset auf denen Dörfern oder Land-Vorwercken diejenige Magd, so backen, melcken und das grosse Vieh bestellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat; wird von etlichen Vieh-Magd genennet.

Groß-Muhme,

Heisset so viel als der Groß-Mutter Schwester.

Groß-Mutter, oder Elter-Mutter,

Heisset der Mutter ihre Mutter.

Groß- oder Elter-Schwieger,

Heisset der Schwieger-Mutter ihre Mutter.

Großin, siehe Geroßin.

Grumbachia,

Argula, aus dem adelichen Geschlechte derer von Stauffen und Bayern gebohren, vermählte Frau von Grumbach in Francken, eine devote und sehr gelehrte Dame, mit sonderbaren Theologischen Wissenschaften begabet. Sie hat An. 1523 öffentlich eine Schrift an die Theologische Facultät zu Ingolstadt ausgehen lassen, darinnen sie die gantze Universität wegen Verfolgung der Evangelischen Christen ernstlich strafet, und sie zum Kampf der Religion halber im disputiren ausfodert. Ihre schönen Episteln an Hertzog Wilhelm in Bayern, (Vid. Ludov. Rabum im Märtyrer-Buche P. 2 p. 375.) an Chur-Fürst Friedrich in Sachsen, an Pfaltz-Grafen Johannem, an die Universität und Rath zu Ingolstadt, ingleichen an ihren Vetter Adam von Thering, wie nicht weniger etliche deutsche Verse, so an einen Studenten zu Ingolstadt geschrieben, sind noch vorhanden, und voll herrlicher Dinge und wahren Evangelischen Eyfers. D. Luther und Georg Spalatinus haben diese Argulam sehr gerühmet. Vid. D. Joh. Andr. Schmid. in Mulier. orthodox. ic. Luther. im 9 Tom. Wittenbergischer Schriften: da sie hingegen der eyfrige Papiste Jacobus Gretserus in seinem Luthero Acad. p. 258 und in defensione Bellarmin. T. I l. 2 cap. 15 Medeam Lutherico & Anabaptistico genio plenissimam nennet.

Gründling, oder Grundel,

Fundulus, Goujon, dieses sind kleine Fische, welche sich gerne im Grunde der steinigten und frischen Wasser aufhalten. Sie laichen im Mertz, und ausser dieser Zeit sind sie fast im gantzen Jahre gut. Weil sie etwas bitter schmecken, pflegen die Frantzösischen Köche eine Hand voll Nessel zu nehmen und solche damit abzuschäumen, wenn sie im sieden sind, wodurch sie selbigen die Bitterkeit benehmen. Sie sind gesunde Fische, welche auch Patienten ohne Gefahr essen können. s. Oecon. Lex. Ihre Zubereitung ist unterschiedlich: 1) Gründlinge blau gesotten; 2) Gründlinge mit einer Butterbrühe; 3) Gründlinge mit einer Butterbrühe und Eyern abgezogen; 4) Gründlinge mit einer sauren Fricassée-Sosse; 5) Gründlinge gebacken; 6) Gründlinge mit zerlassener Butter.

Gründlinge

Gründlinge blau gesotten,

Man nehme Gründlinge, wasche solche sauber, thue sie in ein Geschirr, sprenge Eßig drauf, setze einen Fisch-Kessel mit Wasser, dessen aber nicht zu viel seyn muß, aufs Feuer, und werfe ein Hand voll Salz drein. Wenn nun das Wasser bald sieden will, so thue man die Fische hinein, da werden sie schön blau, lasse sie einen starcken Sud thun, damit sie allzeit übersiedē. Sind selbe nun eingesotten, so hebe man sie vom Feuer, sprenge kalt Wasser drauf, lege einen Bogen Papier drüber, dann bleiben sie blau. Will man solche anrichten, so streuet man grüne Petersilie drauf, und giebet Eßig darzu. Man kan auch eine Serviette drüber brechen und also zugedeckt zu Tische tragen lassen.

Gründlinge mit einer Butter-Brühe,

Wenn die Gründlinge abgesotten sind, so setzet man in einem Geschirr ein Stück Butter aufs Feuer, wirfet geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, klein gehackte Petersilien, und Wasser, so viel man meinet gnug Brühe zu haben, daran, läßt dieses durch einander kochen, bis es dicke wird. Es muß aber viel Butter darzu kommen, denn diese Brühen müssen sehr fett seyn. Hernach richtet man die Fische fein sauber an, gießet die Brühe drüber, setzet es auf eine Glutpfanne, daß sich die Brühe in die Fische ziehe, so kan solche hingegeben werden.

Gründlinge mit Butter-Brühe und Eyerdottern abgezogen,

Sind diese Fische gesotten, so kan man die Brühe bereiten, wie solche bey den Forellen ausführlich beschrieben worden.

Gründlinge mit einer sauren Fricassee-Sosse,

Sie werden wie die Forellen zugerichtet. Siehe Forellen fricasirte.

Gründlinge gebacken,

Man thut die Gründlinge in ein Geschirr, saltzet sie ein, und läßet solche eine Weile im Salz liegen. Wenn dieses geschehen, so trocknet man selbige mit einem Tuch sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand, daß der Schleim davon abgehet; bestreuet solche alsdenn dick mit Grieß, und mischet sie wohl durch einander. Hernach setzet man in eine Pfanne ausgeschmoltzte Butter aufs Feuer, läßet solche recht heiß werden, thut von denen Fischen so viel hinein, als man gedencket heraus zu backen, und backet sie fein goldgelb, daß sie fein rösch und hart werden. Hat man nun derselben so viel als nöthig, so richtet man sie an und decket solche mit einer Serviette zu, daß sie warm zu Tische kommen. NB. Es kan auch oben an stat des Grieses Weitzenmehl gebrauchet werden.

Gründlinge mit zerlassener Butter,

Wenn die Fische gesotten, denn läßet man nur Butter in einer Casserole zergehen, aber nicht braun werden. Darnach richtet man die Fische auf eine Schüssel an, gießet die Butter oben drüber, setzet sie auf ein Kohlfeuer, streuet gehackte Petersilie und Muscaten-Blüten drüber, so sind sie fertig.

Grünen Donnerstag holen,

Ist ein alter Gebrauch an etlichen Orten, da die kleinen Kinder, absonderlich von gemeinen und bedürftigen Eltern, zu ihren Pathen, so sie aus der Taufe gehoben, am grünen Donnerstage gehen, und das so genannte rothe Ey nebst andern Geschencken abholen.

Grünitz,

Loxias, ein nicht unbekannter Vogel, der fast wie ein Gümpel aussiehet, und einen auf eine besondere Art von einander gekrümmten Schnabel hat; daher er auch an vielen Orten Krummschnabel zum Unterscheid des im Elsaß bekannten Vogels, Uberschnabel, genennet wird. Dieser Vögel Fleisch ist das beste nicht, denn sie riechen starck nach Hartz. Um dieser Ursache willen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meist eingemacht, und hernach als kleine Vögel zugerichtet und verspeiset. s. Oeconom. Lexicon.

Grünitz eingemacht oder marinirt,

Wenn die Vögel sauber gerupfet und ausgenommen worden, so wirfet man sie in

Digitized by Google

in ein ſiedend Waſſer, damit ſolche ein wenig anlauffen; Darnach thut man ſie heraus, trocknet ſelbe gantz rein ab, ſpieſſet ſie an höltzerne Spießgen, leget ſolche auf einen Roſt über Kohlen, beſchmieret ſie ein wenig mit Butter, und läſſet ſolche halb gar braten. Hierauf nimmet man die Vögel von denen Spießgen, daß ſie erkalten; hat auch kleine Faßgen, in der Gröſſe wie die Senf-Faßgen ſeyn, parat; leget unten auf die Böden erſt Lorbeer-Blätter, Citronenſchelen und gantze Würtze, hernach auf die Kräuter und Würtze eine Lage Vögel, und das ſo lange Wechſelsweiſe, bis die Faßgen voll ſind. Endlich machet man ſolche zu, und bohret Löcher oben hinein; läſſet Eßig ſieden und wieder verkuhlen, und gieſſet ihn zu den Löchern hinein, ſchläget ſie feſt zu, ſetzet ſie an einem kühlen Ort, verkehret ſelbe öfters, ſo werden ſie ſich eine lange Zeit gut halten, und können hernach mit Beinen gegeſſen werden. Theils nehmen auch Baumöl darzu; ſie werden hernach als ein Salat verſpeiſet.

Grünkraut,

Heiſſet in denen Küchen allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, ſo unter einander vermiſcht gekocht und verſpeiſet werden. Als: Spinat, Gundermann, Gürſch, taube Neſſeln, Melden, Butter-Blätter, Rothrüben-Kräutig, u. d. g. m. In Sachſen iſt der abſonderliche Gebrauch, daß man an dem Grünen-Donnerſtage faſt in iedem Hauſe dergleichen grüne Kräuter zu verſpeiſen pfleget.

Grünkraut zuzurichten,

Man nehme dergleichen grüne Kräuter, überleſe ſelbige rein, waſche ſie aus, und ſetze ſelbige mit Waſſer in einem Topf an das Feuer. Wenn ſie genug gekocht, ſo hebt man ſie davon weg, ſtürtzet ſie, drücket ſelbige rein aus, hacket ſie gantz klar, ſetzet indeſſen Butter oder Fett in einem Tiegel oder Caſſerole auf das Feuer, ſchüttet die gehackten Kräuter hinein, und laſſet ſie eine Weile darinnen prägeln. Nach dieſem gieſſet man guten Rahm oder gute Milch mit Eyern, geriebene Semmel und Pfeffer, auch kleine Roſinen angemacht darüber, läſſet es unter einander wieder aufkochen, und beſtreuet es bey dem Anrichten mit kleinen Roſinen.

von Grünrad,

Regina, ein devotes und gelehrtes Fräulein aus Thüringen, in der Theologie und H. Schrift ſehr verſiret. Sie hat ein Buch geſchrieben, geiſtlicher Wagen genannt, welches mit einer Vorrede der Theologiſchen Facultät zu Jena Anno 1609 zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchaft gelehrter Weiber p. 28.

Grütze, ſiehe Hafer-Grütze.

Grütz-Wurſt, ſ. Wurſt.

Grytten,

Ingeburga, Andreæ Gryttens Paſtor. Holmedalienſ. Tochter, eine gute Poetin, Die Collector. Nov. Literar. Maris Balt. A. 1701 p. 107 geben vor, daß ihre deutſche Gedichte, ſo ſie Früchte des Creutzes nennet, worinnen Abends und Morgens Buß-Andachten it. Paraboläe metaphraſis de Phariſæo & Publicano zu finden, eheſtens würden heraus kommen.

Guarniſon von Weidern, ſ. Weiber-Guarniſon.

Gueridons, oder Geridons,

Sind hohe von Holtz geſchnitzte, gedrehete, auf allerhand Art mit Laubwerck gezierete, laccirte, gefürnſte, gebeitzte oder zier vergoldete Säulen und Geſtelle, mit einem kleinen Poſtement und Ober-Platte verſehen, worauf man in denen Putz-Stuben die Lichter zu ſetzen pfleget. Insgemein findet man bey zwey Gueridons auch einen kleinen Putz- oder Galanterie-Tiſch, der mit ihrer Couleur und Façon überein kömmt.

Guerin,

Margaretha, eine edle Matrone a Pinha, war eine gelehrte Dame, ſo abſonderlich in der Griechiſchen Sprache wohl verſiret war. Sie ſoll mit der gelehrten Catharina Junckerin ſehr vertraut und in ſteter Bekandtſchaft gelebet haben. Vid. Caſp. Bruſch. in Tract. vom Fichtelberg p. 11, it. Zeiler. Cent. IV Epiſtol. 65 p. 441.

de la

de la Guerre,

Mademoiselle, eine in der Music vollkommen erfahrne Frantzösin, so eine gantze Opera, Cephale & Procris genannt, componiret und in Music gesetzet hat, welche An. 1694 zu Paris aufgeführet worden; die Poesie darzu hat Monſ. Duche gemacht. Vid. Divertirés curieuſes en pluſieurs lettres T. II p. 369.

Guillelmina,

Eine Böhmin, so An. 1281 starb, aber im Verdacht einer Ketzerey, von welcher und ihrem Anhange Johannes Petrus Puricellus eine Diſſertat. geschrieben. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1687 p. 595.

de Guimené,

Eine Frantzösische gelehrte Princeßin, war der Hebräischen Sprache dermassen kundig, daß sie ihre Horas, (wie sie ihr Buch nennet) Hebräisch und Frantzösisch zu Paris heraus gegeben: sie lebete ums Jahr Christi 1625. Vid. Colomeſii Gall. Oriental. p. 261.

de Guion oder Gayon,

Murovia Madame, von Riom aus Nieder-Auvergne gebürtig, eine gelehrte, auch des Quietismi halben sehr verdächtige Frantzösin, hat sich durch verschiedene, theils gedruckte, theils noch in Manuſcriptis liegende Tractätlein bekandt gemacht. Sie starb im Anfange des 1699 Jahres. Ihre wunderlichen Meinungen kan man am besten aus ihren Büchern sehen, so Heinrich Wettstein in Amſterdam zum viertenmal drucken laſſen, unter dem Titel: Recueil de divers Traités de Theologie Myſtique, qui entrent dans la celebre diſpute du Quietisme qui s'agite preſentement en France, à Cologne 1699, & ſe trouve à Amſterdam chez Henry Wetſtein. Sie heyrathete einen reichen Mann M. de Guion genannt, welcher die Direction des **Canals de Briare auf sich hatte, der sie als Wittwe mit drey Kindern verließ. In ihrem Wittwen-Stande ergab sie sich nach ihres Mannes Tode gantz und gar der Devotion, unter der Direction eines Religieuſen Barnabiter-Ordens, und als sie ihrer sonderbaren Meinungen wegen verschiedene Verfolgungen ausgeſtanden,** wurde sie endlich aus dem Kloſter de Filles de Vaugirad durch einen Exempten und die Archers abgeholet, und nach der Baſtille zu Paris abgeführet, in welcher sie auch ihr Leben beſchloſſen. Von ihren Schriften siehet man 1) Moyen court & facile de faire Oraiſon; 2) Cantique des Cantiques; 3) Ströme, das ist, drey Myſtische Wege; 4) eine Erklärung über Moſen, Joſuam, die Richter, die Evangelia, über Pauli Epiſteln, und die Offenbarung. Vid. Unſchuldige Nachrichten An. 1706 p. 286, Arnold in seiner Vertheidigung der Myſtischen Theologie p. 251, und in der Kirchen- und Ketzer-Hiſtorie p. 778, it. in der Hiſtorie der Myſtischen Theologie c. 24 p. 514 machet groß Wesen von ihr: D. Feuſtking aber in seinem Gynæc. Hæret. Fanatic. pag. 325 redet gantz anders.

Guion, ſ. de la Mothe.

Güncke,

Iſt ein langer Mantel von Camelot, den die gemeinen Weiber in Ulm, wann sie zur Hochzeit oder Taufe gehen, umhengen.

Gundermann,

Hedera terreſtris, Lierre terreſtre, iſt ein Kräutlein, das gemeiniglich an denen Zäunen wächſet und sich auf der Erde gleich dem Epheu ausbreitet. Es treibet dieſes Kraut ſonderlich den Gries und Sand, iſt der Lunge und verſchleimtem Magen zuträglich, zu dem Ende gemeine Leute es nicht nur in ihre Eyerkuchen oder unter ihr grünes Kraut zu thun pflegen, ſondern unſer Koch bedienet sich auch deſſen bey ein und andern Speiſen, wodurch er ſelbige lieblich und geſund machet.

Gurcken,

Cucumeres, Concombres, ſind Garten-Gewächſe, deren es zweyerley Sorten giebt, nemlich kleine und groſſe. Die kleinen heiſſen eigentlich Cucumern oder Kümmerlinge, werden ſonderlich in Nürnberg mit Fenchelkraut, Saltz, Pfeffer und Eßig in kleine Fäßgen eingemacht, und Winterszeit zum Gebratens aufgeſetzet. Aus denen groſſen ſchneidet man zur Sommerszeit entweder Salat, richtet

richtet ihn mit Baumöl, Pfeffer, Saltz und Eßig zu, oder man machet dieselben auch ein in gewisse Fässer, auf folgende Art.

Gurcken grosse einzumachen,

Man nehme Gurcken, so viel man will, putze die Stiele herunter und werfe sie in ein kaltes Wasser, wasche sie sauber wieder heraus, und lasse sie trocken werden. Darnach nehme man ein Geschirr, es sey ein Faß oder grosse Töpfe, lege erstlich unten auf dem Boden Dillscheiben und Blätter von schwartz sauren Kirschen; hernach die Gurcken, damit man Wechselsweise continuiren muß, bis das Geschirr voll ist. Ferner vermische man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig, mit Saltz, giesse es auf die Gurcken; thue ein Bret oder Teller drauf, und beschwere sie mit Gewicht oder Steinen. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so kan man die Brühe kosten, ob sie gnug gesaltzen; wo nicht, so thue man mehr Saltz dran, wiewol es besser ist zu wenig, als zu viel Saltz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an einen warmen Ort gesetzet werden. Sind sie nun sauer und recht, denn setzet man selbe ins Kühle, da halten sie sich eine gute Weile. Einen weitläuftigen Bericht von den Gurcken, ihren verschiedenen Sorten, Nutzen in der Küche und andern Merckwürdigkeiten sehe man im Oeconomischen Lexico.

Gürckgen auf Nürnbergische Art einzulegen,

Man wasche die Gürckgen nicht, thue sie in einen Asch, menge Saltz und Pfeffer, der etwas grob ist, unter einander, und reibe die Gurcken durch die Hände wohl damit, daß sie aussehen, als wenn sie condiret wären: Hierauf nehme man ein Fäßgen, lege unten kleinen Fenchel, dann Gurcken und wieder Fenchel, bis das Fäßgen gehäuft voll, lasse es ein paar Stunden stehen, daß es sich setze, giesse Wein-Eßig darauf, und schlage das Fäßgen zu.

Gurcken grün einzulegen,

Man siede Eßig in einen kupfernen Fisch-Tiegel, nachdem man viel Gürckgen hat, hebe ihn vom Feuer, thue die Gurcken darein, und lasse sie wohl zugedeckt eine Stunde stehen. Wenn sie nun so kalt, daß sie sich hantieren lassen, so lege man sie mit Fenchel, gröblichem Pfeffer und Saltz ein, dann Eßig darauf gegossen, und so einen Tag stehen lassen, daß sie sich setzen, damit das Fäßgen recht voll Gurcken, und nicht viel Eßig, sonst werden sie zu weich. NB. Will man die Gurcken sehr grün haben: So lässet man den obigen Eßig erst noch einmal sieden, und giesset ihn warm auf die Gurcken, wenn er kalt, wird das Fäßgen zugeschlagen.

Gürtel,

Oder Leib-Gürtel, ist ein aus gold- oder silbernen Gelencken gegossener und zusammen gesetzter Umfang um den Leib, den das Frauenzimmer zur Zierath umleget. In Augspurg wird solcher nicht allein um den Leib, sondern auch um den gantzen Schnabel der so genannten Schnabel-Brüstlein geleget; bey denen geringen Weibes-Bildern ist er um den Leib herum nur von schwartzem Sammet verfertiget, an der rechten Seiten aber hengen silberne Kettlein, so ein Beschläg-Gürtel benennet wird, fast über den halben Rock herab, woran eine silberne blinde Messerscheide geheftet; dergleichen auch in Saltzburg und Regenspurg dem Frauenzimmer gebräuchlich ist, woran aber insgemein ein gantz silbern gegossenes Messer-Besteck herab hänget. In Ulm bedienet man sich ebenfalls dergleichen, ausser daß der vornehmen Weibes-Bilder allda ihre Gürtel, so sonder Gesteck sind, sehr lang von vorne herunter hengen, auch öfters mit einer Schleife Band zurücke wieder hinauf angestecket werden.

Gurt,

Heisset denen Augspurgischen Weibes-Bildern so viel, als eine Windelschnur. Siehe Windelschnur.

de Guzmann,

Feliciana Henriquez, ein gelehrtes Frauenzimmer von Sevilien, lebte zu Anfang des 17 Seculi und schrieb in Spanischer Sprache eine sehr schöne Tragicomœdia.

Gynæ-

Gynæceum,

Oder Frauenzimmer-Gemach, heißt dasjenige Theil des Hauses, wo sich die Weiber vor Zeiten bey den Griechen und Römern aufhielten. Dahero heißt noch heutiges Tages dasjenige Gebäude ein Gynæceum oder Frauenzimmer-Gemach, wo eine Anzahl von jungem Frauenzimmer beysammen wohnet, und in allerhand dem weiblichen Geschlechte anstehenden Künsten und Wissenschaften erzogen wird. In der Heil. Schrift wird auch des Frauenzimmers, das ist, des Orts, in welchem die Weiber und Kebs-Weiber verwahret wurden, gedacht. Ein solch Frauenzimmer hatte der König von Assyrien, worinnen Esther war, Esth. II, 9, 10 & 11. David, aus welchem Salomo Kebs-Weiber nahm, 2 Samuel. XVI, 21, 22.

de Gypsis,

Angela Cæcilia, war eine sehr gelehrte Nonne in Bologna und florirete 1660.

Gytterin,

Ursula Maria, eine kluge und gelehrte Priesters-Tochter, hatte nicht nur die Schul-Autores, so sie sich in teutscher Sprache vortragen lassen, sehr inne, sondern war auch eine hurtige Rednerin und gute Poetin.

H.

Haacke,

Ist ein krumm-gebogenes Eisen oder Holtz, daran man etwas zu hängen pflegt, oder womit man etwas zu sich ziehen kan. Nach dem Unterscheid des Gebrauchs heissen die Haacken unterschiedlich als Feuer-Haacken, Fleisch-Haacken, Kessel-Haacken ꝛc.

Haader-Suppe, siehe Suppe, so Haader-Suppe genennet wird.

Haarband,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer dasjenige von Perlen geflochtene Bändlein, so die vornehmen Weibesbilder bey Ehren-Tagen oben über die Stirnen zu schlagen und zu legen pflegen. In Ulm heißt es ein Perlen-Kräntzlein.

Haarbänder,

Sind schmale und lange seidene oder zwirne Bänder, worein sich das Frauenzimmer die Haare flechten und abtheilen läst.

Haardrat, siehe Haar-Wulst.

nach den Haaren in der Christ-Nacht greifen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, wenn nemlich eine Jungfer oder Magd, so da wissen will, was ihr künftiger Liebster vor Haare hat, in der Christnacht zwischen 11 und 12 Uhr rücklings zur Stubenthüre hinaus greift, und selbige zu erhaschen gedencket.

Haarflechterin,

Heisset dasjenige Weibes-Volck, so denen Perucken-Machern die gebackenen und aufgekreuselten Haare Reihenweise in lange Tressen flicht und setzet.

Haar-Kopf,

Ist ein absonderlicher Putz und Zierath für die Bräute, wenn sie zur Trauung oder bey dem dreymaligen Aufgebot in die Kirche gehen, da man selbigen durch die Umbinde-Frau einen von Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpfen, Favoretten und Nest ausgezierten und durchschlungenen Putz aufsetzet und auf unterschiedene Art ausstaffiret. Sonst nennet man auch solchen eine Tour, nach Art einer Peruque, so bey Ermangelung brauchbarer Haare, welche sich nicht frisiren lassen, und gar zu dünne seyn, getragen werden.

Haarkopf mit Bande, oder Aufsatz vom Bande,

Ist eine absonderliche Art von Haarköpfen, wenn nemlich die Jungfern, so auf Hochzeiten gehen wollen, sich das Haar aufziehen, mit Püffen unterscheiden und selbige mit bunten Bänderschleifen durchschlungen lassen, bisweilen auch wol gar einen mit Flohr oder Spitzen belegten blossen Hauben-Drat darbey auffsetzen, und die in Püffe geschlungenen Haare und

Digitized by Google

und Nest gantz frey und unbedecket sehen lassen.

Haarlocken,

Sind zwey lange zusammen gedrehete Locken, so an dem Haarkopfe bey denen umgebundenen Bräuten über die Ohren herunter zu hangen pflegen.

Haar-Mantel, oder Nacht-Mantel,

Ist ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder geschobener langer Kragen und weiter Umhang, dessen sich das Frauenzimmer etlicher Orten, sonderlich zur Sommers-Zeit zu bedienen pfleget. Sie sind entweder durchaus von geklöppelten oder geneheten Spitzen, oder mit angesetzten Spitzen, oder auch schlecht von Coton, Nesteltuch, Terletank, Cammertuch u. d. g.

Haar-Nadeln,

Sind grosse, lange und starcke Nadeln, mit runden Kuppen, wormit das Frauenzimmer sich bey dem Umbinden und Aufsetzen die Haarpüffe abtheilen und anstecken läst. Dergleichen Nahmen haben auch diejenigen grossen Nadeln, so vielmehr einem Griffel ähnlich sehen, und womit sich das Frauenzimmer das Nest von der Haube auf dem Kopf fest anstecket. Das Saltzburgische Weibes-Volck nennet auch diejenigen von Gold oder Silber zubereiteten Nadeln, Haar- oder Aufsatz-Nadeln, so sie durch ihre Haar-Nester stecken, und welche man sonsten Schleif-Nadeln zu nennen pfleget.

Haar-Püffe,

Heissen bey dem Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirne hoch hinauf gezogenen und über gewisse darzu absonderlich verfertigte Wülste oder Haar-Dräter geschlagenen und angesteckten Haare, worauf der Hauben-Drat gesetzet wird.

Haar-Stirne,

Nennet man ein von falschen Haaren gemachtes Duppé, so beym Frauenzimmer ietzt gröstentheils Mode ist.

Haar-Tuch,

Heisset in denen Küchen ein aus Beutelтuch geschnittenes Tüchlein, wodurch man die Krebsbutter und andere Sachen zu drücken pfleget.

Haar-Wulst, oder Haar-Drat,

Heisset ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachshaaren oder Werck derb ausgestopfter halber Umfang, mit Drat auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem Umbinden und Aufsetzen sich die Haarpüffe aufziehen und schlagen läst.

Haar-Zöpfe,

Heissen die langen Frauenzimmer-Haare, so sich das Weibes-Volck auf zwey Theile in Bänder flechten und daraus das Nest formiren läst.

Haase,

Lepus, Lievre, ist ein furchtsames flüchtiges Thier, von welchem merckwürdig, daß er mit ofnen Augen schläft. Sein Wildpret haben die alten Medici nicht loben wollen, wie denn Lonicerus hiervon also schreibet: Unter aller Thiere Fleisch ist keines, das so viel Melancholey machet, als Haasenfleisch. Allein die Liebhaber dieses Wildprets lachen darüber, und kehren sich wenig an diese Marque, vielmehr halten sie solches für was delicates und niedliches, zumal wenn der Haase nicht gar zu alt ist, daran sie sonderlich die Keulen und an diesen das Bein, so am Rücken hengt, für das beste Bißlein preisen. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico. Die Zurichtung der Haasen ist mancherley. Davon folgendes zur Nachricht dienet: 1) Haasen zubereiten; 2) Haasen zu braten; 3) Haasen in einer Pastete; 4) Haasen mit Sauerkraut im Backofen; 5) Haasen so überblieben mit Capern; 6) dito mit Kümmel säuerlich; 7) dito mit grossen Zwiebeln; 8) dito mit Citronen; 9) dito mit gesaltzter Limonie; 10) Haasen-Wildpret mit Schweiß; 11) Haasenkleint nur schlecht mit Zwiebeln.

Haasen zubereiten,

Erstlich muß man dem Haasen den Balg abstreiffen; hernach das vördere Theil bis an die Bücher wegschneiden,

alsdenn kan man beyde Sorten brauchen, wie es einem beliebet.

Haasen gut zu braten,

Man nehme erstlich den gestreiften hintern Haasen, schneide selbigem mit einem scharffen Messer die Haut, so am Wildpret klebet, sauber herunter, insgemein heisset es: den Haasen häuteln. Wenn solches nun geschehen, so schneide man ihm das Schloß hinten entzwey, damit das Weideloch kan rein gemacht werden, spreile solchen hinten durch die zwey Viertel und vorn durch den holen Leib, schneide Speck fein sauber überein, und spicke ihn so zierlich als man kan. Ist er nun gespicket, so wasche man solchen ein wenig aus, saltze ihn ein, und lasse solchen ein wenig verschwitzen; stecke selben an einen Spieß, lasse ihn bey einem gelinden Feuer braten, beträufe solchen öfters mit Butter, und so bald er anfängt Farbe zu bekommen, so verbinde man denselben mit Papier und begiesse ihn mit Butter. Wenn nun das Papier erhitzet, giebet es dem Haasen eine starcke Hitze, und machet ihn doch nicht bräuner, sondern er wird saftig und gut. Ist er endlich gar, und soll angerichtet werden, so ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf die darzu bereitete Schüssel, giesset etwas von der Jus aus der Bratpfanne darunter, und machet braune Butter, die muß aber Gischt haben; oben darüber bestreuet man solchen mit geriebener Semmel, und beleget ihn mit Citronen, so ist er fertig.

Haasen in einer Pastete,

Wenn der Haase gestreift und abgeschnitten ist, so häutelt man ihn, wie vorigen zum braten, löset ihm die Läuffte ab, saltzet selben ein wenig ein, leget ihn auf einen Rost, und setzet ihn aufs Feuer, woselbst er ein wenig anlauffen muß. Hernach thut man denselben in ein Geschirr, giesset Eßig darüber, und lässet ihn, wenn es Zeit hat, ein paar Tage darinnen liegen. Darnach nehme man denselben heraus, schneide Speck, und zwar dicke Stücken, gleich wie man zur à la daube zu schneiden pfleget, würtze und saltze solchen ein, und stecke ihn in den Haasen ohne Zierlichkeit hin und her, wie man nur am besten darzu kommen kan. Nach diesem nehme man groben Teig, wie solcher zu groben Pasteten muß gemachet werden, waltze ihn auf, lege das ausgewältzte Blat auf Papier, bestreiche solches mit Eyern, nehme auch kleine Schnittgen Teig, und mache einen Rost, so weit man gedencket den Haasen zu legen; thue unten auf den Boden Lorberblätter und Rosmarien, auf diese Stücke lege man hernach Speck und Butter, streue auch Jngber, Pfeffer, Neglein und Citronenscheler drüber, lege den Haasen drauf, und führe von einem langen Stückgen Teig einen Rand um den Haasen, wie derselbe lieget, mache es feste an, damit die Brühe im Ofen nicht kan durchdringen, mache auch einen Blat-Teig und decke den Haasen zu, gehe mit den Fingern an den gesetzten Rand, damit der Haase eingefasset ist, herum, und drücke das Blat fein sauber an. Wenn dieses nun geschehen, denn schneidet man den Teig unten herum fein ab, daß nur zwey Over-Finger breit bleibet, bläset das obere Blat ein wenig auf, damit es eine Form bekömmt. Endlich so sind auch gewisse Pasteten-Bänder gestochen, darein drücket man eine Streiffe Teig, daß damit die halbe Pastete kan umzogen werden, bestreichet die Pastete mit Eyern, und ziehet das Band fein zierlich darum. Ist dieses vollbracht, so wickelt man den Teig, der unten um die Pastete gelassen worden, fein sauber aufwärts an die Pastete, und zwicket es so gut man kan; machet oben einen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreichet sie mit Eyern und setzet sie in Ofen. Wenn sie nun anfängt bräunlich zu werden, so sticht man mit einem spitzigen Holtz oder Brat-Spieß oben am Deckel ein Loch hinein, daß die Lufft heraus kan; hernach machet man auch folgende Brühe darzu: Man nehme ein wenig braun Mehl, thue solches in einen Tiegel oder Casserole, giesse Brühe, Wein, auch Eßig darzu, und lasse es durch einander kochen; hierauf nehme man einen kleinen Trichter oder Füllhals, mache ein Loch oben in die Pastete und fülle die Brühe hinein, bis deren sattsam drinne ist, setze solche wieder in Ofen, und lasse sie vollends gar backen. Soll die Pastete angerichtet werden, so rüttelt man sie fein durch einander und giebet sie hin,

Digitized by Google

Haasen mit Sauerkraut im Backofen,

Einen Haasen, wenn er gestreiffet ist, schneidet man vorn ab, löset selbem die hintern Läufte abe, wie bey der Pastete geschehen, häutelt und spicket ihn, wie zum braten, lässet ihn darauf nur halb gar braten, daß er fein saftig bleibet. Hernach nimmet man Sauerkraut, kochet es, doch nicht gar zu weich, seiget die Brühe herunter und schneidet solches mit einem Schneidemesser klein; hierauf setzet man in einer Casserole ein ziemlich Stück Butter aufs Feuer; wenn sie heiß worden, denn wirft man einen Eß-Löffel voll Mehl drein, rühret es so lange, bis sichs ein wenig färbet, thut das Sauerkraut hinein, giesset auch eine Kanne guten sauern Rahm dran, rühret es durch einander, und lässet es also eine gute Weile dämpfen. Ferner machet man von Teig einen Rand auf eine Schüssel, worauf es soll zur Tafel getragen werden, zwey Over-Finger hoch, streichet die Schüssel mit Butter an, schüttet von dem Kraut die Helfte drein, leget den Haasen drauf, die andere Helfte Kraut über denselben, auf daß der gantze Haase damit überzogen werde, streichet solches mit einem breiten Messer fein zu; ingleichen lässet man Butter zergehen, schläget ein Ey dran, vermischet es durch einander und überstreichet oben damit das gantze Kraut, streichet auch klar geriebene Semmel drüber, und setzet es in Backofen, so wird es als eine Pastete werden. Wenn man nun anrichten soll, denn nehme man solches wieder aus dem Backofen, garnire es, wie sichs am besten schicket, so ist es fertig und recht gut. Dieses Kraut kan auch ohne Rahm also bereitet werden, nur daß man mehr Fett stat des Rahmes nehme, und dadurch diejenige Fettigkeit ersetze, welche der Rahm sonst bey sich hat.

Haasen, so übrig blieben, mit Capern,

Man setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Kohlfeuer, lässet selbe braun werden, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, welches auch bräunen muß, giesset hernach Fleisch-Brühe, Wein und Eßig darzu, und lässet solches zusammen kochen. Darnach zerschneidet man den Haasen zu Stücken, leget ihn in die kochende Brühe, wirft auch eine Hand voll Capern daran, würtzet solches mit Ingber und Pfeffer, leget ein Paar gantze Zwiebeln darzu, (selbe müssen aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden,) und lässet es also ferner kochen. Ist dieses nun etwan nicht fett genug, so giesset man aus der Braten-Pfanne einen Löffel voll Jus dran; oder lässet so viel braune Butter drein lauffen, so ist es fertig, will man auch kein braun Mehl machen, so kan eine Hand voll gerieben Rocken-Brot darzu geworfen werden, es gilt gleich viel.

Haasen dergleichen, mit Kümmel säuerlich,

Dieser wird gleich wie vorher beschriebener bereitet, nur das an stat der Capern Kümmel hinein gethan wird; solcher muß aber erst mit einem Schneidemesser klein geschnitten werden, auf daß man ihn nicht leicht zu sehen bekomme. Jedoch kan man den Kümmel auch gantz lassen; nur hat hierbey der Koch zu überlegen, auf was für einer Tafel er verspeiset werden soll.

Haasen dergleichen, mit gerösteten Zwiebeln,

Wenn der Haase zerstücket ist, so leget man ihn in eine Casserole oder Tiegel, streuet eine Hand voll gerieben Rocken-Brot daran, thut Zwiebeln, die man erst in Butter rösten soll, darzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und gestossenen Nelcken, giesset Fleisch-Brüh und ein Paar Eß-Löffel voll Eßig dran, setzet dieses zusammen auf ein Kohlfeuer, und lässet es also durch einander kochen, bis es ein wenig dicke wird, hernach kan man dieses anrichten, wie man will.

Haasen dergleichen, mit Citronen,

Man thut den in Stücken geschnittenen Haasen in einen Tiegel, streuet geriebene Semmel darauf, schneidet Citronenscheler, auch Scheiben von der Citrone, thut selbe nebst Ingber und Muscatenblüten auch darzu, ingleichen ein Stück ausgewaschene Butter, giesset Fleisch-

Brüh und ein wenig Wein darein, und lässet es auf einem Kohlfeuer fein gemählich so lange kochen, bis es beginnet dicke zu werden; endlich saltzet man es ein wenig, und richtet an.

Haasen dergleichen, mit gesaltzener Limonie,

Ist der Haase nach vorhergehendem Bericht zubereitet worden, so kan man an stat der Citrone eine gesaltzene Limonie Scheibenweise dran legen, die aber vorhero ein wenig muß ausgewässert werden.

Haasen-Wildpret mit Schweiß,

Wird sonsten Haasenkleint oder der junge Haase genennet. Man nehme das Vordertheil vom Haasen, schneide die Bücher herunter, und hacke es zu feinen Kochstücken, thue die Galle von der Leber, spalte den Kopf entzwey, nehme Wasser, Eßig und Bier durch einander, setze solchen Haasen darinnen zu, saltze ihn und lasse solchen bald kochen. Es muß aber vorhero, wenn der Haase gestreifet wird, der Schweiß aufgefangen werden, und zwar auf folgende Art: Wenn der Balg herunter, so setzet man eine Schüssel oder ander Geschirr unter den Haasen, giesset Eßig in denselben, so läuft der Schweiß alle heraus. Nun kühlet man den gekochten Haasen aus, und richtet ihn in einen Tiegel, seiget von der Brühe, darinnen derselbe gekochet, darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, reibet was Pfefferkuchen dran, brennet braune Butter hinein, und lässet es also kochen. Wenn man bald anrichten will, so qvirlt man den aufgefangenen Haasen-Schweiß mit etwas Zucker ab, und so das Eingerichtete im vollen Kochen ist, so lässet man den Schweiß durch einen Durchschlag hinein laufen, und rüttelt es wohl durch einander. Will man anrichten, so schneidet man Citronenscheler klein, streuet solche drüber, bereitet es auch mit Zucker und giebet es hin.

Haasenkleint nur schlecht mit Zwiebeln,

Dieses wird eben also gemacht, nur daß an stat des Pfefferkuchens braun Mehl gebrannt und nebst viel geschnittenen Zwiebeln hinein gethan wird, welches durch einander kochen muß: wer nicht gerne Zwiebeln isset, der kan sie auch weg lassen, und nur bey der vorher beschriebenen Brühe bleiben.

Haber, oder Hafer,

Ist eine bekannte Feld-Frucht, so lange und spitzige Körner träget. Er wird im Frühling zeitig gesäet, und nach der Gerste eingeerntet. Ist zweyerley Sorten, weisser und schwartzer. Der inwendige Kern des Habers geschroten giebt eine gar sehr gute Grütze. Unter das Maltz zu weissem Biere etwas weniges gethan, giebet dem Bier eine schöne Farbe, frischen Geschmack und macht es sonderlich gesund. Lower hat gewiesen, wie man aus Haber einen Tranck kochen könne, der wider viele Zufälle und Kranckheiten des Menschen mit sonderlichem Nutzen gebraucht werden möge. Wilder oder tauber Haber wächset an Wegen, und wird zu Fisteln und andern Geschwüren der Augen gebraucht. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Haberta,

Susanna, Petri Haberti Tochter, so an Carolum du Jardin verheyrathet war, eine gelehrte Frantzösin, verstund die Hebräische, Griechische, Lateinische, Spanische und Italiänische Sprache aus dem Grunde, war über dieses in der Philosophie sehr erfahren, und hatte nebst lesung der Heiligen Schrift viel Zeit, die Patres zu durchwandern, angewendet. Dannenhero sie eine Auslegung des Symboli Athanasiani, ingleichen einen Tractat vom Gebete und von denen Sacramentis, wie nicht weniger einen Catechismum verfertiget. Sie ist An. 1633 den 26 Dec. Todes verblichen. Vid. Henning Witte Tom. I Diarii Biograph. ad An. 1633 lit. Gg col. 2.

Hachis,

Ist eine kleine gehackte Speise, die abgewürtzt und in gewisse Essen gethan und gefüllet wird, wie an iedem gehörigen Orte bey denen Speisen wird zu finden seyn. s. Lex. Oeconom.

Digitized by Google

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil,

Ist ein breites und geschärftes Eisen, an einen hölzernen Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird.

von Hackeborn,

Mechtildis, eine ihrer Heiligkeit wegen sehr berühmte Dame, aus einem vornehmen adelichen Geschlechte im Magdeburgischen, lebte ums Jahr 1278, und schrieb das Buch geistlicher Gnaden und Offenbarung. s. auch Gertrud.

Hacke-Bret,

Ist ein grosses und breites mit einem hohen Rand umgebenes Bret, worauf die Victualien klein gehacket werden.

Hacke im Strumpf,

Heisset dem Frauenzimmer im Stricken, der unterste Hintertheil des Strumpfes, worein die Ferse von dem Fuß zu sitzen kömmt.

Hacke-Messer,

Ist ein lang und sehr breites geschärftes Messer, womit man in den Küchen Peterssilie und andere Sachen, so man klein haben muß, klar und klein hacket. Wenn die Schneide davon rund gebogen ist, werden zwey Handhaben daran gemacht, und heisset solches ein Schneide-Messer.

Hacke-Stock,

Ist ein dichter, runder Klotz, gemeiniglich auf drey Füssen stehend, worauf das Fleisch in Stücken zerhauen wird, wird durch Bedeckung eines Deckels rein und sauber gehalten.

Hacquart,

Francisca, war eine berühmte Hexe und zauberisches Weibes-Bild.

Hadassa, s. Esther.

Häcklein am Spinnerad,

Ist ein von Drat krum gebogener und am Spinnerad herabhangender Hacken, womit das Weibes-Volck das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch die Spule wiederum heraus ziehet.

Häftlein, s. Stecke-Nadeln.

Hälsgen, s. Überschlag,

Hände dem Kindlein geben,

Bedeutet den kleinen Windelkindern die Händlein, so man sonsten mit einzuwickeln pfleget, nach den neun Tagen wieder geben, und ihnen selbige frey überlassen.

Hänsgen im Keller,

Ist eine Art von einem silbernen ziervergüldeten Trinckgeschirr, stehet auf einem langen Fuß, von oben her mit einer runden und hol ausgetriebenen Muschel versehen, in der Mitte solcher Muschel ist ein klein hol verfertigtes in die Höhe gehendes Behältniß, mit einem kleinen und leichten silbernen Blättlein, stat Deckels, bedecket; worinnen ein zartes und subtiles klein von Silber formirtes Kindlein verborgen lieget. Wenn nun Wein in dieses Trinckgeschirr gegossen wird, wird solches kleines Kindlein, das unten auf einer kleinen vom zarten Glase geblasenen Kugel stehet, durch den Wein in die Höhe gehoben, stösset das Decklein auf, und præsentiret sich also mit aller Verwunderung und Lust. Man pfleget insgemein denen schwangern Weibern aus dergleichen Trinckgeschirr die Gesundheit zuzutrincken.

Hänsgens im Keller Gesundheit trincken,

Ist eine in unsern Landen bekannte Art und Gewohnheit, da man in denen Compagnien und lustigen Gesellschaften einer schwangern Frau, so sich darunter befindet, auf die Gesundheit Hänsgens im Keller eines zuzutrincken pfleget; Etliche trincken auch Grietgens Gesundheit in der Küche, wenn sie vermuthen, daß die schwangern Weiber ein Mägdlein tragen. In Engelland soll dieses Sprichwort auch gar sehr bekannt seyn.

Häuslichkeit,

Ist eine dem Frauenzimmer absonderlich wohl anstehende Tugend und Eigenschaft, vermöge deren sie sich in ihrem Hause stets eingezogen halten und ihres Hauswesens pflegen sollen. Das öftere Ausgehen und Herumlaufen der Weiber war bey denen alten Römern und Egypti-

Digitized by Google

ern sehr verhaßt, massen die letztern ihre Weiber nicht anders aus dem Hause, als mit entblößten Füssen gehen liessen; daher auch selbige aus Furcht, sie möchten etwa auf der Gassen anstossen und sich verletzen, entweder gar nicht aus dem Hause giengen, oder wenn sie ja nothwendig auszugehen hatten, nicht weit giengen und gar bald wieder nach Hause kehreten. Vid. Plutarch. Lib. d. Præcept. Nupt. Ja als man einmal zu Rom ein Weib vor das Marckhaus vorbey gehen sahe, wurden die Römer vor Verwunderung dermassen bestürtzet, daß sie nach dem Oracul zu Delphis schickten, um zu fragen, was wol solches bedeuten würde, weil ihnen dergleichen Anblick etwas ungewöhnliches hiesse. Plutarchus in Vita Numæ Pompilii.

Häuteln den Haasen, s. Haasen gut zu braten.

Hafer, siehe Haber.

Hafergrütze,

Avena decorticata, Avoine sans l'Escorce, ist nichts anders als ausgehülseter Hafer, darzu der schönste weisse Hafer genommen und hernach auf der Mühle also zubereitet wird. Er giebet in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüs, welches gesund ist, wohl sättiget und nähret, sondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für Gesunde und Krancke gekochet; derer jenigen Grützwürste, die man in Nordischen Gegenden damit machet, anietzo zu geschweigen. Hier sind Beschreibungen die Hafergrütze zuzurichten: 1) Hafergrütze in Milch gekochet; 2) Hafergrütze in Wasser.

Hafer-Grütze in Milch gekocht,

Man lieset die Hafergrütze reinlich aus, hernach setzet man Milch zum Feuer, und lässet sie kochen; unter währendem Kochen aber brühet man die Hafergrütze mit heissem Wasser, schüttet sie alsdenn in die Milch, damit solche auch kochen möge; doch muß sie öfters umgerühret werden, sonst legt sie sich an. Wenn sie bald angerichtet werden soll, so saltzet man solche und schüttet sie auf eine Schüssel, machet auch in einer Pfanne braune Butter warm, und giesset sie drüber.

Hafer-Grütze in Wasser,

Man lieset dieselbe reinlich aus, wäschet hernach solche, und setzet sie mit Wasser zum Feuer, damit sie koche. Sie muß dann und wann auch umgerühret werden, sonst leget sie sich an. Hat sie genug gekocht, so saltzet man sie, rühret ein ziemlich Stück Butter drein, und richtet sie an.

Hafer-Wurtzel,

Scorzonera (Viperina) Scorsonere, ist eine süsse, liebliche, gesunde, zur Speise und Artzney dienende Wurtzel, so aus Spanien in Franckreich und Teutschland gebracht worden, woselbst sie nun auch überflüßig wächst: wiewol die ausländische zur Artzney besser ist, und also nicht leicht in die Küche kömmt. Sie wird entweder mit Zucker eingemachet, und als ein kräftig Præservativ wider giftige Luft gebrauchet, oder warm über Fleisch und Hüner gekochet, oder kalt mit Eßig und Baumöl als ein Salat zugerichtet, da sie denn auf beyderley Art für eine Delicateße passiret. Wie wehrt selbige die Frantzosen halten, kan man daraus abnehmen, weil ein gewisser Frantzösischer Küchenmeister ihr folgendes Lob giebet: diese ist unter allen Wurtzeln, die wir in Franckreich haben, die allerköstlichste, und nur die einige, so man durchs gantze Jahr essen kan; dieweil sie niemals, wie die andern, Fäden setzet. In teutschen Küchen wird zwar gedachte Wurtzel nicht viel gebraucht, ausser bey Potagen, an Ragouten, oder wie man sie am besten anwenden kan, welches bey denen Beschreibungen solcher Essen hin und wieder wird zu finden seyn.

Haffners,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

de la Hage,

Vantelaii, des Frantzösischen Abgesandten an die Republic Venedig Gemahlin; hatte die Lateinische Sprache so gründlich inne, daß der Autor des Buchs: Ma. Perrot d' Ablancourt vengé, ou Amelot de la Houssaye convaincu de

ne

Digitized by Google

ne pas parler François, & d'expliquer mal le latin, à Amsterdam 1686 in 12, welcher mit dem Amelot de la Houssaye, einen Streit hatte, sie als eine gelehrte und verständige Schiedsmännin und Richterin erwehlte. Vid. Bælium in Excerpt. Reip. literar. 1686 M. Decembr. pag. 1460.

von Hagen,

Madm. Engel, eine gelehrte und in theologischen Wissenschafften erfahrne Schwester der Maria von Heringen. Siehe von Heringen Maria.

Hagenbutten, oder Hahnebutten,

Cynosbatus, (Cisthus) Esglantine, sind Knöpfe von den wilden Feld-Rosen, so überall an Hecken und Zäunen und auf den Rainen wachsen: Ihre Blumen sehen Leib-farben oder auch weiß, und sind sehr adstringirend. In den Knöpfen stecket der Saame: Sie werden gemeiniglich im October oder November, da sie recht reif, abgenommen, sodann nimmt man die Steine heraus, dörret die Hülsen, und hebet sie zum Verspeisen auf. Zusamt den Steinen gedörret und gepülvert, dienen sie treflich wider den Stein und Grieß. s. Oeconom. Lexicon. Sie taugen auch zum Zugemüs, unter welche man grosse Rosinen oder Cibeben mischet und in Wein abkochet; so werden auch aus selbigen gute Suppen bereitet, wie die Beschreibung hiervon unter den Suppen nachzuschlagen ist.

Hagith,

Davids Weib, mit welcher er den Adoniam gezeuget. 2 Sam. 3, 4.

Hahn,

Ist ein bey uns bekannter zahmer Vogel, hat eine besondere Eigenschaft und gar zarte Empfindung, so daß er auch die geringste Veränderung der Luft, und der darauf folgenden Witterung vermercket. Er krähet alle Morgen um 1 oder 2 Uhr etliche mal, welches er hernach fast alle Stunden wiederholet, bis der Tag anbricht. Er ist von mittelmäßiger Grösse, hat meistentheils hohe Füsse, die mit Sporen gewafnet, einen langen Hals, den er gerne aufricht träget, auf dem Kopfe eine fleischichte hochrothe einfache oder doppelte Krone, die man den Kamm nennet, und einen dergleichen Bart von zwey Läpplein, die Lilien genannt. Seine Farben sind sehr unterschieden, zuweilen von einerley Farben weiß oder schwarz, mehrentheils aber gemenget. Er ist sehr geil und leidet nicht gerne andere Hähne um sich. Verschiedene Merckwürdigkeiten von dem Hahne sehe man im Oecon. Lexico.

Hahn, s. Türckischer Hahn.

Hahn,

Ist ein von Meßing lang und hol gegossenes und mit einem Drehe-Wirbel versehenes Instrument, wormit die Wein- und Bier-Fässer angestecket werden; wenn selbiger mit einem Drehe-Schloß und Schlüssel versehen, heist er ein Schließhahn.

Hahnebutten, s. Hagenbutten.

Hahne-Kämme fricassiret,

Man nehme dergleichen, so viel man will, putze und wässere sie, setze sie mit Wasser zum Feuer, und koche sie weich; hernach nehme man ein Stück ausgewaschene Butter, lege diese nebst den Hahne-Kämmen in einen Tiegel, werfe auch eine gantze Zwiebel drein, und passire dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesse man gute Brüh und ein wenig Wein daran, würtze es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Scheler ab, und lasse es also durch einander kochen. Ferner schlage man vier bis fünf Eyer-Dotter in ein Töpfgen, giesse ein Paar Tropfen Wein-Eßig dran, und quirle es klar. Will man nun bald anrichten, so giesse man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig quirlen muß, damit sie nicht zusammen lauffe, und giesse alsdenn die abgequirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nehme man die Zwiebel heraus, sprenge zerlassene Butter drüber her, drücke ein wenig Citronen-Saft dran, und lasse sie auftragen.

Hahne-Wecker,

Ist eine an etlichen Orten in Sachsen bekannte Redens-Art, wenn man nemlich auf denen Hochzeiten oder Kindtauffen, wo sich das Frauenzimmer nach gehaltener Abend-Mahlzeit mit Tantzen divertiret, um Mitternacht oder gegen Morgen etwas von Geléen, Gallerten oder andern kalten und überbliebenen Speisen dem jungen Volck auf dem Tantz-Platz offeriret und zum Anbiß überreichet.

Hahnreih machen,

Ist eine allgemeine und der Welt gebräuchliche Art zu reden, wodurch dasjenige Laster der Weiber angedeutet wird, die an ihren Männern wider ihre Pflicht und Gewissen, durch verdächtige Conversation mit andern Männern, untreu werden. In dem Lehnrecht heisset dieses Laster Cucurbitario, wenn nemlich der Vasall mit seines Herrn Weibe auf verbotene Art zu thun hat, worüber er um sein gantzes Lehn kömmt. 1 Ff. 5, & Bitschius in Comment. ad h. l.

Hahn scharrt Zucker,

Ist eine in den Kinder-Schulen alte bekannte Gewohnheit, allwo der Lehrmeister denen kleinen in dem A, B, C studirenden Kindern allerhand Zucker oder Confect hinter das A, B, C-Buch heimlich zu stecken, und selbigen ihnen, wenn sie mit ihrer Lection wohl bestanden, einzuhändigen pfleget, unter dem Vorwand, ob hätte solchen der Hahn, so insgemein hinten an den A, B, C-Büchern abgedruckt zu finden, wegen ihres Fleisses ihnen gescharrt und verehret.

Hacken, s. Wand-Schrauben.

Halb-Ermel,

Sind kleine von weisser sauberer Leinwand oder Coton, Nesseltuch, Terlerenk, und andern zarten Gewebe, halbe Uberzüge, über die Arme, so sich das Frauenzimmer unter die Kleider-Ermel über den Arm anknüpfen läst: sie sind entweder schlecht oder mit Spitzen, Canten, und Zäcklein umstochen und eingefast.

Halbfische, Platteissen, Schollen,

Passeres, Plies, (Carlets,) sind bekannte Meer- und See-Fische, die sich öfters aus Begierde zum süssen Wasser in die grossen Ströme begeben. Sie sind platt und fast Rauten-färbig, auf dem Rücken dunckelgrau, auf dem Bauche weiß, und fast von allen Seiten mit Floß-Federn umgeben. Es meldet Lonicerus, es wären zu seiner Zeit etliche mal lebendige Platteissen in dem Mayn-Strom gefangen worden. Der alte Fisch-Scribent Rondeletius führet derselben unterschiedliche Arten an, davon doch in Teutschland nur die glatten bekannt sind. Wenn man diese abgedürret, werden sie in Gebünde zusammen gebunden, und in grosser Menge verführet, welche denn, absonderlich die fleischigten, im Sommer zu guter Haus-Kost dienen. Die Holländer essen solche oft trocken, und trincken Brantewein darzu; es ist aber hierbey als etwas curieses anzumercken, daß solcher Leute Excrementum salv. v. hernach diejenige schwartze Fliege producirt, darüber sich die Gärtner der Orten treflich beklagen. Denn sie verderbt alles Obst, wie zu sehen aus Ant. de la Cie Amsterdamsen Tuyn-Vrugten in 12, 1699 daselbst edirt. Wir hier zu Lande essen solche Fische nicht rohe, wie in Preussen und Liefland, da solche auf eine besondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführet werden, sondern wenn sie wohl zubereitet, sind davon folgende Arten: 1) Halbfische zu wässern; 2) Halbfische mit Butter und Peterssilie; 3) Halbfische mit einer Rahm-Sosse; 4) Halbfische mit grünen Erbsen; 5) Halbfische mit brauner Butter und geriebener Semmel; 6) Halbfische gefüllt; 7) Halbfische gantz gemein; 8) Halbfische mit Zwiebeln; 9) Halbfische mit zerlassener Butter.

Halbfische, Platteisen oder Schollen zu wässern,

Man nehme dergleichen, schneide ihnen das fäßigte bis an das Fleisch weg, hernach mache man aus Asche, so man mit Wasser angiessen muß, eine Lauge, und so sich solche fein abgeklaret hat; so giesse man sie über die Halbfische, und lasse selbe 24 Stunden

Digitized by Google

Stunden darinnen liegen. Hierauf seiget man diese wieder reinlich ab; giesset frisch Brunnen-Wasser drauf, welches des Tages 3 bis 4 mahl wiederholet werden muß, so werden sie in 3 oder 4 Tagen auflaufen und schön weiß werden. Nach diesem sind sie zu gebrauchen, auf was für Art man will. Oder man wässere sie also: Man leget sie ein Paar Tage in Regen-Wasser, und giesset täglich dreymahl frisches Wasser drauf, so werden solche auch gut. Etliche nehmen auch etwas Kalck darzu: Wenn es aber in einer Küche ist, da allezeit auf Silber gespeiset wird, so wird dasselbe verderbet und gantz braunfleckigt; denn die Schärfe vom Kalck lässet sich nicht allezeit wieder auswässern.

Halbfisch mit Butter und Petersilie,

Sind diese beschriebener massen gewässert und zubereitet, so leget man sie auf der Seiten, wo sie die Haut haben, auf einen Rost, und setzet sie auf Kohlfeuer; denn wenn sie warm werden, so ziehet sich die Haut herunter. Andere ziehen auch die Haut herunter, ehe sie gewässert werden, es ist aber zu beschwerlich. Darnach wäschet man diese sauber aus, setzet sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und giebet Acht, damit sie nicht gehling zum kochen kommen. Wenn sie nun bey dem Feuer stehen, und sich ein weisser Gischt oben auf dem Wasser zeiget, so setzet man sie weg, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut. Nach diesem nimmet man einen Tiegel oder Casserole, thut ein Stück Butter, geriebene Semmel, weissen Ingber, Muscatenblüten und Fleisch-Brühe, so viel man nöthig hat, hinein; (NB. ist es aber bey denen Catholischen, so nehme man an stat der Fleisch-Brühe, Petersilien-Wasser, wie sie solches zu haben pflegen, auch die Beschreibung hiervon unter der Petersilie wird zu finden seyn;) dieses zusammen setzet man auf Kohlfeuer, lässet es kochen, bis es dicke wird, streuet auch gehackte Petersilie darzu, und saltzet es zur Gnüge. Endlich nimmet man die Halbfische, leget sie hinein, lässet es noch einen Sud thun, auf daß sich die Brühe besser hinein ziehen könne, so sind die Fische fertig, und mögen selbe nach Belieben angerichtet werden.

Halbfische mit einer Rahm-Sosse,

Die Zubereitung nebst dem Absieden ist allbereit beschrieben worden. Nunmehr nehme man ein Nössel (oder nachdem man viel Halbfische hat) mehr Rahm, lasse solchen sieden, schlage 5 bis 6 Eyerdotter in ein Töpfgen, thue eine Messer-Spitze rohes Mehl darzu, qvirle solches mit einem Löffel voll Rahm klar ab, werfe Muscaten-Blüten und ein wenig Safran hinein, giesse den gesottenen Rahm in die Eyer-Dotter, und qvirle es ohne Aufhören, daß es nicht zusammen laufe, lege auch ein Stück Butter einer Faust groß hinein. Wenn es nun dicke worden, so setze man es bey seite, daß es nicht koche; letztlich richte man die Halbfische auf eine Schüssel an, giesse die Brühe drüber, setze solche auf ein gelindes Kohlfeuer, daselbst sie wiederum nicht kochen darf, sondern es geschicht dieses deswegen, damit nur die Brühe sich ein wenig hinein ziehe, sprenge zerlassene Butter drüber, so sind sie fertig.

Halbfische mit grünen Erbsen,

Man nimmet dergleichen und siedet sie beschriebener massen ab. Hernach hülset man Schoten aus, so viel als man meinet genug zu haben, setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut die grünen Erbsen hinein, schweisset sie ein wenig; nach diesem thut man geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und ein ziemlich Stück Butter darzu, giesset gute Brühe (oder Petersilien-Wasser) dran, und lässet es zusammen kochen. Darnach leget man die Halbfische auch drein, und lässet solche ein wenig anlaufen. Man nimmet auch an stat der geriebenen Semmel weiß eingebranntes Mehl, welches eben so viel verrichtet. Letztlich richtet man die Halbfische an auf eine Schüssel, schüttet die grünen Erbsen drüber, streuet ein weinig Muscaten-Blüten und geriebene Semmel drauf, denn giebet man sie hin.

Halbfische mit brauner Butter und geriebener Semmel,

Diese siedet man ab, und richtet sie warm auf eine Schüssel, vermenget geriebene Semmel mit ein wenig Saltz, Ingber und Pfeffer, und streuet solches dick

über die Halbfische. Hernach machet man ziemlich viel Butter heiß, und brennet solche über die Halbfische, setzet sie endlich auf ein Kohlfeuer, daß sie nur warm werden, und giebet sie hin.

Halbfische gefüllet,

Wenn dieselben abgesotten sind, so thut man alle Gräten davon, auf daß solche Stückweise wie gepflückte Hechte werden. Darnach nimmet man nicht gar die Helfte davon, schneidet es mit einem Schneide-Messer gantz klein, und thut es in eine irdene Schüssel, weichet Semmel in Milch, drücket solche wieder aus, und leget sie in die Schüssel. Ferner schläget man acht Eyer-Dotter drein, schüttet Muscaten-Blüten, ein wenig Safran, Saltz und süssen Rahm darzu, rühret es wohl durch einander, mischet auch gehackte Petersilie drunter. Nun machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, darinnen die Halbfische sollen angerichtet werden, und beschmieret sie mit Butter; setzet eine Casserole mit Butter aufs Feuer, thut die ausgepflückten Halbfische drein, und lässet sie ein wenig passiren; es muß auch eine gantze Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüten hinein geleget werden. Hierauf setzet man es bey seite, und lässet ein Stück Butter zergehen, welches man auch in das Abgerührte laufen lassen, und alles wohl durch einander rühren soll. Sodenn giesset man die Helfte in diejenige Schüssel, darauf der Rand ist gemachet worden, thut die abpassirten Halbfische hinein, streuet klein geschnittene Citronen-Scheler drauf, ziehet die andere Helfte vollends drüber, leget oben Butter drauf, beschmieret es mit geriebener Semmel, setzet es in Backofen, damit es backe, so wird es als eine Pastete. Beym Auftragen muß es recht warm auf die Tafel gegeben werden.

Halbfische gantz gemein,

Gewässerte Halbfische werden abgesotten. Darnach setzet man ein wenig Butter aufs Feuer, rühret etwas Mehl dran, und lässet es ein wenig gelblicht werden. Hierauf giesset man von der Brühe, worinnen die Halbfische gesotten, hinein, thut auch Ingber und Pfeffer dran, und leget endlich die Halbfische auch drein, welches alles ein wenig durchsieden muß, alsdenn können sie verspeiset werden; Jedoch darf das Saltz, als das nothwendigste Stück, dabey nicht vergessen werden.

Halbfische mit Zwiebeln,

Diese bereitet man wie vorige, nur daß man Zwiebeln dran schneidet, und solche mit Safran gelb abmachet, sonst bleiben sie, gleich als vorhergehende, gantz gemein, ohne daß sie etwas länger kochen müssen, damit die Zwiebeln weich werden.

Halbfische mit zerlassener Butter,

Man wässert, putzet und siedet solche, wie oben beschrieben. Wenn man sie nun vom Feuer nimmet, so wirfet man eine Hand voll Saltz darein, und lässet sie im heissen Wasser stehen, thut auch in ein Geschirr Butter, welche bey dem Feuer zergehen muß. Hierauf richtet man die Halbfische in die Schüssel an, darinnen sie sollen zu Tische getragen werden, giesset die Butter oben darüber, setzet es auf ein Kohlfeuer, streuet gehackte grüne Petersilie und Muscaten-Blüten drüber, und giebet sie hin.

Halb-Schwestern,

Heissen zwey von einem Vater und zwey Müttern, oder von einer Mutter und zweyen Vätern zusammen gebrachte Schwestern.

Halcyone, oder Alcyone,

Eine Tochter des Neptunus, und Eheweib des Ceyx. Diese liebte ihren Mann dergestalt, daß, als sie von seinem Schifbruch und Tode bey Delphis Nachricht bekam, sie sich so gleich vor Kummer in das Meer stürtzte. Sie wurde aber von den Göttern aus Erbarmung in einen Vogel ihres Nahmens verwandelt, welcher Vogel heut zu Tage der Eiß-Vogel benennet wird.

Hallis,

Elisabeth, war An. 1528 Priorin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Hallis,

Ursula, war An. 1504 Unter-Priorin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-

Digitized by Google

nen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. An. 1501 war ſie noch Kellerin darinnen.

Hals-Band,

Iſt ein von Gold ausgearbeiter weiblicher Schmuck, meiſtentheils ſchwartz amuliret und geätzet, oftermahls aber auch mit Diamanten, Perlen und andern Edelgeſteinen verſetzet, wird von dem Frauenzimmer um den Hals gebunden. Die Hals-Bänder waren ſchon dem Ebräiſchen Frauenzimmer gewöhnlich, Proverb. XXV, 12, Hoſ. II, 13 und der Midianiter gleichfalls, Jud. VIII, 26. An etlichen Orten träget das Frauenzimmer zuſammen gekrümmte Ducaten an einer ſeidenen Schnure, ſtat des Hals-Bandes. Diejenigen aus Leder gemachte und zuweilen mit Meßing oder Silber beſchlagene Reiffen, welche man denen Hunden anlegt, damit man ſie bey dem daran befeſtigten Ringe beſſer führen könne, ſie auch vor dem Anfall anderer Hunde deſto ſicherer ſeyn mögen, nennet man auch Hals-Bänder, und werden ſolche dann und wann mit eiſernen Stacheln beſchlagen.

Hals-Ketten, ſiehe Ketten.

Hals-Potterlein,

Heiſſet den Augſpurgiſchen Weibs-Bildern die Schnürlein, ſo ſie um den Hals ſchlingen: ſie ſind von Schmeltz-Corallen oder von andern Sachen geſchnüret.

Hals-Tuch,

Iſt ein meiſtens viereckigt geſchnittenes und geſäumtes Tuch von Flohr, Seide, Cammer-Tuch, Neſtel-Tuch, glatten oder geſtreiften Terletenk, Schleyer, Schwabiſch, Leinwand, bunten Coton, halbſeidnen und halbleinenen Zeuge zubereitet. Sind entweder ſchlecht, oder mit Spitzen, Canten und Zäcklein umſtochen und friſiret, auch öfters durch und durch genehet und mit Mahler-Naht gezieret, auch an denen Hinter-Zipfeln mit kleinen Qvaſten und Trotteln beſetzet. Die Hals-Tücher von Flohr oder Mouſſelin werden insgemein mit Gold oder Silber, auch bunter und weiſſer Seide oder Zwirn durchnehet, an deſſen ſtat aber mit Gold- oder Silber-Lahn, auch weiſſer Seide und Zwirn, auf vielerley Art und Manier durchzogen; bisweilen auch Bogenweiſe ausgeſchnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umſtochen.

Hamadryades,

Wurden diejenigen Nymphen und Wald-Göttinnen genennet, ſo mit den Bäumen zugleich gebohren wurden, und auch mit ſelbigen wieder abſturben.

Hammel, ſiehe Schöps.

Hand-Bänder,

Sind ſchwartz oder ponceau ſchmahl und dicht gewebte Bänder, ſo ſich das Frauenzimmer um die Hände feſt zu binden pfleget.

Hand-Becken,

Wird das untere Geſchirr von Zinn, Porcellan, Thon oder anderer Materie genennet, welches man gebraucht, die Hände darinnen zu waſchen, und das dadurch unrein gemachte Waſſer darinnen zu ſamlen.

Handfaß,

Iſt ein von Zinn, Porcellan, oder Thon auf vielerley Art verfertigtes Gefäß, aus Ober- und Unter-Theil beſtehend, woraus man ſich zu waſchen pfleget. Bisweilen iſt es auch, in Form einer groſſen Tafel, Wand- und Mauer-feſte angemacht.

Handfaß-Tücher,

Sind kleine von weiſſer Leinwand oder klarem Schleyer, auch Coton verfertigte Umhänge, meiſtens mit Spitzen oder Stichen von vielerley Gattung, unten herum beſtochen und gezieret, ſo das Frauenzimmer in denen Putzſtuben um das Poſtement, worauf das Handfaß oder Gießbecken ſtehet, anzuſchlagen, und ſelbiges damit zu bekleiden pfleget.

Handkauf von einer Jungfer oder Junggeſellen,

Iſt eine alte abergläubiſche Meinung derjenigen Weiber, ſo etwas feil haben, und ſich feſte einbilden, daß, wenn eine Jungfer oder Junggeſelle der allererſte Käufer bey ihnen iſt, ihr gantzer Kram hernach bey dem Verkaufen wohl und bald abgänge.

Handkorb,

Ist ein von weissen oder untermischten schwartzen Ruthen länglicht und rund zusammen geflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel versehen, worinnen das Fleisch und andere Sachen von dem Marckte in die Küchen getragen werden. Bisweilen findet man auch in dergleichen Handkörben einen von Kupfer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesencket wird. In Augspurg heisset er ein Gretzen.

Hand-Leuchter,

Ist ein von Silber, Zinn oder Meßing gantz platt und niedrig getriebener Leuchter, mit einer langen Handhabe versehen, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Qvelen,

Heissen diejenigen von weissem Zwillig oder auch Damast und weisser Leinwand verfertigten mittelmäßigen Qvelen, woran man sich in denen Stuben die Hände abzutrocknen pfleget, und welche nicht zum Staat, wie die Putz-Qvelen aufgeknüpfet werden.

Handschuh,

Ist ein entweder von klarem braun oder weissen Leder, auch Taffet, zusammen gestickter, oder aus Garn, Baumwolle, klarem Zwirn, Biber-Haaren, oder Seide gewirckter oder gestrickter Uberzug der Hände, mit Fingern oder Klappen, zuweilen gestickt oder mit buntem Bande frisiret: wenn er von dem Frauenzimmer in dem Hause oder des Nachts über angestecket wird, werden die Spitzen von den Fingern daran entweder aufgeritzt oder gar hinweg geschnitten. Die saubern ledernen, so meistens aus Welschland kommen, sind insgemein parfumirt. Das Augspurgische Frauenzimmer pfleget die Handschuh am Ende mit Spitzen oder Fräntzlein zu besetzen: das Saltzburgische Weibes-Volck nennet ihre seidnen gestrickten Handschuhe, so gar keine Finger haben, und vorn und hinten mit kleinen Fräntzlein bestochen sind, Pulsstützlein.

Hand-Spritze, siehe Feuer-Spritze.

Handwercks-Frau, siehe Bürgers-Frau.

Hanf,

Ist ein aus Hanf-Saamen aus der Erde erzeugtes Gewächse, es hat einen fast Mannes-hohen Stengel, und dunckel-grüne länglichte, schmale, spitzige, etwas eingekerbte Blätter. Man theilet es in das Männlein und Weiblein, welches letztere Hänfinne oder Fimmel genennet wird, und keinen Saamen bringet. Der Saamen ist länglicht-rund und ascherfarbig mit einem weissen süssen Marck angefüllet, aus welchem Oel gepresset wird. Der Hanf wird fast eben wie der Flachs zubereitet, und zu Seilen, Stricken, Tauen, Fisch-Netzen und Seegel-Tüchern verarbeitet. Die von den Blättern gesottene Brühe wird den Rindern und Pferden, wider den Durchlauf und die Würme gegeben. Man säet den Hanf gemeiniglich gegen das letzte Viertel des Mertz-Scheines auf ein wohlgedüngtes Feld. Drey oder vier Hanf-Körner täglich verschluckt, sollen vor die Pest bewahren. Eine Milch von Hanf-Saamen mit Rosen, Hollunder oder Eisenhart-Wasser, mit Tüchlein über die Stirne gebunden, stillet in hitzigen Fiebern das Hauptweh, und befördert den Schlaf; eingenommen lindert sie den Husten, heilet die Brustbeschwerung und stillet den Durst. Das Hanf-Oel erweichet und zertheilet harte Geschwulst, heilet die Narben und Pocken. Mit einer Lauge von ungelöschtem Kalck vermischet, in Tüchlein übergeschlagen, stillet es den kalten Brand. Ein mehrers sonderlich von Erzielung und Zubereitung des Hanfes kan man im Oeconomischen Lexico nachlesen.

Hänfling,

Hat seinen Nahmen daher bekommen, weil er auf den Hanf und Lein-Saamen sehr begierig ist. Das Männlein hat gelbrothe, und das Weiblein braunschwartze Flecken auf der Brust. Ausführlich handelt davon das Oeconom. Lexic.

Hangela, siehe Angela.

Hang-Matten,

Sind Betten von Baumwollenem Zeu-

ge,

Digitized by Google

ge, geſtrickter Seide, und andern, ſo in der Luft hangen, und an zwey Bäume oder Pfäle angebunden werden. In America ſind ſie ſehr gebräuchlich, wie auch an andern warmen Oertern, wo man hierdurch vor dem Ungeziefer und andern giftigen Thieren frey ſchlafen und liegen will.

Hanna,

Des Elkanæ Weib, ein gottesfürchtiges Frauenzimmer, ſo faſt Tag und Nacht im Tempel des HErrn mit Beten und Faſten anhielte, weßwegen auch der HErr ihre Unfruchtbarkeit, ſo bey denen alten Jüden eine groſſe Schande war, von ihr nahm, und ſie den theuren Propheten Samuel gebähren ließ. 1 Sam. V, 6. Dergleichen Nahmen führte auch die Prophetin und Wittibe, des Phanuelis Tochter, vom Geſchlechte Aſer.

Häring, ſ. Hering.

Harlotta, ſiehe Hervela.

Harmonia,

Eine Tochter des Martis und der Veneris, des Cadmi Weib. Bekam unter ihren Hochzeit-Geſchencken, ſo ihr von denen andern Göttinnen offeriret wurden, von dem Vulcano (der ihr, weil ſie aus ſeiner Frauen und des Martis Ehebruch gezeuget, nicht allzugünſtig war) ein zwar ſchönes, doch vergiftetes und höchſtſchädliches Hals-Band. Dieſe Harmonia ward zuletzt in einen Drachen verwandelt.

Harpalyce,

Eine Königin der Amazonen, und Tochter des Lycurgi; liebte die Jagd über alles. Als ihr alter Vater, der König von Thracien, von denen Getis war gefangen weggeführet worden, hat ſie, ehe daß man es hoffen und vermuthen können, mit einer Geſchwindigkeit gleich Volck zuſammen gebracht, und in eigner Perſon mit unvergleichlicher Tapferkeit und Großmuth ihren gefangenen Vater wiederum abgeholet.

Harpyiæ, oder Stymphalides,

Des Neptunus und der Erden drey räuberiſche Töchter, Iris nemlich, Aëllo und Ocypete. Waren groſſe geflügelte Vögel, hatten Ohren wie die Bären, Leiber wie ein Geyer, Geſichter wie eine Jungfrau, menſchliche Arme und Füſſe, iedoch mit grauſamen groſſen Klauen. Sie hielten ſich in Thracien auf, allwo ſie dem daſigen Könige Phineo, dem ſie zur Straffe waren zugeſchicket worden, ſeine Speis und Tranck durch einen ſolchen Geſtanck unſchmackbar machten, der gar nicht zu ertragen ſtund. Es hat aber endlich Hercules dieſe Raubvögel durch den Klang eines ehernen Glöckleins nach Cretam gejaget, allwo ſie ſich verborgen und beſtändig aufgehalten.

Hartz-Kappe, ſiehe Kinder-Käpplein.

Haſelhun,

Attagen, Gallina corylorum, Gelinotte, iſt ein Vogel, ſo gröſſer als ein Rebhun, die aber beyde ſprengliche Federn haben; und wenig in die Höhe fliegen. Sie halten ſich am liebſten in Haſelſträuchern auf; daher ſie auch den Nahmen bekommen: iedoch giebts auch welche an Orten, da nie dergleichen Staudgn wachſen. So läſt ſich auch ihr Fleiſch viel mürbet, als der Rebhüner ihres braten, iſt auch viel weiſſer: zu dem Ende ſie als ein wohl verdauliches Wildpret recommandiret werden. ſ. Lexic. Oeconom. Ihre Zubereitung iſt dieſe: 1) Haſelhun gebraten; 2) Haſelhun gebraten mit gantzen Nelcken und Peterſilien-Wurtzeln; 3) Haſelhun in einer Paſtete.

Haſelhun gebraten,

Man rupfet das Haſelhun bis auf den Kopf, welcher zur Zierath und deſſen Erkänntniß rauh bleiben muß; hernach nimmet man auch das Eingeweide heraus, wäſchet es ſauber aus, (wiewol die Frantzoſen kein Gebratens auswaſchen,) ſpeilert, und ſpicket ſolches, oder bordiret es nur, das heiſt ſo viel: Man ſchneidet Speck zu dünnen Stückgen, ſo groß man deren nöthig hat, leget es dem Haſelhun über die gantze Bruſt, heftet es mit Speilergen, oder bindet es mit Bindfaden an, ſtecket ſolches an einen Spieß, und bratet ſelbiges bey hartem Holtze oder Kohlfeuer fein ſachte, betrauffelt es auch öfters mit Butter, ſo bleibet es recht ſaftig. Wenn

man

Digitized by Google

man nun anrichten will, so leget man es auf eine Schüssel oder Teller, giesset die ausgetropfte Jus darüber; ingleichen brennet man ein wenig gischichte Butter über das Haselhun, bestreuet es mit geriebener Semmel, so ist es gut.

Haselhun gekocht mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln,

Dieses Hun muß sehr frisch seyn: wenn es nun zugeputzet ist, so schneidet man ihm den Kopf ab, nimmet es aus, wäschet es reinlich und blanchiret es im heissen Wasser; hernach setzet man das Hun in Fleisch-Brühe zum Feuer, lässet solches ein wenig kochen, kühlet es denn aus, und thut es in einen Tiegel, oder lässet es auch im Töpfgen; giesset die Brühe wieder drauf, schüttet viel gantze Nelcken und Petersilien-Wurtzeln darzu, ingleichen Muscaten-Blüten und Cardemomen; röstet ein wenig braun Mehl daran, und so muß es nur in Kohlen fein gemählich kochen. Wenn es Zeit anzurichten, so lässet man Butter in einer Pfanne nicht gar zu schwartzbraun werden, giesset solche zu dem Haselhun, lässet es noch ein wenig dämpfen, so ist es fertig.

Haselhun in einer Pastete,

Man putzet dieses sauber zu, nimmet es aus, speilert und blanchiret solches, setzet es ein wenig auf einem Rost über Kohlen, und lässet es ein wenig anlauffen. Hernach leget man das Hun einen Tag oder etliche, wenn es Zeit hat, in Eßig, hernach nimmet man es wieder heraus, und spicket solches, schläget auch einen Teig, es sey ein mürber oder harter, thut Citron-Scheler, Jngber, Pfeffer, Nelcken, Lorbeer-Blätter, und ein Stück Butter darzu, machet die Pastete zu, setzet sie in einen Ofen, und lässet selbe halb gar backen. Hierauf nimmet man ein Stückgen Butter, setzet sie in einem Tiegel auf Kohlen, damit sie braun werde, rühret ein wenig Mehl drein, das auch braunen muß, giesset Brühe und Eßig drein, lässet es kochen, daß es etwas dicke wird; darnach machet man ein Loch in die Pastete, und füllet dieses durch einen Trichter hinein, und lässet alsdenn die Pastete vollends gar backen. Bey dem Anrichten rüttelt man es fein durch einander, und giebt es hin. Sonst kan man bey solchen Pasteten allezeit eine Veränderung treffen, absonderlich mit denen Brühen, als von Sardellen, Capern, Citronen, Limonen, Austern ꝛc. in Ermanglung dieser und andrer Jngredientien aber können auch nur durch geröstete Zwiebeln dergleichen Essen schmackhaft gemacht werden.

Hasel-Nuß, s. Nuß.

Haspel,

Wird das Jnstrument genennet, welches die Weiber zum Garn-Weifen gebrauchen, und in Hand- und Schnap-Weifen oder Haspel eingetheilet wird. Der Schnap-Haspel bestehet aus dem Speichen-Rad, so am Gestelle befestiget, und einer Schraube ohne Ende, welche in ein Stern-Rad mit 60 Zähnen eingreifet, und durch das Schnappen andeutet, wenn die Gebünde voll.

Hattelets,

Sind die besten Stücken am Spieß zu braten, sonderlich von wilden Schweinen. Jm Frantzösischen wird solches besser Hastillets oder Hâtillets, als Hattelets geschrieben.

Hattules,

Sind an kleinen silbernen Spießgen gesteckte Stücke Kalbs-Milch und Hüner-Lebern, mit allemal dazwischen gesteckten dünnen Scheibgen Speck, wie Carbonade bestreuet, und auf dem Roste gebraten; mit diesem Hattule wird insgemein das Rindfleisch Aloyau genannt, oder Englischer Rindsbraten bestecket.

Haube,

Heisset überhaupt derjenige Aufsatz und Zierath, womit sich das weibliche Geschlechte das Haupt bedecket und bekleidet: sie wird nach ieder Landes-Art gebräuchlichen Moden auf vielerley Façon gesteckt und geknüpfet. Jn Sachsen werden sie insgemein aus weissem Flohr oder Spitzen; von den gemeinen Weibern aber auch aus schwartzem Taffet und schwartzen Spitzen gesteckt, 2, 3 oder auch 4fach hoch geleget, um die Backen herum geschla-

Digitized by Google

geschlagen, mit Schleifen von allerhand Band bestecket, auch öfters von vorher mit Band unterleget. Sie sind entweder niedergelegt, dergleichen die gemeinen und betagten Weibesbilder zu tragen pflegen; oder aufgesetzt, so absonderlich Fontangen oder Aufsätze benennet werden. Siehe Fontange.

Hauben die Braut,

Ist ein Amt für die Braut-Diener, wenn sie den andern Hochzeit-Tag über der Tafel der Braut den Krantz abreissen, und ihr dafür eine gestrickte Vexier-Haube aufsetzen.

Haubendrat,

Ist eine von Drat hoch und Gliederweise gebogne, und nahe an einander ordentlich zusammen geflochtene Stütze, mit weissem Zwirn oder Leinwand umkleidet, worüber der Flohr oder die Spitzen zu denen Fontangen faltenweise geschlungen, und ordentlich in einander gestecket werden.

Haubenmacherin,

Ist ein geschicktes und inventiöses Frauenzimmer, so denen Jungfern und Dames die Fontangen stecket und knüpfet, auch andere Galanterien, so sie zu ihrem Aufsatz nöthig haben, verfertiget.

Haubenstock,

Ist eine von Thon oder meistens von Holtz gebildete und geschnitzte Figur, in Form eines Weiberkopfs mit dem Halse, worüber die Haubenmachern die Fontangen zu stecken und zu knüpfen pflegen.

Hauens,

Elisabeth, war eine unverschämte Quäckerin, so An. 1655 zu Oxford nicht nur in denen Kirchen und Gassen, sondern auch in denen Auditoriis Academicis bey denen Studenten gepredigt, und die Quacker-Religion befördert. Sie ward aber als eine Friedensstörerin ergriffen, und in das Gefängniß geworfen, zuletzt aber gar verwiesen. Cræl. Histor. Quaker. p. 166 lib. 1.

von Haugwitz,

Cæcilia, war An. 1537 Aebtißin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Haupt-Küssen,

Heisset im Bette dasjenige kleine Küssen, worauf wir mit dem Kopfe liegen; man pfleget es auch das Schulter-Küssen zu nennen.

Hauptküssen-Ziechen,

Sind von Leinwand, Zwillich, weissem oder blauem Damast, Cattun u. d. g. verfertigte Überzüge, wormit die Hauptküssen im Bette bekleidet und überzogen werden.

Haupt-Schleyer, siehe Kopf-Schleyer.

Haupt-Schlüssel, oder Dietrich,

Heisset derjenige künstlich verfertigte und abgepaste Schlüssel, der alle Zimmer im Hause schliesset, und den ein Haus-Vater allezeit bey sich zu tragen pfleget.

Haus,

Nennet man ein iedes, es sey gantz einfältig, oder nach der Kunst aufgeführtes Gebäu, darinnen Menschen wohnen, und sich mit ihrer Haabe wider allerley Ungemach des Wetters beschützen können. s. Lexic. Oeconom.

Haus-Apothecke,

Ist ein Vorrath von allerhand guten und bewährten Artzeneyen, wormit sich sonderlich eine auf dem Lande wohnende kluge Haus-Mutter versiehet, damit sie im Fall der Noth sowol den Ihrigen, als auch andern Neben-Christen dienen könne. Wie lange sich die gebräuchlichsten Artzeney-Mittel aufbehalten lassen, und wie sie sorgfältig zu verwahren, wird im Oeconomischen Lexico gelehret.

Haus-Arbeit,

Sind diejenigen Arbeiten, welche ein sorgfältiger Haus-Vater sowol, als eine fleißige Haus-Mutter von Zeit zu Zeit im Hause, Felde, im Garten, Weinbergen ꝛc. anordnen und verrichten lassen. Dem Oeconomischen Lexico ist als ein Anhang beygefüget ein Land- und Hauswirthschafts-Calender, in welchem dergleichen

gleichen Arbeiten, wie sie von Monat zu Monat verrichtet werden sollen, weitläuftig erzehlet werden.

Hausbacken-Brot, s. Brot.

Hausen, oder Haussen,

Huso, Exos, ist ein sehr grosser Fisch, so bis 24 Fuß lang, ohne Schupen, weisser Farbe, und öfters 4 bis 5 Centner schwer. Er wird nicht nur in der Donau gegen Ungarn zu, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Rußland gefangen, hernach wie Rindfleisch ausgehackt und verkauft. Er ist gestaltet, wie ein Stör, hat weder Bein noch Gräten ausser im Kopfe, von welchem bis zum Schwantze ein holer Knorpel an stat des Rückgrats gehet. Er wird vom Herbst-Monat bis in den Hornung häufig gefangen, alsdenn eingesaltzen und weit verführet. Wenn er gefangen, kan man ihn mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Sein Fleisch giebt an Güte und Geschmack dem Lachs nichts nach, es ist fett, und hat Speck wie ein Schwein. Von diesem Fisch kommt her die bekannte Hausen-Blase, Ichthyocolla genannt, derer sich die Köche unter ihre meisten Gelées bedienen. Wie gewisse Künstler und Handwercker solche auch unter den Leim zu mischen pflegen, ist nöthig anzuführen: vielmehr gehet meine Absicht auf die Zubereitung dieses Fisches, denn ob er schon hier zu Lande nicht gemein ist, so giebt doch der Küchenmeister hiervon diesen Bericht: 1) Hausen gesotten; 2) Hausen in einer gelben Polnischen Brühe; 3) Hausen in einer Pastete; 4) Hausen mit zerlaßner Butter; 5) Hausen in einer Senssosse; 6) Hausen gebraten kalt oder warm; 7) Hausen marinirt.

Hausen gesotten,

Der Hausen wird fast auf die Art, als wie ein Lachs gesotten, und ist die Zubereitung diese: Man schneidet Stücke, und steckt höltzerne Spießgen durch, setzet in einem Fisch-Kessel halb Wasser und Essig aufs Feuer, wirfet Saltz, Zwiebeln und Kräuter drein, und wenn es kochet, so thut man den Hausen auch hinein, und lässet ihn sieden; es muß auch einer Welschen-Nuß groß Butter darzu geleget werden, weil sich ein solcher Fisch eher hart als weich siedet: wenn aber etwas Fettes hinein gethan wird, so wird er mild. Hat nun der Haussen ziemlich eingesotten, so hebet man ihn ab, und sprenget Wein drüber. Wenn man solchen anrichten will, so leget man ihn in eine Serviette, und giebet scharfen Wein-Essig, oder eine Büchse mit frischer Butter darzu.

Hausen in einer gelben Polnischen Brühe,

Siedet den Hausen beschriebener massen: hernach setzet man Zwiebeln mit Aepfeln vermischt, in einem Topf zum Feuer, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser drauf, und lässet es kochen, hernach qvirlt man es und streichet es durch ein Haartuch: thut es in einen Tiegel oder Casserole, giesset Wein und Essig darzu, daß es nicht zu dicke wird; schüttet auch Ingber, Pfeffer, Zucker, Safran, länglicht geschnittene Mandeln, und ein Stück Butter dran, welches zusammen kochen muß. Letztlich leget man den abgesotenen Hausen auch hinein, damit sich die Brühe wohl in denselben ziehe; nimmt ferner eine Citrone, schneidet die Citronenscheler klein, thut die Kerne heraus, damit es nicht bitter werde, leget dieses alles in die Brühe zum Hausen, und lässet es kochen, so wird es gut und sehr geschmack werden.

Hausen in einer Pastete,

Wenn der Hausen Stückweise geschnitten, so leget man ihn in ein Geschirr, und saltzet denselben. Hernach brätet man ihn auf einem Rost ein wenig, daß er braun wird, leget solchen wieder in ein Gefäß, giesset scharfen Essig drauf, leget Scheibenweise geschnittene Zwiebeln darüber, und lässet ihn also ein Paar Tage liegen: darnach machet man einen harten Teig, schläget den Haussen ein mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Butter, Speck, Lorbeer-Blättern, und viel Capern, machet die Pastete zu, formiret solche so gut, als es seyn will, setzet selbe in einen Backofen, und lässet sie halb gar backen. Nach diesen setzet man ein wenig Butter mit etwas Mehl aufs Feuer, welches braun muß werden.

Digitized by Google

werden. Wenn es nun braun, so giesset man Brühe, Eßig und Wein hinein, und lässet es ein wenig kochen. Endlich setzet man die Pastete, wenn man zuvor die Brühe durch einen Trichter hat hinein laufen lassen, wieder in Backofen, und lässet solche vollends gar backen: man kan sie hernach warm oder kalt hingeben.

Hausen mit zerlassener Butter, als Cabeliau, oder Laberdan,

Man schneidet feine Stückgen und siedet sie, wie vorige. Hernach lässet man Butter auf dem Feuer nur zergehen. Den Fisch leget man auf eine Schüssel, giesset die zerlassene Butter drüber, streuet Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten darauf, leget eine gantze Zwiebel darzu, und lässet es also auf einem Kohlfeuer dämpfen. Wenn es fertig, so wirfet man die Zwiebel heraus, und giebet es hin.

Hausen in einer Senf-Sosse,

Man schneidet Stückgen, als wie den Laberdan, und siedet ihn ab, wie vorige. Hernach setzet man ein gut Theil Butter in einer Casserole aufs Feuer, lässet solche braun werden, giesset ein gut Theil Senf hinein, thut Wein und Brühe darzu, würzet es mit Zucker, Ingber und Pfeffer; leget den Fisch auch drein, und lässet ihn eine Weile kochen. Wenn er soll angerichtet werden, so streuet man geschnittene Citronscheler drüber.

Hausen gebraten, kalt oder warm,

Man schneidet dergleichen Fisch in feine gleiche Stücken, saltzet solche ein, streichet sie hernach trocken ab, bestreichet selbe mit Butter, und bratet sie auf einem Rost fein bräunlich. Wenn sie nun recht gebraten, so richtet man solche auf eine Schüssel an, und giesset braune Butter darüber, oder lässet selbe braun werden, setzet Eßig und Pfeffer darzu auf, so ist es recht.

Hausen marinirt,

Diesen schneidet man in Stücken, etwan zwey Qver-Finger dicke, saltzet ihn ein, und lässet selben eine Weile im Saltz liegen. Darnach bratet man ihn sauber ab, als wie vorhergehenden; ist er nun abgebraten, so leget man ihn also ein:

Nimmt ein weites Fäßlein, thut unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, und machet es gleich also, wie bey den Forellen beschrieben worden.

Hausen-Blase,

Ist ein Leim, welcher aus der Blase, oder knorpelichem Rückgrat des Hausen zugerichtet wird, wenn derselbe in Stücken zerschnitten, in Wasser geweichet, nachmals zu einem Brey gekochet, und ehe solcher gantz kalt wird, dünne Häutlein und Krantze daraus formiret worden. Die beste muß weiß, durchsichtig und leicht zu zerbrechen seyn. Die Weinhändler wissen die trüben Weine damit klar zu machen. Man kan auch daraus einen sonderlichen starcken Leim kochen.

Haus-Frau,

Heisset nach gemeiner Leute Redens-Art so viel als das Weib, oder die Frau im Hause.

Haus-Fuchs,

Heisset bey gemeinen Weibern dasjenige, was sonst ein Eyerkuchen genennet wird, und wird aus Semmel, Milch, Mehl, Eyern, Fett oder Butter, auf allerhand Arten gebacken und zubereitet.

Hausgenoß,

Nennet man in Rechten, einen der bey dem andern im Hause wohnet.

Haushälterin,

Ist ein insgemein betagtes, und der Haushaltung kundiges Frauenzimmer, so gemeiniglich denen Wittbern ihre Haushaltung zu führen, und auf die Kinder-Zucht Acht zu haben pfleget.

Haus-Jungfer, oder Ausgeberin,

Ist ein bürgerliches, und insgemein ihrer Eltern beraubtes häusliches und verständiges Frauenzimmer, so denen Weibern in vornehmen und begüterten Häusern, gegen Erlegung eines jährlichen Salarii, ihre Haushaltung zu führen und zu versehen, auch an stat ihrer Frau auf den Marckt zu gehen, und einzukauffen pfleget.

Haus-Mittel,

Heissen denen häuslichen Weibern und

Müttern, alle diejenigen Sachen, so sie bey entstandner Kranckheit, Schaden oder Schmertzen, als ein leichtes und wohlfeiles Remedium anzubringen suchen, es bestehe nun solches aus Kräutern, Wurtzeln oder andern Dingen, wie sie Nahmen haben mögen.

Haus-Mutter,

Ist die Gehülfin des Haus-Vaters, und folglich die zweyte Haupt-Person einer Hauswirthschaft, ohne welche dieselbe nicht leicht in guter Ordnung angestellet und geführet werden mag. siehe Lexic. Oeconom.

Hausrath,

Hat zweyerley Bedeutung: insgemein wird darunter alles dasjenige Geräthe, was in eine Haushaltung gehöret, begriffen. Sonsten aber heisset es nach hiesiger Landes-Art ein gewisses und ausgesuchtes Stücke vom Haus-Geräthe, warum eine Braut einen Junggesellen stat eines Geschenckes in ihre Haushaltung ersuchet und bittet.

Haus-Trauung,

Heisset eine priesterliche Copulation zweyer verbundener Personen, so in der Braut oder des Bräutigams Hause, auch andern beqvemen Oertern, auf absonderliche Vergönstigung und Zulassung der hohen Landes-Obrigkeit, verrichtet und vollzogen wird.

Haus-Vater,

Ist insgemein ein ieder, der ein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung angerichtet, ob er schon weder Weib noch Kind hat.

Haus-Wirth,

Ist derjenige, der das Hauswesen, es sey nun in Beschickung der Aecker, Wiesen und Viehes, oder in Führung einer ordentlichen Haushaltung wohl verstehet, und rechtschaffen zu verwalten weiß.

le Hay,

Mademoiselle, eine vortrefliche Frantzösische Künstlerin im Mahlen, darbey auch zugleich sehr kluges und scharffsinniges Frauenzimmer, welches aus der Antwort zu schliessen, die sie dereinstens einem guten Freund auf die Frage: Warum sich doch die Madame *** über ihr Portrait noch fünf andere Copien machen lassen? in diesem Innhalt ertheilet: Weil sich ihre Leichtfertigkeiten multiplicirten, so müste sie auch ihr Portrait vielmal darzu haben. Vid. Furetieriana p. 171 edit. Amstelodam. Sie war gebohren den 3 Octob. An. 1648, und wendete sich von der Reformirten zu der Catholischen Religion, ist in zwey Academien, als in die Königliche Mahler- und in die Academie de Ricovrati zu Padua, aufgenommen worden, hinterließ Poetische Gedichte, in welcher Kunst sie sehr erfahren war, und starb 1713.

Haymerin,

Magdalena, von Regenspurg, wiewol auch einige Gravenwehrt in Oesterreich zu ihrem Vaterlande machen. War ein gelehrtes Frauenzimmer und ums Jahr 1572 berühmt, auch eine Poetin; hat in Teutschen Reimen unterschiedene Bücher verfertiget, die noch vorhanden sind. Ihr Jesus-Sirach ist 1571 und 1578 heraus gekommen. Ihre Sonntags-Episteln über das gantze Jahr Gesangsweise gestellet, haben zu Nürnberg 1568 und 69 in 8 das Licht erblicket. Das Buch Tobiä ist An. 1580 samt etlichen und funfzig geistlichen Liedern und Kinder-Gesprächen zum Vorschein kommen. Uber dieses hat sie noch Weinacht- Ostern- und Pfingst-Gesänge verfertiget: letztlich hat sie auch die Apostolischen Geschichte in Teutsche Gesänge gebracht, und solche zu Straßburg An. 1586 in 8 zum Druck befördert. Vid. Nicol. Bassæum in Catalog. Libror. ab An. 1564 usque ad 1592 Editor. P. II p. 126.

Heb-Amme, s. Kinder-Mutter.

Hebe, oder Juventus,

Die Göttin der Jugend, eine Tochter des Jupiters und der Juno, muste dem Jupiter, wenn er speisete, aufwarten, und das Getränckе, worüber sie von denen andern Göttern war gesetzet worden, zureichen. Als sie aber einmal bey einem grossen Götter-Banquet ihr Schenck-Amt verrichtete, und in währender solcher Bedienung

Digitized by Google

dienung von ohngefehr auf die Erde fiel, wodurch sie dasjenige, was die Natur und Schamhaftigkeit verdecket haben will, öffentlich entblößte, ward sie von solchem Amte abgesetzet, welches dem Ganymedi aufgetragen wurde. Endlich hat sie der Hercules geheyrathet, und unter die Zahl der Götter mit setzen lassen.

Heber,

Ist ein von Meßing oder Blech hol getriebenes Rohr, wormit man den Wein oder das Bier aus den frischen und noch nicht angezapften Fässern zu heben und heraus zu ziehen pfleget. Sie sind zweyerley: Die eine Art bestehet in einer mehr als Daumens-starcken Röhre, einer halben Elle lang, an deren obern Ende ein Boden mit einem Löchlein, welches man mit dem Finger zudecken kan, und an dem andern Ende eine dünne Schnautze. Diese stecket man in das Faß und ziehet, so steiget das Getränckе so hoch in dem Heber, als er tief hinein gelassen worden, dann druckt man das Ober-Löchlein zu, so kan das Getränckе unten nicht auslauffen, bis das Löchlein aufgethan wird, dieses heisset ein Stich-Heber. Die andere Art ist eine nicht gar weite Röhre, die um die Mitte zu einem Winckel gekrümmet, und das eine Ende länger als das andre ist. Das kurtze wird in das Faß gestossen, und an dem langen starck angesogen, bis das Getränckе heraus gezogen werde, alsdenn senckt man es wieder, und läst das Getränckе lauffen, so lange man will.

Hecale,

War ein altes armes, doch wohlthätiges Weib, welches den Theseus, noch als ein Kind, unbekannter Weise aufgenommen und beherberget.

Hecate,

Des Jovis und der Latonæ, oder wie einige wollen, des Persei Tochter, des Apollinis Schwester, wird auch sonsten Diana genennet. Dieser Hecate werden dreyerley Nahmen und Aemter beygeleget: denn im Himmel repræsentiret sie die Lunam, auf der Erden die Dianam, und in der Hölle die Proserpinam. Sie soll zu allererst das giftige Kraut, Wolfswurtz, erfunden, und ihrem eigenen Vater darmit vergeben haben.

Hechel-Banck,

Ist eine von Holtz lang und schmal erbauetes Gestelle, obenher mit spitzigen eisernen Stacheln, so dicht an einander stehen, versehen, wodurch der Flachs etlichemal gezogen, gereiniget und zum Spinnen tüchtig gemacht wird.

Hecheln,

Heisset den Flachs auf der Hechelbanck, vermöge einer oft wiederholten Durchziehung von dem Scheben und Werck absondern und reinigen, und selbigen hernach in gewisse Kauten schlagen.

Hechse oder Hesse, s. Mägdebein.

Hecht,

Lucius, (Lupus) Brochet, ist ein rechter Raubfisch, der sonderlich in den Teichen grossen Schaden thut; dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasserwolf nennen, weil er eben dasjenige im Wasser gegen andere Fische thut, was der Wolf im Walde mit andern Thieren. Er hat einen flachen Kopf, weites Maul, etliche spitzige lange Zähne, einen rahnen Leib, platten schwärtzlichen Rücken, grau gestreifte Seiten und einen weissen Bauch. Sein Fleisch ist etwas grob, sonst von gutem Geschmack und Nahrung. In der Artzeney dienet die Galle für Augen-Flecken, drey derselben eingenommen vertreibet das Fieber. Der Kiefer mit den Zähnen und insgemein alle Beine des Kopfs gepülvert ein Quentlein eingenommen, stillen das Seitenstechen und benehmen die Säure des Magens. In die Wunden gestreuet trocknen sie. Das Fett den Kindern gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen gestrichen, stillet den Husten und befördert den Schlaf. Sie werden in See-Teich- und Strom-Hechte eingetheilet, und allezeit der Milchner denen Rögnern vorgezogen, auch die frischen mehr beliebet, als die eingesaltzenen. Sie sind das gantze Jahr durch gut, ausser in der Laichzeit, welche in den Mertz oder April trift. Etliche curieuse Leute meinen, aus den Beinen des Hechtkopfs die

Instrumenta, so bey der Creutzigung Christi vorkommen, zu zeigen. So sind auch noch die Hecht-Lebern bekannt, dadurch junge Leute vor diesem bey Gastereyen Gelegenheit zu denen so genannten Leber-Reimen bekamen. Ein mehrers von den Hechten sehe man im Oeconomischen Lexico. Auf was Art und Weise aber die Hechte zuzurichten, ist aus nachfolgenden Beschreibungen zu erlernen: 1) Hechte blau zu sieden; 2) Hechte mit einer Rahm-Soſſe; 3) Hechte mit Rahm und Kümmel; 4) Hechte gebacken mit einem Mandelmeerrettig; 5) Hechte gelb auf Polnisch; 6) Hechte mit Rahm und gerösteten Zwiebeln; 7) Hechte mit Sardellen weiß; 8) Hechte weiß mit Sardellen ohne Eyer; 9) Hechte mit Sardellen braun; 10) Hechte mit durchgestrichener Capetsoſſe; 11) Hechte gebacken mit einer Capersoſſe; 12) Hechte mit weisser Capersoſſe und Eyern abgezogen; 13) Hechte gebacken mit einer Baumölsoſſe; 14) Hechte mit Meerrettig und zerlaſſener Butter; 15) Hechte mit Steckrüben braun; 16) Hechte mit dergleichen Rüben weiß; 17) Hechte mit weissen Rüben; 18) Hechte mit Peterſilienwurtzeln; 19) Hechte mit Butter und Peterſilie; 20) Hechte mit Sauerkraut im Backofen; 21) Hechte mit Auſtern; 22) Hechte gedämpft auf der Schüſſel mit Citronen; 23) Hechte mit unreifen Weintrauben; 24) Hechte mit Wein und kleinen Roſinen; 25) Hechte mit Muſcheln; 26) Hechte mit Nelcken oder Stockſchwämmen; 27) Hechte mit zerlaſſener Butter; 28) Hechte mit Senf-Brühe; 29) Hachis von Hecht; 30) Dito mit kleinen Roſinen; 31) Dito mit Capern und Roſinen; 32) Hechte gefüllet; 33) Dito auf eine andere Art; 34) Dito noch anders; 35) Hechte marinirt; 36) Hechte mit Krebſen, Carfiol und Klöſern; 37) Hechte mit Morgeln und gebackenen Klöſern; 38) Hechte angeſchlagen; 39) Hechte mit Knoblauch; 40) Hechte in einer warmen Paſtete; 41) Hechte gepflücket; 42) Dito mit Sardellen; 43) Hechte geſpickt; 44) Hechte in Erbsbrühe; 45) Hechte, so eingeſaltzen, mit grünen Erbſen; 46) Hechte mit saurer Limone; 47) Hechte mit Pomerantzen oder Apel de Sina; 48) Hechte garniret mit Parmeſan-Käſe à l'Angloiſe.

Hechte blau zu ſieden,

Erſtlich reiſſet man dem Hecht den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide heraus, reiſſet ihn ferner durch den gantzen Leib im Rückgrat hinunter, ſchneidet Stücke daraus, wie es einem beliebet, wäſchet ſolchen ſauber aus, und ſprenget Eſſig drüber, den Kopf aber muß man gantz laſſen, welches geſchehen kan auf folgende Art: Wo das Rückgrat iſt, da ſchneidet man neben ſelben gegen den Kopf und auf der andern Seiten auch auf, daß das Rückgrat alleine heraus ſtehet; durchſchneidet auch von unten den Kopf, daß man ihn recht breit drücken kan. Nun ſetzet man Waſſer mit Saltz vermiſchet zum Feuer, in einem Fiſch-Keſſel: wenn das Waſſer ſiedet, ſo leget man den Hecht hinein und läſſet ihn fein gehling überſieden; hat er denn genugſam geſotten, ſo hebet man ihn vom Feuer, ſprenget kaltes Waſſer drüber, und decket Papier drauf; denn wenn der Braden davon gehet, ſo wird er ſchwartz. Wenn man ſolchen anrichtet, ſo giebet man Eſſig darzu, und dem Hecht thut man die Leber ins Maul.

Hechte mit Rahm-Soſſe,

Wenn die Hechte blau, wie obiger, abgeſotten ſind, ſo nimmt man ein Nöſſel oder mehr Rahm, ſetzet ſolchen zum Feuer und läſſet ihn ſieden: ſchläget hernach in ein Töpfgen 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt dieſe nebſt einer Meſſerſpitzen rohes Mehl klar ab, gieſſet den geſottenen Rahm an die Eyerdotter, und qvirlt es ſtetig um, daß es zuſammen rinnet; man leget auch ein Stück Butter und etwas Muſtenblüten dran: hierauf richtet man die Hechte auf eine Schüſſel an, gieſſet die Brühe darüber, läſſet es auf einem Kohlfeuer erwärmen, aber nicht kochen: ſprenget zerlaſſene Butter darüber und giebet ſie hin.

Hechte mit Rahm und Kümmel,

Man reiſſet den Hecht, wie ſonſt gebräuchlich (daran aber nicht allezeit die Köpfe gantz bleiben dürfen) und ſiedet ihn ab; hernach nimmt man ein Nöſſel Rahm, ſetzet ſelbigen zum Feuer, ziehet ihn mit Eyerdottern ab, gleichwie vorhergehenden. Ferner nimmt man nicht

gar

Digitized by Google

gar einen Eßlöffel voll Kümmel, schneidet solchen mit einem Schneidemesser klein, wirfet ihn in die abgegvirlte Brühe, und lässet solche ein wenig stehen. Endlich richtet man den Hecht an, giesset die Brühe drüber, und sprenget zerlassene Butter drauf, so ist er fertig.

Hechte gebacken mit einem Mandelmeerrettig,

Man schupet und reisset den Hecht, schneidet ihm erst kleine Kerben auf den gantzen Leib, und machet aus selbigen hernach Stücke, ein Paar Finger breit, saltzet selbe alsdenn ein, und lässet sie eine Weile im Saltz liegen. Hierauf nimmt man ausgelassene Butter oder Schmaltz, welche muß heiß gemacht werden, trocknet die Hechtstücklein ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, leget solche ins heisse Schmaltz und lässet sie fein hart backen. Darnach nimmt man Meerrettig, putzet und reibet diesen, setzet ein Nessel Rahm zum Feuer, stösset ein Viertel Mandeln und ein Viertel-Pfund Zucker, rühret dieses nebst dem Meerrettig und ein Stückgen Butter auch hinein. Wenn man anrichten will, so schüttet man den Meerrettig in eine Schüssel, leget den Hecht ordentlich herum, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und giebet es hin.

Hechte gelb auf Polnisch,

Man reisset, zerstücket und siedet den Hecht, wie bey dem blau gesottenen Hecht gelehret worden. Hernach nimmt man ein gut Theil Zwiebeln und Borsdorfer-Aepfel, schälet und schneidet beyde gantz klein, thut sie in einen Topf, giesset Petersilien-Wasser darauf, schüttet geriebene Semmel darzu, und lässet es kochen. Hat nun solches genug gekochet, so streichet man es durch ein Haartuch, oder in Ermangelung dessen, nimmt man nur einen Durchschlag, thut das durchgestrichene in einen Tiegel, giesset Wein und Eßig drein, wirfet auch Zucker, eine Hand voll kleine, und ein Hand voll grosse Rosinen, ingleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronscheler und Scheiben, Safran, Ingber und ein Stück Butter drauf, setzet solches auf ein Kohlfeuer, und lässet es also durch einander kochen. Nach diesem leget man den abgesottenen Hecht in die zubereitete Brühe, daß er sich fein durchziehe, kostet solche Brühe, ob sie fein piquant sey: denn, wenn die Säure und Süsse recht unter einander vermischet werden, so giebet es den besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Stückgen Hecht fein sauber in die Schüssel, und den Kopf mit der Leber im Maul in die Mitte, richtet die Brühe also drüber her, daß das Gewürtz mit der Citrone fein zu sehen ist, bereibet es mit Zucker und giebet es hin. Oder in Ermanglung der Aepfel kan man öfters nur weiß eingebrannt Mehl nehmen, und obbeschriebener Massen mit dergleichen Gewürtz abmachen. Die Zeit und Gelegenheit giebet den besten Anlaß, dergleichen Veränderung zu treffen; bevorab, wenn man erstlich einen Grund geleget, und seiner Sache recht gewiß ist.

Hechte mit Rahm und gerösteten Zwiebeln,

Das Absieden ist klar und deutlich genug beschrieben: so wird auch die Brühe, wie beym Hecht mit der Rahmsosse gelehret worden, auf solche Art verfertiget; nur, daß oben drüber geröstete Zwiebeln gestreuet werden.

Hechte mit Sardellen weiß,

Diese werden erstlich blau gesotten, hernach wässert man 5 bis 6 Sardellen ein, wäschet sie reinlich aus, ziehet ihnen das Fleisch von denen Gräten herunter, hacket selbige gantz klein und befeuchtet sie mit etlichen Tropfen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in eine verzinnte Casserole, schläget 6 bis 7 Eyerdotter darzu, thut auch ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messerspitze Mehl hinein, und rühret mit etlichen Löffeln Wein solches ab: man schüttet ferner Citronscheler und Muscatenblüten, ingleichen noch etwas Wein und Fleischbrühe oder auch Petersilienwasser dran, und setzet es auf Kohlen. Man muß es aber mit einem blechernen Schöpflöffel stets begiessen, bis es beginnet dicklicht zu werden. Wenn es nun anfängt eine Dicke zu bekommen, so will es kochen; denn giesset man gleich einen Eß-Löffel voll

kaltes Wasser hinein, sonsten läuft es zusammen. Man richtet alsdenn die Hechte auf einer Schüssel an, giesset die Brühe drüber, besprenget selbe mit zerlassener Butter, und giebet sie hin.

Hechte weiß mit Sardellen, ohne Eyer,

Man setzet in einem Tiegel oder Casserole ein Stück Butter, einer Faust groß, aufs Feuer, und wenn solche heiß, so rühret man einen Eßlöffel voll Mehl drein, lässet es ein wenig rösten, daß es gelblicht werde. Nun muß man Sardellen zu rechte gemacht haben, wie bey den vorigen, solche rühret man zum gebrannten Mehl, giesset Brühe oder Petersilienwasser und ein Glas guten Wein drein; würtzet es ab mit Muscatenblüten, Ingber, Citronscheler, und leget noch ein Stückgen Butter dran, lässet es also kochen. Letztlich leget man den abgesottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, richtet ihn nach Gutdüncken an, wie es die Tafel und Mahlzeit erfodert, so ist er fertig.

Hechte mit Sardellen braun,

Diese Brühe wird gleichwie die vorige zubereitet, nur daß man das Mehl in der Butter Castanienbraun röstet, alsdenn wird das Gewürtze nebst denen Sardellen darein gethan, auch diejenige Butter, so man bey vorigen rohe hinein geleget, wird hier braun gemacht und muß man sie hinein laufen lassen. Alsdenn leget man die abgesottenen Hechte, die vorhero abgeschupet worden, darzu, und lässet es fein gemählich kochen, so sind sie recht und gut. Will iemand die Hechte bey vorigen Brühen auch abschupen, solches stehet in seinem Belieben.

Hechte mit durchgestrichener Caper-Sosse,

Man nehme ein Stückgen Hecht von denen gerissenen, die erst geschupet sind, röste solches in Butter oder Schmaltz bräunlicht, thue es in einen Mörsel, nebst einer Hand voll Capern und ein wenig in Butter gerösteter Semmel, und stosse dieses mit einem Stückgen Butter gantz klar ab; hernach thue man es in einen Topf, giesse Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas Wein drauf und lasse es kochen. Wenn es genug gekochet, so qvirle man solches und streiche es durch ein Haartuch, thue es in einen Tiegel oder Casserole, werfe Muscaten-Blüten, Ingber, Citron-Scheler und ein Paar gantze Zwiebeln hinein, und lasse dieses ferner durch einander kochen. Endlich lege man den Hecht, wie er geschupet und abgesotten, auch darein, lasse ihn iedoch nicht lange mit kochen; thue auch noch ein wenig Butter daran, und richte solchen nach Belieben an, so ist er fertig.

Hechte gebacken mit einer Caper-Sosse,

Man machet diesen erst zu recht, als wie bey dem gebackenen Hecht mit Meerrettig beschrieben worden: hernach setzet man in einem Tiegel oder Casserole ein Stück Butter aufs Kohlfeuer, lässet sie braun werden, thut einen Löffel voll Mehl drein, rühret solches, bis es Castanienbraun ist, giesset denn Brühe oder Petersilienwasser und ein Glas Wein drauf, wirfet Muscatenblüten, Ingber, Citronscheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet es zusammen kochen, damit es eine dickliche Brühe überkomme. Hierauf leget man den gebackenen Hecht darein, und lässet es noch eine Weile fein sachte kochen. Wenn er nicht genug gesaltzen, so wirfet man ein wenig Saltz darzu, so ist er fertig.

Hechte mit weisser Caper-Sosse und mit Eyern abgezogen,

Man besehe die Zurichtung des Hechts mit weisser Sardellen-Sosse, wornach diese gleich also zu machen ist, nur müssen an stat der Sardellen, Capern genommen werden, so ist die Zubereitung einerley.

Hechte gebacken, mit einer Baumöl-Sosse,

Gleichwie der gebackene Hecht mit Meerrettig ist tractiret worden, eben auf solche Art muß dieser auch tractiret werden. Darnach setzet man einen Tiegel oder Casserole mit Butter aufs Feuer, lässet sie heiß werden, rühret ein Paar Messerspitzen Mehl drein, und machet es auch

Digitized by Google

auch braun: alsdenn giesset man Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Eßig drauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln, Lorbeerblätter nebst Rosmarin daran; würtzet es mit Jngber, grob gestossenem Pfeffer, Nelcken und Citronscheler, und lässet dieses fein durch einander kochen. Unter währender Zeit leget man den Hecht auch darein; giesset ein gut Theil Baumöl darzu, welches mit einander ferner kochen muß, damit sich das Oel in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantze Zwiebel heraus, und giebet es hin.

Hechte mit Meerrettig und zerlassener Butter,

Jst der Hecht abgesotten, wie öfters gemeldet worden, so wird ein halb Pfund Butter zerlassen, hernach der Hecht auf die Schüssel, darinnen er solle zu Tische getragen werden, angerichtet, die Butter darüber gegossen, Muscatenblüten und klein gehackte Peterstilie drauf gestreuet, solcher alsdenn auf eine Kohl-Pfanne gesetzt, damit er warm bleibet. Hierauf reibet man Meerrettig, so viel als man vermeinet dessen gnug zu haben, thut solchen auf einen Teller, und giebet ihn also roh auf den Tisch. Wenn nun der Hecht gespeiset wird, so muß der Meerrettig mit vorgeleget und von der zerlassenen Butter etliche Löffel drauf gegossen werden, so verlieret derselbe die Schärfe und wird gantz mild.

Hechte mit Steckrüben braun,

Wenn der Hecht geschupet und abgesotten worden, so nimmet man dergleichen Rüben, schabet solche sauber, schneidet sie, wie man will, und einem am besten gefällt. Hernach setzet man eine Casserole mit Schmaltz aufs Feuer, und wenn solches heiß ist, so streuet man Zucker darein, und setzet es wieder aufs Feuer. So bald nun der Zucker will braun werden, so wirft er einen Gischt über sich; alsdenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jählings und geschwind braun; nach diesem brennet man ein wenig braun Mehl darein; giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässet es kochen; man würtzet es auch mit Jngber und Muscaten-Blüten, saltzet solches so viel es nöthig, legt den Hecht darein, und setzet es wieder aufs Feuer. Solche Essen dürfen nicht mit grossem Feuer gezwungen werden: denn ie mählicher es kochet, ie schmackhafter solches wird. Endlich kan nach Belieben angerichtet werden.

Hechte mit dergleichen Rüben weiß,

Man schabet die Rüben und schneidet solche scheiblicht, wie Groschen, setzet sie in einem Tiegel, wenn vorhero Brühe drauf gegossen worden, aufs Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Jngber drein, wirfet ein Stück Butter, einer Faust groß daran, leget den geschupten oder auch ohngeschupten abgesottenen Hecht hinein, und lässet es durch einander also kochen, daß die Brühe fein dickigt wird, hernach kan man solche nach Gefallen anrichten.

Hechte mit weissen Rüben,

Man schabet und schneidet weisse Rüben klein, wie Nudeln, brennet solche mit siedendem Wasser, und seiget es wieder davon: thut sie hierauf in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darzu, wirfet ein gut Stück Butter daran, setzet es aufs Kohlfeuer und lässet es kochen. Endlich legt man den abgesottenen Hecht hinein, welcher darinnen auch kochen muß. Nach diesem richtet man ihn an, wie man will.

Hecht mit Petersilien-Wurtzeln,

Man schabet Petersilien-Wurtzeln, so viel man deren nöthig, schneidet diese Scheibenweis, brennet sie ein wenig mit siedendem Wasser, thut sie in einen Tiegel, leget geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und ein Stück Butter darein, giesset Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lässet es kochen. Darnach kan solches, wenn es verlanget wird, hingegeben werden.

Hechte mit Butter und Petersilie,

Man setzet in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu, lässet es

kochen, und leget hernach den Hecht hinein, daß er auch mit koche. Wenn man anrichten will, so nimmet man drey Eyer-Dotter, qvirlt solche fein klar, thut ein Stückgen Butter darein, gieſſet alsdenn die Brühe an die Eyer, und rühret dieses wohl durch einander, daß es nicht zusammen lauffe. Zuletzt richtet man den Hecht an, gieſſet die Brühe darüber, und beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter.

Hechte mit Sauerkraut im Backofen,

Dieſe müſſen erſtlich blau geſotten, Stückweis geſtücket und alle Gräten heraus gethan werden, die blaue Haut aber legt man alleine: Hierauf ſetzet man Sauerkraut mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es halb gar kochen, ſeiget die Brühe darvon, ſchneidet ſolches mit einem Schneide-Meſſer nicht gar zu klein; darnach ſetzet man eine Caſſerole mit etwas Butter aufs Feuer; wenn ſie heiß iſt, ſo thut man das Kraut darein, ſchüttet eine gute Kanne ſauren Rohm darzu, und läſſet es durch einander dämpfen. Nun machet man einen Krantz von Teig um die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, beſtreichet die Schüſſel mit Butter, nimmet eine Kelle und überziehet den gantzen Schüſſel-Boden mit Kraut. Darauf leget man eine Lage Hecht, und dieſes thut man Wechſelsweiſe, ſo lange bis es alle iſt. Wenn dieſes geſchehen und die Schüſſel voll, ſo ſtreuet man oben Semmel darauf, und begieſſet es über und über mit Butter, ſetzet es in einen Backofen, und läſſet ſolches als eine Paſtete backen. Will man anrichten, ſo nehme man es aus dem Ofen, garnire ſolches nach eignem Gefallen, alsdenn kan man es zu Tiſche tragen laſſen.

Hechte mit Auſtern,

Man reiſſet und ſchupet einen Hecht, ſchneidet ſolchen in Stücken, etwa zwey Over-Finger breit, ſetzet eine Pfanne mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es ſiedend heiß iſt, ſo gieſſet man ſolches auf den geriſſenen Hecht, und läſſet ihn eine Weile alſo liegen. Hernach thut man den Hecht wieder aus dem Waſſer, wäſchet ſolchen ſauber, beſchmieret eine Schüſſel dicke mit Butter, ſtreuet Muſcaten-Blüte und Citronen-Scheler darauf, leget den zerſtückten Hecht darein, ſetzet ſolches auf einen Dreyfuß, worunter Kohlen ſind. Dann decket man eine andere Schüſſel drüber, und läſſet es eine gute Weile dämpfen, leget auch ein Paar gantze Zwiebeln daran, ſaltzet es ein wenig, und ſtreuet geriebene Semmel darein. Hierauf nimmet man friſche, oder wo dieſe nicht vorhanden, Fäſſel-Auſtern, welche letztern erſtlich 24 Stunden wäſſern müſſen; leget ſolche zum Hecht, gieſſet ein wenig Wein und Brühe daran, und läſſet es verdeckt eine Weile dämpfen. Wenn es ſoll zu Tiſche getragen werden, ſo drücket man viel Citronen-Saft darauf, denn iſt es fertig. Wer es nun recht gut machen will, der bereite eine Coulis, und nehme ein Stück vom gebratenen Hecht, ingleichen ein Paar Auſtern, ſtoſſe ſolches nebſt Muſcaten-Blüten und einem Stück Butter in einem Mörſel: das geſtoſſene thue er hernach in ein Töpfgen, gieſſe Peterſilien-Waſſer darauf, und laſſe es ein wenig kochen; hierauf wird es durch ein Haar-Tuch geſtrichen. Dieſe Kraft-Brühe an den gedämpften Hecht gegoſſen, und auf Kohlen noch eine Weile gekochet, ſo iſt es recht und ſehr gut.

Hechte gedämpft auf einer Schüſſel mit Citronen,

Man reiſſet und zerſtücket den Hecht, wie vorigen, brennet ihn auch mit ſiedendem Waſſer, beſchmieret eine Schüſſel dick mit ausgewaſchener Butter, beſprenget den Hecht mit etwas Saltz, und leget ſolchen in die Schüſſel; ſchneidet Citronen-Scheler und Muſcaten-Blüten dran, ſetzet ſelben auf ein Kohlfeuer, decket die Schüſſel mit einer andern zu, und läſſet es eine gute Weile dämpfen. Hernach wirfet man eine gantze Zwiebel daran, welche aber bey dem Anrichten wieder heraus genommen werden muß, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel darein, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein daran, und läſſet es nochmals eine Weile dämpfen. Bey dem Anrichten ſtreuet man Muſcaten-Blüten darauf, und drücket viel Citronen-Saft darüber, ſo kan es hingegeben werden.

Hechte

Digitized by Google

Hechte mit unreiffen Wein-Trauben,

Man ſiedet und ſchupet den Hecht, und ſchneidet ſolchen in feine kleine Stückgen. Hernach nimmet man unreiffe Wein-Trauben, lieſet die Beere davon ab, ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die Beere hinein, und läſſet es eine Weile dämpfen. Darnach gieſſet man ſüſſen Wein darauf, thut viel Zucker darein, daß es recht piquant ſchmecke, leget endlich den abgeſottenen Hecht hinein, wirfet Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten und in Butter klar geriebene geröſtete Semmel auch hinein, daß die Sbſſe ein wenig dicke wird. Bey dem Anrichten ſtreuet man Zucker und Zimmet darauf, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Hechte mit Wein und kleinen Roſinen,

Erſtlich muß der Hecht auf die Art, wie der blaue, geſotten werden. Hernach ſetzet man in einem Tiegel Wein und Peterſilien-Waſſer, oder Brühe, aufs Feuer, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, viel kleine Roſinen, Citronen-Scheler, Safran, Zucker und ein Stück Butter darein, welches zuſammen kochen muß, bis es ein wenig dicke wird. Darnach leget man den Hecht darein, läſſet denſelben eine Weile darinnen liegen und kochen, auf daß er die Brühe an ſich ziehe. Wenn man nun anrichten will, ſo drücket man Citronen-Saft darauf, und giebet es hin.

Hechte mit Muſcheln,

Dieſen ſiedet man geſchupet, oder nur blau, ab; hierauf ſetzet man in einer Caſſerole ausgewaſchene Butter aufs Feuer, damit ſolche zergehe, thut Muſcheln, ſo viel man nöthig hat, hinein, und läſſet es ein wenig paſſiren. Hernach gieſſet man Brühe darauf, wirft Muſcaten-Blüten, auch Citronen-Schäler hinein, welches aber nicht lange kochen darf. Nach dieſem nimmet man 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt dieſelben mit ein wenig Wein klar, gieſſet die Brühe von denen Muſcheln daran, rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe, und ſchüttet ſolches wieder an die Muſcheln. Hierauf ſetzet man ſie vom Feuer, richtet den Hecht an, thut die Muſcheln darüber, ſtellet es zuſammen auf ein Kohlfeuer: nur daß es nicht koche, und der Hecht ſich ein wenig durchwärme, ſo iſt er gut.

Hechte mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen,

Man ſchupet ein Paar Hechte, welche nicht gar zu groß ſind, thut ihnen das Eingeweide heraus, machet kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und ſiedet ſie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme in Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, läſſet dieſe eine gute Weile weichen, und drucket ſie wieder aus. Ferner nimmet man ein Stück gewaſchene Butter, thut ſolche in einen Tiegel, wirfet die Schwämme darzu, ſetzet es aufs Kohlfeuer, paſſiret ſie, bis die Butter zerſchmoltzen, gieſſet hernach Brühe darauf, läſſet die Schwämme ferner kochen, leget die Hechte nebſt Muſcaten-Blüten hinein, daß ſie auch mit kochen. Endlich nimmet man die Hecht-Lebern, ein Paar hart geſottene Eyerdotter, ein Stückgen Butter und Muſcaten-Blüten, ſtöſſet dieſes in einem Mörſel gantz klar, ſeiget die Brühe von den Schwämmen daran, qvirlt es auch klar, ſtreichet ſolches durch ein Haar-Tuch, gieſſet es wieder an die Hechte, und läſſet es vollends kochen. Wenn ſie gar ſind, können ſolche nach eigenem Gefallen angerichtet werden.

Hechte mit zerlaſſener Butter,

Man ſiedet den Hecht nur blau ab, läſſet hernach Butter zergehen; richtet den Hecht auf eine Schüſſel an, gieſſet die zerlaſſene Butter darüber, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten darauf, ſo ſind ſie fertig.

Hechte mit Senf-Brühe,

Man ſchupet die Hechte, ſchneidet ſolche in Stücken und ſiedet ſie; hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und läſſet ſelbige heiß werden, thut ein Paar Meſſerſpitzen Mehl darein, welches Caſtanienbraun werden muß; hernach gieſſet man ein halb Nöſſel guten Senf darein, ingleichen Rindfleiſch-Brühe und Wein; würtzet es mit Zucker, Citronen-

tronenschelern und dergleichen Scheiben, und lässet solches kochen, leget alsdenn den abgesottenen Hecht hinein, welches alles noch ein wenig dämpfen soll. Bey dem Anrichten setzet man die Stücken fein ordentlich, und giesset die Brühe drüber. Ist aber die Brühe noch zu mager, so kan man ein wenig Butter braun machen und darein giessen, es mögen auch die Hechte zu solcher Brühe gebacken oder gebraten werden. Will man diese Brühe weiß machen, so darf das Mehl nicht zu braun seyn.

Hachis von Hecht,

Man nehme einen Hecht, schupe ihn, und thue aus selbigem das Eingeweide heraus, zerstücke ihn alsdenn, und schneide das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setze man Butter aufs Kohlfeuer, es sey in einem Tiegel oder Casserole: wenn solche zergangen, so lege man das gehackte Hecht-Fleisch hinein, lasse es also dämpfen, nur daß es nicht braun werde; würtze es hernach mit Muscaten-Blüten und Citronenschelern, lege eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter darein, giesse ein wenig Wein und Brühe darzu, streue geriebene Semmel darauf, saltze es, doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, so nehme man die Zwiebeln heraus, drücke viel Citronen-Saft darauf, so ist es gut und recht.

Hachis von Hecht mit kleinen Rosinen,

Dieses wird in allen, wie voriges zubereitet; nur daß kleine Rosinen hinein kommen, und es mit Zucker etwas süsse gemacht wird, zuvor aber muß man einen Eßlöffel voll Wein-Eßig daran giessen, damit es recht piquant schmecke.

Hachis von Hecht mit Capern und Rosinen,

Wird ebenfalls tractiret wie voriges, nur daß Capern, kleine Rosinen und etwas Zucker hinein geworfen, auch guter Wein-Eßig daran gegossen werden muß. Der Kopf, Schwantz und Haut wird hernach aus dem Schmaltz gebacken und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet.

Hechte gefüllet,

Man nehme einen schönen Hecht von 4 bis 5 Pfunden, schupe denselben, reisse ihn auf den Rücken auf, schneide ihm alles Fleisch samt denen Gräten heraus, doch daß der Kopf und Schwantz gantz bleibe; ferner löse man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneide es mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hierauf weichet man Semmel ohne die obern und untern Rinden in Milch, und wenn sie genug geweichet, so drücket man sie wieder aus, und schüttet diese zum Hechtfleisch. Ferner rühre man 6 bis 7 Eyer, wie hiervon die Beschreibung unter denen Eyern zu finden, thue solche auch darzu, schütte es in einen Mörsel, und stosse es gantz klar, würtze es mit Muscatenblüten, Cardemomen und Ingber. Nach diesem thue man selbiges aus dem Mörsel in einen Reibasch, saltze es zur Gnüge; weiche Cibeben ein, werfe solche nebst Citronenschelern auch darein, und rühre es eine Weile; hernach lasse man noch etwas Butter zergehen und solche darunter laufen, rühre es wieder wohl durch einander, und fülle den Hecht damit. Wenn derselbe nun gäntzlich gefüllet ist, so nehe man den Rücken mit einem Zwirnfaden wieder zu; saltze den Hecht ein wenig, bestreiche denselben dick mit Butter, und lege solchen in ein länglich Geschirr, damit er ausgestreckt darinnen liegen kan: man muß aber das Geschirr vorhero mit Butter bestreichen, selbiges mit dem Hecht in einen Backofen setzen, und ihn fein sachte braten lassen. Hat solcher nun genug gebraten, so kan er angerichtet, und nur gelb gemachte Butter darzu gegeben werden, oder man kan eine Brühe erwehlen, wie solche bey vorhergehenden Hecht-Brühen beschrieben worden.

Hechte gefüllet auf eine andere Art,

Man schupet einen Hecht fein sauber, damit man kein Loch in die Haut schneide; löset alsdenn mit einem Messer des Hechtes Haut um den Kopf ab, und streifet ihn als einen Aal, nur daß man sie nicht gäntzlich über den Schwantz herunter ziehe. Hierauf schneidet man das Fleisch herunter, reisset den Bauch auf, thut das Eingeweide

Digitized by Google

geweide heraus, löset alles Fleisch von denen Gräten und hacket solches klein; schweisset geriebene Semmel in Butter, und thut selbe zum gehackten Fleisch, würtzet es mit Ingber, Muscatenblüten, Cardemomen, Citronenschelern, kleinen Rosinen und Saltz; man machet ferner 5 bis 6 Stück gerührte Eyer und thut sie darzu, welches man hernach alles wohl durch einander mischen soll. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen gantz klein würflicht, und menget ihn auch darunter. Diese Fülle füllet man nun in die abgezogene Haut, und wenn selbe voll, so nehet man sie wieder an dem Ort an, wo solche los geschnitten sind, streichet den gefüllten Hecht zu, daß er fein einem Hechte gleichet. Nach diesem bestreichet man ein Geschirr mit Butter, darinnen der Hecht liegen soll, saltzet selben erstlich ein wenig ein, bestreichet ihn auch dicke mit Butter, setzet ihn in Backofen und lässet ihn so lange braten, bis man meinet, daß er genug hat. Man mag denselben entweder trocken mit brauner Butter, oder mit einer Brühe, oder auch kalt zu Tische tragen lassen.

Hechte gefüllt noch anders,

Man schupet den Hecht und reisset ihn auf dem Rücken auf, wie bey dem ersten ist erinnert worden, nimmt fein subtil alles Fleisch heraus, so daß man ja kein Loch in die Haut schneide; löset das Fleisch von den Gräten herunter, schneidet es gantz klein, thut eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Muscatenblüten, Ingber, Citronenscheler, Zwiebeln, Pistacien, Pinien und Saltz darein; machet wieder, wie vor, gerührte Eyer, und rühret dieses alles wohl durch einander. Hernach hält man fertig eine abgekochte Rinds-Zunge, so zuvor geräuchert gewesen, schneidet solche in länglichte Stückgen, schneidet auch Speck und Citronat. Wenn nun der Hecht soll gefüllet werden, so leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck: thut es so lange Wechselsweise, bis der Hecht gäntzlich gefüllet ist, nehet ihn wieder zu, und bratet ihn gleich wie den ersten. Dieser Hecht kan nun kalt oder auch warm verspeiset werden; wenn er zerschnitten wird, so præsentiret er sich als eine Spanische Wurst. Dieser Hecht kan auch abgesotten werden, auf folgende Manier: Man nehme ein langes kupfernes Wännigen, giesse Wasser, Wein und Eßig darein, saltze es zur Genüge, und lege von allerhand Kräutern, auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn es bald anfähet zu sieden, so wickele man den Hecht in eine Serviette und binde ihn mit Bindfaden, lege solchen in die Brühe, und lasse ihn fein sachte sieden: hat er nun ausgesotten, so nehme man selben vom Feuer, und lasse ihn kalt werden. Er wird hernach als eine à la daube verspeiset. Diese gefüllten Hechte kan man, sie mögen gebraten oder gekochet seyn, zu Potagen gebrauchen, wie solches bey denen Beschreibungen derselben weitläuftig wird zu finden seyn.

Hechte marinirt,

Der Hecht wird geschupet und gerissen, wie oben bey dem gebackenen gemeldet worden, hernach eingesaltzen, und aus Schmaltz ohne Mehl gebacken; muß auch, wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, wieder auskühlen; darnach leget man solchen in ein Fäßgen, wie bey den Forellen beschrieben worden, es sey mit Oel oder ohne dasselbe, so ist er lange gut zu behalten.

Hechte mit Krebsen, Carfiol und Klösgen,

Wenn der Hecht geschupet und gerissen worden, so thut man ihm das Eingeweide heraus, schneidet feine Stücken etwa zwey Over-Finger breit, saltzet sie ein wenig ein, und streichet solche hernach durch die Hand fein treuge ab. Hierauf setzet man in einer Casserole Butter mit Muscaten-Blüten und Citronenscheler vermischt aufs Feuer, leget den Hecht auch darein, und lässet ihn eine Weile passiren, daß sich die Butter in den Hecht ziehet. Darnach nimmet man ausgebrochene Krebse (sie sind im K zu finden) leget solche auch darzu, machet Klöse von Hecht (sie sind auch im K zu finden) lässet die im Wasser oder Fleischbrühe anlaufen, und thut sie hernach auch zum Hecht, giesset eine gute Gelée darauf, wie solche im G beschrieben stehet; setzet es aufs Feuer und lässet es kochen.

Digitized by Google

kochen. In Ermangelung der Gelée, welche nicht in allen Küchen gänge ist, streuet man nur geriebene Semmel darein, wirfet Muscaten-Blüten nebst einer gantzen Zwiebel daran, welches so lange kochen soll, bis es eine feine dicklichte Brühe bekommt. Wenn es fertig, kan man anrichten, so gut und zierlich es seyn will.

Hecht mit Morcheln und gebackenen Klösen,

Dieser Hecht wird geschupet, gerissen, zerstücket und eingesaltzen, auch wieder abgetrocknet, und mit Muscaten-Blüten, Citronenscheler und einer gantzen Zwiebel in Butter passiret, wie oben berichtet worden. Hernach nehme man Morcheln, weiche solche in Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, lasse sie einen Sud thun, drücke sie darnach aus, und lasse etwas davon an den Hecht laufen; die Morcheln aber müssen etliche mal ausgewässert werden, daß der Sand davon kömmt. Nach diesem schneide man solche nicht gar zu klein, thue sie zum Hecht und mache Klöse von selbigen, Strützlichen eines Fingers lang, und auch rund. Wenn solches fertig, so bestreue man sie ein wenig mit Mehl, backe sie aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, und thue sie auch an den Hecht, giesse Jus darauf, wie solche im J beschrieben zu finden, in Ermangelung aber dieser nehme man braun Mehl, qvirle es in Brühe, und lasse es durch einen Durchschlag an den Hecht laufen, setze solchen aufs Feuer, lasse ihn kochen, bis er satt hat und angerichtet werden soll. NB. Diese und vorige Beschreibung der Hechte mit Krebs, Carfiol und Klösen können zusammen in ein Essen gebracht und mit allen denen beschriebenen Speciebus vereinbaret werden; denn iemehr man Sachen in einer vermischten Speise hat, ie schöner ist sie anzurichten. Dahero kan man die Veränderungen, die Abnahme und Zugabe selbsten inventiren, z. E. mit Carfiol alleine, desgleichen mit Klösen, mit Krebsen, auch die Morcheln besonders, welches alles sich in der Praxi selber geben wird.

Hechte angeschlagen,

Man schupet einen Hecht, ziehet ihm die Haut ab, reisset demselben den Bauch auf, und thut das Eingeweide heraus; hernach löset man alles Fleisch von den Gräten herunter, woran aber der Kopf und der Schwantz muß hängen bleiben, schneidet das Fleisch mit einem Schneidemesser gantz klein, mischet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörsel, wirfet auch zugleich mit hinein Citronscheler, Muscaten-Blüten, Ingber und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stück ausgewaschene Butter, zwey gantze Eyer, und sechs Stück gerührte Eyer, wie man diese zu essen pfleget, saltzet es auch, doch nicht gar zu starck, und stösset dieses alles durch einander, daß es recht klar wird. Etliche nehmen auch abgekochten Rindertalg, oder Nierenstollen, wie es insgemein genennet wird, solches ist aber bey den Catholischen nicht üblich. Wenn nun diese Farce fertig, so bestreichet man das Hechtgerippe mit Eyern, schläget also die abgemachte Farce an, und formiret dieses so gut man kan, streichet solches mit einem warmen Messer fein glatt zu, bestreichet das angeschlagene mit Eyern, und giesset zerlassene Butter drüber her, bestreuet es mit klar geriebener Semmel, legt es in eine mit Butter bestrichene Pfanne, setzet es in einen Backofen, und lässet solches also fein gemählich backen; hernach ziehet man Pinien ab, leget diese in kaltes Wasser, daß sie ein wenig schwellen, bestecket darnach den angeschlagenen Hecht damit, und setzet ihn wieder in den Backofen, darinne er vollends gar backen mag. Diesen Hecht kan man in Potagen am allerbesten gebrauchen, auch kan man solchen mit brauner Butter essen, oder eine Brühe, wie bey dem vorigen Hecht beschrieben worden, darzu machen.

Hecht mit Knobloch,

Ist der Hecht geschupet worden, so thut man ihm das Eingeweide heraus, schneidet solchen in Stücken, saltzet ihn ein wenig ein, und lässet denselben eine Weile im Saltz liegen. Darnach setzet man in einer Casserole Butter aufs Feuer, damit solche heiß werde, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, darinne er auf einer Seite gelb braten muß: ferner lässet man wieder in einer Pfanne Butter heiß werden, thut klein geschnittenen Knoblauch dran, und bräunet denselben

Digitized by Google

ben über den Hecht; verkehret dieſen, daß er auf der andern Seite auch braun werde, würtzet ihn mit Jngber und Pfeffer, nimmet ein wenig braun Mehl darzu, qvirlt es gantz klar, und läſſet es hernach durch einen Durchſchlag an den Hecht laufen, darinne derſelbe kochen muß, bis er gar und zum Verſpeiſen fertig iſt.

Hecht in einer warmen Paſtete,

Jſt der Hecht geſchupet und geriſſen, ſo ſchneidet man ſelbige in kleine Stückgen, ſaltzet dieſe ein wenig ein und ſtreichet ſie wieder gantz trocken ab. Nunmehro ſetzet man Butter, Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten vermiſcht aufs Kohlfeuer, paſſiret den Hecht, gleich als ob man eine Fricaſſée machen wolle. Ferner nimmet man gebörrete Artiſchocken-Böden, dieſe wäſſert man über Nacht in Fleiſch-Brühe oder Peterſilienwaſſer, daß ſie weich werden, ſchneidet ſie hernach zu feinen Stückgen, und leget ſolche nebſt Morcheln, wenn dieſe vorher abgeqvellet und denn ſauber ausgewaſchen ſind, ingleichen ausgebrochene Krebsſchwäntze zu dem Hecht, und läſſet es ein wenig mit ſchweiſſen, ſtreuet auch ein wenig geriebene Semmel drein, gieſſet ein Paar Löffel voll Brühe daran, welches alles ein wenig kochen muß. Hierauf nimmet man eine Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, beſtreichet ſolche mit Butter, leget den Hecht, die Morcheln, Krebs und Artiſchocken-Böden fein ordentlich hinein, und gieſſet die wenig Brühe darüber, thut noch etwas Muſcaten-Blüten und kleingeſchnittene Citronenſcheler daran, machet ein Blat nur von einem gebrannten harten Teig, überziehet die Schüſſel damit, ſo weit als der Hecht lieget, bläſet dieſes ein wenig auf, daß es rund wird; hernach ziehet man oben über dem ſchwartzen und harten Teig, wenn derſelbe erſt mit Eyern überſtrichen iſt, einen guten Butter-Teig, formiret und ſchneidet die Paſtete auf das zierlichſte, als man kan, ſetzet ſolche in den darzu geheitzten Backofen, und läſſet ſie gar backen. Man muß aber in dieſe Paſtete, wenn ſie halb gar gebacken, ein Löchlein ſtechen, ſonſt ſpringet dieſelbe auf. Wenn ſie nun fertig, und man ſelbige aus dem Ofen nehmen will, ſo machet man erſt folgende Brühe zu rechte: Man ſchläget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet etliche Tropfen Wein-Eßig daran, auch ein klein wenig rohes Mehl und rühret es ab, leget darnach ein Stück Butter nebſt einer gantzen Zwiebel daran, ſchüttet Brühe oder Peterſilien-Waſſer hinzu, ſo viel man in die Paſtete nöthig hat, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es ſtets mit einer Kelle, bis es beginnet dicke zu werden. Jſt die Brühe fertig, ſo ſchneidet man die Paſtete auf, ziehet den ſchwartzen und harten Teig unter dem guten hervor, gieſſet die Brühe in die Paſtete, thut die gantze Zwiebel wieder heraus, rüttelt es um, und decket ſolchemit dem ausgeſchnittenen wieder zu, bereitet ſolche mit Zucker und läſſet ſie alſo zur Tafel tragen.

Hechte gepflückte,

Man nehme übergebliebenen Hecht, oder da deren keiner vorhanden, ſo ſchupe und ſiede man dergleichen blau, hernach ziehe man ihm die Haut herunter, thue alle Gräten heraus, zerpflucke ihn Stückweis und lege ihn in eine Schüſſel, darauf er ſoll angerichtet werden. Ferner werfe man ausgewaſchene Butter daran, ingleichen Muſcaten-Blüten, Citronenſcheler und geriebene Semmel gieſſe auch Wein und Brühe, ſo viel nöthig iſt, darauf, ſetze es auf ein Kohlfeuer und laſſe es kochen. Endlich werfe man eine Hand voll Capern hinein, decke ſolches mit einer Schüſſel zu, darunter es dämpfen muß, und wenn es fertig, mag es aufgetragen werden.

Hechte gepflücket mit Sardellen,

Dieſer wird gleich wie obiger zubereitet. An ſtat der Capern nehme man 3 bis 4 Sardellen, die man erſt einwäſſern muß, waſche ſie hernach wieder aus, ziehe das Fleiſch von den Gräten herunter, ſchneide ſolche gantz klein, und reibe ſie alsdenn mit ein wenig Brühe an den Hecht.

Hechte geſpickt,

Man nimmet mittelmäßige Hechtgen, ſchupet dieſe ab, und thut ihnen das Eingeweide heraus, darnach ſchneidet man Speck gantz kubril; auf dergleichen Art auch Citronenſcheler länglicht, ſpicket die Hechte

Digitized by Google

Hechte mit einer kleinen Spicknadel, eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler. Wenn sie nun gespicket sind, so sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bratet hernach selbige an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öfters mit Butter und setzet eine Pfanne unter, daß die Butter nebst dem Saft drein lauffe. Sind sie nun gebraten, so machet man eine Brühe, wie folget: Man setzet eine Casserole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, thut Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten, etwas gehackte Sardellen und ein wenig geriebene Semmel hinein, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es kochen, bis es ein wenig dicke wird. Letztlich giesset man das Aufgefangene aus der Bratpfanne darunter, richtet die Brühe in eine Schüssel an, leget die Hechte oben darüber, garniret sie, so gut man kan, und giebet sie hin.

Hechte mit Erbs-Brühe,

Vors erste schupet, reisset und siedet man die Hechte; hernach setzet man schöne weisse Erbsen zum Feuer, damit sie kochen: man streichet solche alsdenn durch in eine Casserole, lässet ein Paar Löffel voll dicken Rahm darunter laufen, thut ein Stück Butter, Ingber und Muscatenblüten daran, leget nach diesem auch die Hechte darein, und lässet es also kochen. Wenn man anrichten will, so schneidet man Semmel würflicht, röstet selbe goldgelb in Butter, und streuet sie über die Hechte, denn sind sie fertig.

Hechte so eingesaltzen, mit grünen Erbsen,

Wenn die Hechte aus der Tonnen genommen sind, so schneidet man solche zu Kochstücken, wässert sie über Nacht ein, und siedet diese alsdenn ab. Inzwischen hölet man Erbsen aus denen Schoten, richtet selbe zu, als wie bey den Halbfischen beschrieben worden, leget die Hechte darein, und lässet sie ein wenig mit den Erbsen kochen, richtet sie hierauf an, wie es einem beliebet.

Hechte mit einer sauren Limone,

Erstlich werden die Hechte abgesotten, wie oft gelehret worden, und liget nichts daran, sie mögen geschupet seyn oder nicht: hernach setzet man in einer Casserole Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel oder weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muscatenblüten, Wein, Brühe und ein wenig Safran daran. Darnach nimmt man eine eingesaltzene Limone, schneidet diese Scheibenweis, leget solche in kaltes Wasser, damit sich das Saltz ein wenig herausziehe: hierauf thut man solche in die beschriebene Brühe, leget die Hechte darzu, und lässet es beysammen auf einem gelinden Feuer kochen: nach diesem können sie angerichtet werden.

Hechte mit Pomerantzen oder Apel de Sina,

Man schupet und siedet Hechte in Saltzwasser nur ein wenig ab. Hernach beschmieret man eine Schüssel mit Butter, streuet geriebene Semmel, Pomerantzenscheler und Muscatenblüten drauf, leget den Hecht auf die Schüssel, und wirfet auch eine gantze Zwiebel daran. Ferner nimmt man eine süsse Pomerantze oder Apel de Sina, schneidet solche zu Scheiben, und legt sie auch an den Hecht, giesset Wein und Brühe darauf; setzet es alsdenn auf ein Kohlfeuer und lässet es kochen. Solte aber über Vermuthen dieses nicht dicke genug seyn, so nimmt man ein Paar Eyerdotter, rühret solche mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, giesset hernach von der Brühe, so auf dem Hecht ist, darzu, und rühret es, daß es nicht zusammen laufe: diese abgezogene Brühe giesset man nun wieder an den Hecht, streuet geschnittene Pomerantzen-Schalen darüber, und giebet sie hin.

Hecht garnirt mit Parmesan-Käse à l'Angloise,

Verstehet sich von selbsten: Auf Englisch aber wird aus Rindfleisch- oder Hüner-Brühe mit Käse vermischt, eine delicate Hecht-Brühe gemacht.

Hecuba,

Des Priami Weib, und Tochter des Thracischen Königs Cissei, welche nach dem Untergang Trojæ, worinnen ihr Mann und Kinder zugleich geblieben, in einen Hund verwandelt worden.

Digitized by Google

Hedibia,

War ein sehr gelehrtes und in der H. Schrift wohlerfahrnes Weib, des Redners Paterii Tochter, wohnete in denen äusserſten Gräntzen Franckreichs, und hat 12 Quæſtiones Theologicas aus der Heiligen Schrift gezogen, auch ſolche durch den Apodemium aus Franckreich nach Bethlehem zu dem Heil. Hieronymo geſchicket, auf welche der H. Vater auch mit ſonderbarem Lobe geantwortet. Sonſten werden von ihr noch andere Epiſteln gelobet, die ſie an unterſchiedene Leute geſchrieben. Vid. Centuriator. Magdeburg. Centur. IV c. X p. 778.

Hedile,

Eine gute Poetin von Samos, welche zu ihrer Zeit nicht unrechte Verſe geſchrieben. Ihre Mutter, Nahmens Moſchine, hat gleichfalls Carmina geſchrieben: und ihr Sohn Hedylogus iſt ſonderlich in Anagrammatibus ſehr glücklich geweſen. Ihr Gedichte, Scylla genannt, iſt aus dem Athenæo bekannt, welcher aus ſelbigem unterſchiedene Verſe angeführet. Vid. Athen. Lib. IV.

Hedwigis,

Burchardi II Hertzogs in Schwaben Gemahlin, verſtund die Griechiſche und Lateiniſche Sprache ſehr wohl, war über dieſes von ſchöner und annehmlicher Geſtalt, dabey aber ſehr ernſthaftig: und meldet Stumpfius lib. IV c. 28 Part. III Annal. Suevic. f. 127. daß ihr Gemahl kurtz nach ihrer Vermählung geſtorben.

Hefen,

Iſt das dicke, ſchwere und trübe Weſen, ſo in den Wein- und Bier-Fäſſern ſich zuletzt zu ſetzen pfleget, warmer und trockener Natur, auch aufblehender Eigenſchaft. Die Bier-Hefen werden bey dem Backen gebrauchet: Es wird auch Brantewein darvon gebrannt. ſ. Oeconom. Lexicon.

Heidegrütze, oder Heidekorn,

Frumentum Saracenicum, Blé Sarraſin, iſt eine nützliche Hülſenfrucht in einer Haushaltung, welche wohl nähret und ſättiget. An etlichen Orten, ſonderlich im Wendiſchen, wo deſſen viel wächſet, mengen arme Leute ſolches unter das Korn, und backen Brot daraus. So wiſſen auch die Hausmütter, daß der Brey von Heidegrütze, wenn er abſonderlich mit Gänſeſchmaltz fein fett gemachet iſt, eine gute Koſt für ihr Geſinde ſey, welche den Leib zu laxiren pfleget. Damit aber auch andere Leute, wenn ſie zu dieſem Zugemüſe Appetit bekommen möchten, ſelbiges bereiten können; ſo giebt ihnen der Koch hiervon folgende Nachricht: 1) Heidegrütze in Milch gekocht; 2) Heidegrütze mit Rohm; 3) Heidegrütze gemein, wie im Wendiſchen gebräuchlich; 4) Heidegrütze im Waſſer.

Heidegrütze in Milch gekocht,

Man lieſet die Heidegrütze reinlich aus, und wäſchet ſolche. Darnach wird ein Topf mit Milch an das Feuer geſetzet, und die Grütze hinein gethan. Sie muß aber öfters umgerühret werden, ſonſt wird ſie knollicht. Wenn ſie nun ausgekochet iſt, ſo wird ſie geſaltzen; ein Stück Butter darein gerühret, oder die Butter braun gemacht, und darüber gebrannt, ſo iſt ſie fertig.

Heidegrütze mit Rahm,

Dieſe wird in Waſſer abgekochet: wenn ſie nun ausgequollen, ſo wird ſie geſaltzen, und ein wenig Butter darunter gerühret, hernach ſchüttet man ſolche auf eine Schüſſel, und läſſet ſie kalt werden, ſo wird ſie ſo hart, daß ſie geſchnitten werden könte. Hierauf läſſet man ein Nöſſel Milch oder Rahm, ſo viel nöthig iſt, ſieden, thut es auch in eine Schüſſel, träget die Grütze kalt, und den Rahm warm, und alſo beydes zugleich zu Tiſche. Wenn ſie geſpeiſet wird, kan man die Grütze entweder heraus ſchneiden, oder mit einem ſilbernen Löffel heraus ſtechen, und iedesmal in den warmen Rahm eintauchen.

Heidegrütze gemein, wie in dem Wendiſchen gebräuchlich,

Wenn dieſe nur ſchlecht im Waſſer abgekocht, und ein wenig geſaltzen worden, ſo thun ſie dieſelbe auf eine Schüſſel, und laſſen ſie kalt werden. Will man ſolche alsdenn eſſen, ſo muß allezeit eine Schüſſel mit warm geſottener Milch dabey ſtehen,

Digitized by Google

hen, daraus man ihn Stückweis nimmt, in die Milch tuncket, und verzehret.

Heidegrütze in Wasser,

Man kochet die Heidegrütze in Wasser, bis sie sattsam ausgequollen, saltzet sie alsdenn, rühret ein Stück Butter darein, und richtet sie an, so ist sie fertig.

Heidelbeeren, oder schwartze Beere,

Myrtilli, Myrtilles, Airelles, ist ein klein niedriges Kraut, welches Hauffenweise in den Wäldern wächst. Es hat kleine runde dunckel-grüne eingekerbte Blätter, bringt im May braun-rothe Blümlein, daraus im Brach-Monat dunckelblaue Beerlein, in Gestalt und Grösse einer Wacholderbeere kommen. Sie sind kühlender und trocknender Natur, ziehen zusammen und stopfen; Dahero sie gedörret und gepülvert eingenommen wider die Bauch-Flüsse und rothe Ruhr dienen, auch das Blutharnen und Speyen stillen. Das aus den Beeren gezogene Wasser ist gut wider die Bräune, und in hitzigen Fiebern. Die Wurtzel gepülvert, in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch. Man kan auch über dieses, wer den Vortheil weiß, die Weine wohl damit färben. Es schmecken diese Beere, wenn sie recht recht reif, sowol roh als gekocht, gar angenehm, die auf folgende Art gar leicht zuzurichten sind: 1) Heidelbeermus gantz gemein; 2) Heidelbeermus mit Milch; 3) Heidelbeer kalte Schale mit Milch.

Heidelbeermus gantz gemein,

Man thut in einen Topf, so viel einem beliebet, abgepflückte und sauber gelesene Heidelbeer, giesset etwas Wasser daran, und lässet solche beym Feuer dämpfen. Hernach rühret man diese Beere zu einem Mus, leget geschnitten Brot in eine Schüssel, schüttet die Beere drüber, und lässet sie kalt werden, so können sie verzehret werden.

Heidelbeermus mit Milch,

Man nehme sauber gelesene Heidelbeere, thue diese in einen Topf, giesse eine Kanne Milch daran, nachdem der Beere viel sind, lasse solche beym Feuer dämpfen, qvirle sie darnach klar, thue Nelcken und Zucker hinein, und richte sie in eine Schüssel auf gebähete Semmel-Schnitten an.

Heidelbeer kalte Schale mit Milch,

Auf die ausgelesene Heidelbeer wird Rahm oder Milch gegossen, und hernach also zu Tische getragen.

Heidewetterin,

Margaretha, war ein begeistertes Mägdlein, in der Nieder-Lausitz, so allerhand Ecstases gehabt, und in ihren Entzückungen viel begeisterte Reden von sich hören lassen, auch allerhand schöne anmuthige und zur Busse bewegende Discourse geführet; Vid. Speculum pœnitentiæ Cotbusian. so An. 1624 zu Leipzig heraus gekommen. D. Feustking hat seine Gedancken von diesen Cotbusischen Mägdlein in seinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 346 an den Tag gegeben.

Heimführung,

Heisset, wenn eine Braut, so aus ihrer Vater- oder Wohnstadt auswärts heyrathet, nach vollbrachter hochzeitlicher Solennität und Beurlaubung der Ihrigen, ihrem neuen Ehemann nach demjenigen Orte zugeführet wird, wo er seine Wohnung hat. Bey der Heimführung der alten Römischen Bräute wurden sonderliche Solennitäten beobachtet und in Acht genommen, als nemlich: es wurde vorhero 1) der Braut Wasser und Feuer, so sie mit Händen berühren muste, præsentiret; 2) theilte man ihr die Haare auf dem Haupte, mit einer Helleparte; 3) trug man ihr fünf brennende Wachs-Fackeln voran; 4) ward sie mit einem Gürtel um den Leib gebunden; 5) wurde ihr ein Braut-Lied, Talasius genannt, gesungen, (welches bey denen Griechischen Bräuten Hymen Hymenæus hiesse;) 6) durfte sie nicht gutwillig über die Schwelle des Hauses zu ihrem Mann gehen, sondern ward von denen anwesenden Freunden mit Gewalt zu ihm hinein getragen; 7) muste sie in solches Haus eine Spindel und Spinnerocken mit sich bringen, auch des Bräutigams Thüre mit Wolle krönen und zieren; 8) muste sie zu ihrem jungen Ehemanne sagen: Da

du

Digitized by Google

du bist Cajus, bin ich Caja; 9) Ward ihr der Braut-Gürtel öffentlich abgelöset; und 10) musten die Verknüpften beyde einen Quittenapfel mit einander aufessen.

Heimliche Frage spielen,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und sehr gebräuchliches Spiel, wo sich eine vertraute Compagnie um einen Kreis, oder um den Tisch herum zusammen setzet; der Nachbar zur rechten Hand fraget die in der Mitten sitzende Person etwas heimliches in das Ohr, diese Person fraget ihren Nachbar zur lincken Hand wiederum etwas heimlich, und saget hernachmals, wenn das Spiel herum ist, ihres Nachbars zur rechten Hand geschehene Frage, mit ihres Nachbars zur lincken Hand darauf gegebenen Antwort öffentlich her, da denn öfters eine schöne Connexion und Folge heraus kömmt.

Heimsteuer, s. Mitgift.

Heimtragen,

Ist eine den Spinnerinnen, Nähterinnen, Stickerinnen und andern um das Lohn arbeitenden Weibesbildern gewöhnliche Redens-Art, wenn sie die ihnen ausgegebene und verfertigte Arbeit nach Hause tragen, und den Lohn dafür holen.

Heil. Christ-Bescherung, s. Christ-Bescherung.

Heil. Christ kömmt leibhaftig,

Ist ein alter hergebrachter Gebrauch, da die Mütter, um ihre kleinen Kinder in Furcht und Gehorsam zu halten, am Heil. Christ-Abend, allerhand so genannte Heil. Christ-Masquen, u. angekleidete Personen, als da sind: Ein Engel, der H. Christ, Knecht Ruprecht, Petrus mit dem grossen Schlüssel, Hirten, Bauren u. d. g. zu ihren Kindern, mit allerhand abgesungenen oder bloß hergesagten Reimen und Versen, in die Stube treten, und selbige, nach einem ausgestandenen Examine, mit allerhand Spielwerck und andern Sachen beschencken lassen.

Heitzgen, siehe Kuß.

Helena,

Eine Tochter des Jupiters, so er mit

des Laconischen Königs Tyndarus Weibe, Leda genannt, unordentlich gezeuget. Castor und Pollux waren ihre Brüder. Diese Helena ward wegen ihrer vortreflichen und seltnen Schönheit zweymal entführet: das erstemal noch als eine zarte Jungfer von dem Theseus, der sie aber sonder einige Verletzung ihrer Ehre und Jungferschaft, weil ihre Brüder, Castor und Pollux, sie ihm wieder abnahmen, wieder hergeben muste; das anderemal entführte sie Paris, ohngeachtet sie schon einem Manne, Menelaus genannt, vertrauet war. Wegen Wiedererlangung solcher entführten schönen Helena haben die Griechen mit den Trojanern einen zehenjährigen Krieg geführet.

Helena,

Eine Tochter des Griechischen Poeten Musæi, lebte noch vor Homeri Zeiten, und beschrieb den Trojanischen Krieg.

Helena,

Des Ertzketzers und Zauberers Simons Concubine, wird auch von etlichen Selene, auch Luna genennet. Sie war erstlich eine öffentliche Hure zu Tyro, nachdem sie aber von diesem Simone als eine Teufels-Lehrerin und Mitgehülfin war aufgenommen worden, muste sie sein Engel heissen, (vid. D. Thom. Ittig d. Hæresiarch. c. 2 p. 26 §. 4,) und solches ketzerische Gift fortpflantzen; welches ihr auch gelungen, angesehen ihr viele beygepflichtet, und ihre gottlosen Lehren aufgenommen, auch deswegen sich Helenianos nenneten, vor ihr Bildniß, so in Gestalt der Göttin Minervæ vorgestellet war, niederfielen und solches anbeteten. Vid. Eusebii Histor. Helen. lib. 2 c. 13 p. 51.

Helena Antonia,

Eine wundernswürdige Jungfer, so von der Spanischen Königin, der Ertz-Hertzogin Mariä von Oesterreich Tochter, zu Spraitz unterhalten ward, und einen grossen männlichen Bart hatte. Ihr Bildniß ist An. 1597 in Kupfer gestochen worden, darunter folgende Worte zu lesen waren: Helena Antonia nata in Archiepiscopatu Leodiensi Ætat. 18, a Serenissima Archiducissa Austr. Maria Vidua Græcii educata.

S. Helena,

Flavia Augusta, eine gelehrte Engelländerin, und Mutter des Constantini M. Sie war die einige Tochter des Königs Cœli und Gemahlin des Constantii Chlori. Ihre Bücher, so sie geschrieben, sind folgende: 1) de Providentia Dei; 2) de Immortalitate; 3) de Modo recte vivendi; 4) Monita Pietatis; 5) Revelationum suarum L. 1; 6) Carmina Græca; 7) Epistolarum ad Sylvestrum Papam L. 1; 8) Epistolarum ad Antonium Abbatem L. 1; 9) Epistolarum ad Constant. Filium L. 1; Sie starb in ihrem 80 Jahre, d. 15 Calend. Septembr. A. C. 337. Ihr Leben soll in einem Manuscript. in Colleg. S. Benedict. Cantabrig. zu finden seyn. Vid. Catalog. Illustr. Britann. Scriptor. in Pitsei Relat. Histor. de Reb. Anglic. T. 1.

Helena Lucretia Cornara, siehe Piscopia.

Helffedensis,

Eine devote Jungfer des Klosters Helfede. Sie hat ein sehr andächtiges Buch geschrieben, worbey zwar ihr Nahme nicht zu finden; es ist aber selbiges auf Befehl der Durchlauchtigsten Sidoniæ vder Zedenæ, Hertzogin zu Sachsen, in Leipzig unter diesem Titel: Das Buch der Botschaft oder Legation göttlicher Gütigkeit, durch eine sonderliche andächtige, und sel. Kloster-Jungfer des Klosters Helfede etwa bey Eißleben im Lande Sachsen aus göttlicher Eingebung gemacht; zum Druck befördert worden.

Helfenbein,

Ebur, Yvoire, sind eigentlich die Zähne von dem Elephanten, welche aus Africa und Ost-Indien zu uns gebracht werden. Es ist solches sehr hart, wird nicht nur zu allerhand künstlicher Arbeit, sondern auch zur Artzeney wegen des flüchtigen Saltzes wider alle Fiebet, gelbe Sucht, Leber- und Miltz-Beschwerung gebrauchet. Man hat auch das Spodium oder das schwartz und weiß gebrannte Helfenbein. Der Abgang des Helfenbeins, wenn solches entzwey gesäget und abgedrehet ist, wird zum Streusand gebraucht. In der Küche hat das Helfenbein keinen Nutzen, ausser daß der Koch aus selbigen eine angenehme Gelée zubereiten kan. siehe Gelée von Elfenbein.

Heliades,

Die Töchter der Sonnen und Clymenes, nemlich Phaëtusa, Lampetia und Lampetusa, welche, weil sie ihres Bruders des Phaëtontis Fall allzusehr beweinten, in Bäume verwandelt worden, so lauter Agtstein-Tropffen von sich spritzten.

Helle,

Eine Tochter des Athamantis Königs in Theben und Nephele, war des Phryxus Schwester; mit welchem ihrem Bruder, als sie sich beyderseits vor der listigen Nachstellung ihrer Stieff-Mutter, der Ino, fürchteten, sie auf dem güldnen Widder des Mercurius durch die Luft nach Colchis fliegen wolte; in solchem Fluge aber in das Meer von ohngefehr herab fiel, daher solches Meer auch hernach nach ihrem Nahmen Hellespontus benennet worden.

Heloisa,

Oder Ludovica, des im 12 Seculo berühmten, aber auch zugleich verdächtigen Theologi, Petri Abælardi, erstlich Schülerin, hernach Ehefrau: an welchem letztern zwar einige zweiffeln wollen, und sie dahero nur zu seiner Concubine machen. Sie verließ aus allzuhefftiger Liebe gegen ihren Lehrmeister die Welt, und wurde Priorin eines Klosters an der Seine, oder wie andere wollen, die erstere Aebtißin des Paracletischen Gestiftes. War sonsten eine sehr gelehrte Dame, massen sie noch ausser den drey gelehrten Sprachen die Philosophie, Theologie und Mathesin wohl verstunde. Ihre Schriften sind zugleich mit ihres Lehrmeisters Wercken durch Franciscum Amboisium zu Paris in fol. 1616 heraus gekommen. Vid. Herrn von Hoffmannswaldau Helden-Briefe, Epistol. ultim. Königii Bibliothec. f. 2.

Helpis, siehe Boetia.

Helvia,

Die Mutter des Ciceronis, soll von solche

Digitized by Google

solcher wunderbaren und starcken Leibes-Constitution gewesen seyn, daß sie niemals bey der Geburt, auch nicht den allermindesten Schmertz, empfunden. Plutarchus. Dergleichen erzehlet auch Strabo von einem gewissen Ligurischen Weibe.

Hellwigin,

Christina Regina, gebohrne Rätzenstein, ein in der Medicin, Chymie, Poesie und Music wohlerfahrnes Weibesbild: sie soll das Gold sonder Feuer und corrosiv solviret haben.

Hemde,

Ist ein von weisser Leinwand geschnittener und auf besondere Art zusammen geneheter gantzer Uberzug des Leibes, den die Weibesbilder auf die blosse Haut zu ziehen und selbige damit zu bekleiden pflegen. Sind entweder gerichte, mit schiefen eingesetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, oder so genannte Lätzgens-Hemden, so einen absonderlichen und zusammen gereiheten Oberleib haben; oder Küttel- und Leiber-Hemden, so sonder Lätzgen und Göre sind. Diejenigen Frauenzimmer-Hemden, so Ermel von sehr klarer Leinwand haben, auch mit Spitzen besetzet werden, nennet man absonderlich Platt-Hemden. Die Gesinde-Hemden werden öfters ohne Ermel gemacht; und heissen Achsel-Hemden. Das Circassische Frauenzimmer in Rußland träget buntgefärbte Hemden, welche von oben bis unten offen stehen. Merckwürdig ist das Hemde der Isabellæ Claræ Eugeniæ, einer ehemaligen Gouvernantin in denen Niederlanden, so sie fast drey Jahr lang auf dem Leibe behalten; denn diese Heroische Dame hatte bey der Belagerung des Hafens Ostende eine Gelübde gethan, daß sie ihr Hemde nicht eher vom Leibe ziehen wolte, bis daß sie Meisterin von solchem Ort wäre, welches sie auch gehalten, und soll von der Couleur dieses Hemdes die Isabel-Farbe ihren Nahmen bekommen haben.

Hemden-Ermel,

Heissen den Augspurgischen Weibes-Bildern die grossen weiten und aufgebleheten Ermel von weisser Leinwand, worinnen die Jungfern zur Sommerszeit im Hause zu gehen und selbige mit einem Bande zu unterbinden pflegen.

Hemsin,

Catharina von, des berühmten Mahlers Johann von Hemsen aus Antwerpen Tochter, ein geschicktes und sehr künstliches Frauenzimmer, massen sie im Mahlen vortreflich gewesen, weswegen sie auch die Königin Maria von Ungarn mit sich nach Spanien nahm. Ludov. Guicciardin. verteutschte Beschreibung Niederlandes pag. 75 & 77.

Henckel-Topf,

Ist ein von Kupfer, Meßing, Zinn oder Thon in Form eines kleinen Handkorbes verfertigtes Behältniß, worinnen die Fische und andere Victualien von dem Marckte nach Hause getragen werden.

Henne,

Ist das Weiblein des Haus-Hahns, ein gemeines dabey aber nützliches Feder-Vieh. Die mittelmäßig-grossen sind zur Nutzung und zu dem Eyerlegen die besten, ingleichen die schwartzen und recht gelben vor den weissen. Die einen hangenden Hüner-Kamm haben, werden vor andern für fruchtbar geschätzet; die so gelbe Füsse haben, zeigen an ein zartes gesundes Fleisch. So sie in Mist, Sand und Gras zu scharren haben, gedeien sie am besten. Wer da will, daß sie fleißig legen, nehme eine Schnitte Rocken-Brot, röste sie, und lasse sie über Nacht in frischem Wasser weichen: Den Morgen werfe er sie den Hünern vor, vor andern Futter, um den Mittag wieder, und um den Abend streue er ihnen gute Körner, auch Hanf-Körner vor. Die langen Eyer bringen Hanen, die runden Hennen aus. s. Oeconom. Lexicon.

Herd,

Ist ein von Mauerstein zusammen gesetzter Tisch, obenher mit einer grossen eisernen Platte beleget, worauf das Kohlfeuer brennet, wird insgemein von aussen mit Holtz bekleidet. Nach heutiger Façon wird er hol gemauert und erbauet, damit die kupfernen Koch-Töpfe hinein gesencket, und Kohlen drunter geleget werden können. Ein geschickter Küchen-

Herd soll nicht über drittehalb Fuß hoch seyn, und nicht mehr als mit einer Seite an die Wand stossen.

Herd-Breter,

Sind einige von Holtz geschnittene und glatt gehobelte Breter, so die Köchin auf den Herd, wenn das Feuer ausgelöscht, und alles wieder aufgewaschen und bey seite gesetzet worden, zu legen, und selbigen damit zu bedecken pfleget.

Herd-Geld, oder Schlüssel-Geld,

Ist eine an etlichen Orten gebräuchliche und von denen Weibern prætendirte Discretion, da der Käufer, so von ihren Männern ein Haus oder ander unbewegliches Gut erkaufet, nach dem geschlossenen Kauf, bey Auszahlung und Erlegung des Kaufgeldes, der Frau im Hause ein gewisses Stück Geldes, stat einer Discretion und so genannten Herd-Geldes, für den willigen Abtritt ihres Feuers und Herdes verehren muß.

Herd-Tuch,

Ist ein von weisser oder auch blauer Leinwand zusammen geneheter Schurtz, wormit der Herd von aussen bekleidet wird: in grossen Küchen wird er zuweilen mit groben Spitzen von unten her bekräuselt.

Hering, oder Häring,

Halec, Harenga, Harange salé, heist derjenige bekannte Fisch, welcher fast von allen Nationen in Europa beliebet und mit dem gröstem Appetit verzehret wird. Man muß bey dem Heringsfang billig den reichen Segen des Schöpfers bewundern, allermassen die Holländer jährlich bis 79200 Lasten verkaufen, und nach etlicher Berechnung daraus in die drey Millionen Pfund lösen sollen, darzu doch nicht gezehlet werden die Lasten, so sie nach Spanien, Italien, Franckreich und in die Nordischen Gegenden versenden, auch nicht, was sie selber in Holland verzehren; unerachtet man die Landheringe gegen Octobris zu 36 Stück oft für ein Stüber bezahlen siehet. Wie aber und zu welcher Zeit die Holländer den Heringsfang, so sonderlich auf der Englischen Küste nicht weit von Nordfolck und Jarmuth, und zwar im Sommer, wenn der längste Tag vorbey, und sich die Heringe häuffen, anstellen, ist hin und wieder ausführlich zu befinden, und überhebet mich diffalls Neucranz Lübeckischer Stadt-Physicus der Mühe mit seinem schönen Tractat de Harengo. Das merckwürdigste davon lehret das Natur-Lexicon. Nur kan hierbey nicht ungemeldet bleiben die Invention Heringe einzusaltzen, die im 14 Seculo ans Tage-Licht kommen, und schreibet man sie einem, Nahmens Wilhelm Böckeln, zu. Kayser Carl der fünfte hat diese Erfindung dermassen hoch gehalten, daß er Böckeln zum Andencken auf seinem Grabmahl zu Enckhuysen, oder wie einige meinen, zu Biervliet, einen frischen Hering gegessen. Ob nun zwar fast das gantze Jahr hindurch die Heringe zu gebrauchen, so werden doch nach Johannis die neuen Heringe als eine delicate Speise sonderlich gerühmet. Der Hering wenn er frisch ist, wird grüner Hering, wenn er gesaltzen ist, Böckel-Hering, und der erste, so aus der See gebracht wird, neuer Hering genennt. Die Holländer machen dreyerley Sorten, als: 1) sind die Maikens-Heringe, welche sehr zart sind, und fettes Fleisch, auch gar kein Eingeweide haben sollen; 2) folget der volle Hering, welcher um Bartholomæi gefangen wird, und den Leib voll Rogen und Milch hat; 3) die Brand-Heringe, so etwas später kommen. In der Artzeney ist die so genannte Seele des Herings ein bewährtes Mittel vor die Verstopfung des Harns, etliche derselben in heissem Brunnen-Wasser so lange herum gerühret, bis sie zergehen, und solches dem Patienten, so warm er es leiden kan, austrincken lassen. Ein Hering auf die Nacht gegessen und nichts drauf getruncken, vertreibet den Husten. Ein über den Rücken gespaltener Hering auf die Fußsolen gelegt, ziehet die Flüsse vom Haupt, verzehret die Wassersucht, und mindert die Hitze in Fiebern. Die Herings-Lacke giebt ein geschwindes Clystir, und ist sonderlich gut in der Wassersucht, wenn sie mit Rosinen gekochet wird. Uberhaupt geben sie bey Bürgern und Bauren eine nützliche Hausspeise ab, und taugen sie zu braten, zu sieden, kalt aus Eßig zu genies-sen ꝛc.

Digitized by Google

sen ꝛc. Welches aus nachgesetztem Bericht unsers Kochs am besten wird zu sehen seyn: 1) Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baumöl; 2) Heringe mit Aepfeln; 3) Heringe zu wässern; 4) Heringe mit einer Zwiebel-Sosse; 5) Heringe mit einer Butter-Sosse; 6) Heringe mit Majoran; 7) Heringe mit einer Erbs-Brühe; 8) Heringe mit Rahm und Kümmel; 9) Heringe mit Kümmel; 10) Heringe gebraten; 11) Heringe gebraten in Papier; 12) Heringe marinirt; 13) Heringe mit Meerrettig.

Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baum-Oel,

Man nimmet Heringe, wie solche in dem Kram gekauft werden, tunckt sie in das Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und leget sie in eine Schüssel; darnach schälet und schneidet man Zwiebeln gantz klein, streuet solche auf die Heringe, giesset Eßig und Baumöl darauf, streuet Pfeffer darüber, so sind sie fertig, und können verspeiset werden.

Heringe mit Aepfeln,

Man wäschet Heringe, so viel einer deren bedarf, erstlich ein wenig ab, nimmet ihnen die Haut herunter, schneidet etliche Kerben oben am Rücken, leget sie auf die Schüssel, darinnen selbige sollen angerichtet werden: hernach schälet und schneidet man Aepfel würflicht, streuet solche über die Heringe, putzet kleine Rosinen, streuet sie auch darauf, giesset Eßig und Baumöl darüber, und bestreuet sie dicke mit Zucker. Wer gerne Pfeffer isset, der kan auch solchen stat des Zuckers daran streuen.

Heringe zu wässern,

Feine frische Heringe werden erst ausgewaschen, alsdenn in ein Geschirr gethan, und frisch Wasser darauf gegossen, sodenn lässet man sie 1, 2 bis 3 Tage wässern, nur daß sie alle Tage frisch Wasser bekommen; hernach nimmt man sie heraus, machet höltzerne Spießgen, stecket solche denen Heringen durch die Augen, und an iedem Spieß 5 bis 6 Stück, henget selbige auf, daß sie trocken werden, welche darnach gebraten oder gesotten werden können. NB. Wem eine Brühe daran zu machen beliebet, der darf sie nicht eben an einen Spieß stecken und aufhengen, sondern nur diejenigen, welche sollen gebraten oder marinirt werden, recht trocken machen, so kan man sie, wie hernach folget, zurichten.

Heringe mit einer Zwiebel-Sosse.

Man schneidet gewässerte Heringe mitten entzwey, thut solche in einen Kessel oder Casserole, giesset Wasser darauf, setzet sie zum Feuer, und wenn das Wasser einen weissen Gischt bekommen, so thut man solche wieder vom Feuer: unter währender Zeit schälet man Zwiebeln, schneidet diese klein, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet Ingber, Pfeffer, und Safran, und eine Hand voll geriebene Semmel darein, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, setzet es also auf Kohlen; leget ferner ein Stück Butter daran, etwan einer Faust groß, und lässet es also eine Weile kochen, bis die Zwiebeln anfangen weich und die Brühe dicke zu werden, leget alsdenn die Heringe hinein, lässet sie gantz gemählich ein wenig kochen, und richtet sie darnach an. Ob dieses gleich ein gemeines Essen zu seyn scheinet, so ist es doch sehr gut, und findet iederzeit seinen Liebhaber.

Heringe mit einer Butter-Sosse,

Man nimmet gewässerte Heringe, zerschneidet und siedet sie ab. Darnach wäschet man ein halb Pfund Butter aus, leget diese auf eine zum Anrichten gehörige Schüssel, streuet etwas geriebene Semmel und Muscaten-Blüten drauf, giesset ein wenig Wasser dran, setzet es auf ein Kohlfeuer, leget die Heringe darein, decket selbige mit einer Schüssel zu, und lässet sie eine gute Weile dämpfen. Wenn solche nun angerichtet werden sollen, so streuet man Muscaten-Blüten darüber.

Heringe mit Majoran,

Man bereitet die im Absieden wie vorige, hernach wenn sie abgesotten, denn thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muscatenblüten, Ingber und Majoran zusammen, giesset Brühe daran, und lässet es kochen, bis solches anfähet dicke zu werden, alsdenn leget man die Heringe hinein, welche noch

Digitized by Google

ein wenig in der Brühe kochen müssen, richtet sie hierauf nach Belieben an, und giebet sie hin.

Heringe mit einer Erbs-Brühe,

Wie die Heringe müssen zubereitet und abgekochet werden, ist bekannt. Nun setzet man Erbsen mit Wasser aufs Feuer, kochet solche weich, qvirlt und streichet sie durch, und thut sie in einen Tiegel; hernach lässet man ein Nössel guten dicken Rahm kochen, giesset diesen auch unter die durchgestrichenen Erbsen, rühret es wohl durch einander, leget ein Stück Butter darein, wirffet Muscaten-Blüten und Jngber daran, setzet dieses im Tiegel auf ein Kohl-Feuer, dannt es koche. Alsdenn leget man die abgesottenen Heringe darzu und lässet sie noch ein wenig kochen. Nach diesem nimmet man Semmel, schneidet diese würflicht, und röstet sie aus Butter fein Gold-gelb. Wenn man die Heringe anrichtet, so streuet man die geröstete Semmel darüber und giebet sie hin. Man kan auch würflicht geschnittenen Speck mit unter die Semmel rösten.

Heringe mit Rahm und Kümmel,

Man nehme dergleichen und siede sie ab, wie vorige, hernach setze man ein Nössel Rahm in ein Töpfgen zum Feuer, und lasse ihn sieden. Ferner nehme man vier Eyerdotter, eine Messerspitze rohes Mehl und ein Stück Butter, und qvirle dieses durch einander, giesse den gesottenen Rahm hincin, das aber gerühret werden muß, damit es nicht zusammen laufe; man werfe auch ein wenig Kümmel darzu, und rühre es beym Feuer so lange ab, bis es ein wenig dicke wird, richte endlich die Heringe an, giesse die Brühe drüber, setze die Schüssel auf ein Kohlfeuer, daß sich die Brühe ein wenig in die Heringe ziehet: es ist aber wohl in Acht zu nehmen, auf daß es nicht zusammen koche; sodann sprenge man abgeklärte Butter darüber, so sind sie fertig, und können hingegeben werden.

Heringe mit Kümmel,

Man siedet gewässerte Heringe ab, wie vorige, hernach setzet man in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut ein Paar Messerspitzen Mehl drein, rühret es mit einem Löffel um, bis es beginnet Gold-gelb zu werden; darnach giesset man Brühe darauf, wirfet Jngber und Pfeffer und etwas Kümmel darzu, und lässet es ein wenig kochen. Letztlich leget man die Heringe und noch ein Stück Butter hinein, welches zusammen noch eine Weile kochen muß; so sind sie fertig.

Heringe gebraten,

Man bestreichet abgetrocknete Heringe mit Butter, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und bratet solche auf einem Rost über einem gelinden Feuer fein Goldgelbe, beträufet sie öfters mit Butter, und sorget damit sie fein gantz bleiben. Wenn sie angerichtet worden, so giebet man braune Butter darzu.

Heringe gebraten in Papier,

Man nehme dergleichen Heringe und hacke selbigen ein Spitzgen vom Schwantze, und ein Stückgen vom Kopf weg, hernach habe man zu iedem Hering einen halben Bogen Papier bey der Hand, beschmiere solchen recht dicke mit Butter, lege den Hering darauf, und schlage das obere und untere Theil vom Papier über selbigen, wickele ihn recht ein, und mache derer so viel, als gebrauchet wird. Ferner bestreiche man das Papier auswendig auch mit Butter, lege diese auf einen Rost, brate sie auf einem gelinden Feuer, damit das Papier nicht verbrenne. Beym Anrichten schlichte man die Heringe fein ordentlich auf eine Schüssel, und mercke, daß diese gebraten und auch die vorigen können zum Sauerkraut und durchgestrichenen Erbsen gebraucht werden, wenn nemlich das Kraut vorhero gekochet und abgemacht ist; denn daselbst dienen sie zur Garniture, und machen das sonst geringe Essen annehmlich.

Heringe marinirt,

Diese Heringe müssen auch von denen abgetrockneten seyn, und sollen, wie die vorigen, fein sauber gebraten, aber nicht mit Mehl bestreuet werden. Wenn diese nun fein sauber abgebraten sind, so leget man sie in ein Fäßgen ein, auf die Art, wie bey den Forellen und Hechte ist beschrieben worden, so werden sie fast so gut als die Bricken.

Digitized by Google

Heringe mit Meerrettig,

Man nehme frische Heringe gleich von der Tonne weg, häutele und zerstücke solche, und lege sie in eine Schüssel, darnach schabe und reibe man Meerrettig gantz klar, schneide auch Zwiebeln und Borsdorfer-Aepfel klein, menge es durch einander und streue solches auf die Heringe, giesse Eßig darauf, reibe Zucker darüber, damit es ein wenig süsse wird, denn sonsten könte man es vor Schärfe nicht essen, und gebe sie hin.

von Heringen,

Maria, gebohrne von Hagen, war in der Theologie so gelehrt und in den Büchern Lutheri dermassen belesen, daß sie allen Verkehrern und Verfälschern reiner Lehre aus gutem Grunde Apostolischer und Prophetischer Schriften also begegnen können, daß sie nichts mit Bestande wider sie aufzubringen vermocht. Insonderheit hat ihre Schwester, Engel von Hagen genannt, mit aller Gelehrter Verwunderung, den Rädels-Führern solcher Corruptelen alle ihre Gründe nehmen, und sie in ihren eigenen Worten fangen und schamroth machen können: haben auch alle beyde ernstlich wider die Verfolger des Christlichen alten Lehrers M. Antonii Ottens bis an ihr Ende geeifert. Vid. Cyriac. Spangenberg in seinem Adel-Spiegel.

Hermannin,

Catharina, ein wegen ihrer Courage und Großmuth berühmtes Weib, aus Nord-Holland gebürtig, welche ihren von den Spaniern bey Belagerung der Stadt Ostende gefangenen Mann aus der Gefangenschaft mit behertztem und unerschrocknen Muthe zu erledigen suchte: um solches Dessein desto besser auszuführen, ließ sie sich ihre lange Haare abschneiden, nahm einen Manns-Habit an, und begab sich in das Lager vor Ostende. Weil sie aber von sonderbarer Schönheit war, und ihr Angesichte sich nicht allzuwohl zu dergleichen Manns-Kleidern schickte, auch ihr Accent mit denen andern nicht überein kam, wurde sie für einen Spion angesehen, und deswegen an Händen und Füssen geschlossen in ein absonderliches Gefängniß geworfen, worinnen sie erfuhr, daß ihr Mann nebst andern solte hingerichtet werden. Indem sie nun hin und her sanne, sahe sie einen Jesuiten in das Gefängniß kommen, welcher seiner Gewohnheit nach die Krancken zu besuchen kam; diesem beichtete sie nicht nur, sondern vertrauete auch ihr Anliegen ihm gantz und gar. Der Pater, welcher dieses behertzten Weibes muthigen Entschluß nicht satt bewundern konte, versprach ihr aus Mitleiden alle mögliche Hülfe, brachte es auch bey Carolo Longueval, Comte de Buquoy, so weit, daß sie zu ihrem Manne in das Gefängniß gelassen wurde. Als sie nun selbigen mit unter denen Todes-Expectanten mit nicht geringer Wehmuth und fast Todeserschrecken erblickte, bekannte sie, nachdem sie sich wiederum in etwas erholet, ihm und allen Anwesenden, wie daß sie alles, was ihr lieb gewesen, verkaufet, und dadurch unter solcher angenommenen Gestalt ihren Mann zu ranzioniren gesuchet; dieses zu erhalten, würde man ihr doch nicht verweigern, daß sie ihren Mann begleiten und auch die allergrausamsten Martern mit ihm ausstehen möchte. Als nun diese wunderbare Begebenheit dem Comte de Buquoy hinterbracht ward, verlangte er beyde Personen zu sehen, und wurde durch dieser Frauen Großmuth dergestalt beweget, daß er ihr und ihrem Manne die Freyheit schenckte. Hilarion de Coste des Femmes illustres.

Hermaphrodite, s. Zwitter.

Hermelin,

Ist eine Art eines kleinen Wiesels, wird sehr häufig in Nordischen Wüsteneyen, sonderlich in Lappland und dem Rußischen Siberien gefunden. Dieses Thierlein hat ein gantz schneeweisses Fell, nur daß es an dem Schwantz an der Spitzen gantz schwartz ist. Im Sommer sind sie etwas röthlicht, werden aber gegen den Winter wieder weiß.

Hermelin-Fell,

Ist ein schneeweisses zartes und weiches Fellgen von dem Hermelin, einem kleinen Wiesel in Lappland und Siberien, mit schwartzen Flecklein vermischet, wormit sich das Frauenzimmer allerhand füttern und vorstossen läst.

Digitized by Google

Hermione,

Eine Tochter des Menelai und der schönen Helenæ, so noch als ein klein Mägdlein von ihrem Groß-Vater, in Abwesenheit ihres Vaters, an den Oreſtes war versprochen worden. Als aber ihr Vater Menelaus, nicht wissend, daß ſie in ſeiner Abwesenheit allbereit an einen versprochen, ſie dem Pyrrho, des Achillis Sohn, zum Weibe beygeleget, hat Oreſtes, als welcher ein näheres und erſtes Recht an ſie zu haben vermeinte, ihren Mann Pyrrhum in dem Tempel des Apollinis ermordet, und ſeine ehemalige Braut zu ſich genommen. Dergleichen Nahmen führte gleichfalls auch eine Tochter des Martis und der Venus, nemlich des Cadmi Eheweib, welcher der Vulcanus ein ſehr ſchönes, doch vergiftetes Halsband verehret. Es ward aber dieſe letztere Hermione mit ihrem Manne zuletzt in ein Schlange verwandelt.

Hermodica,

Des Königs in Phrygien Gemahlin, eine kluge und verſtändige Dame, ſo in Rechts- und Regiments-Sachen ſehr erfahren geweſen. Vid. Spangenbergs Adel-Spiegel p. 427.

Hero,

Ein vortreflich ſchönes wohlgeſtalltes Weibesbild aus Seſto, einer Stadt in Thracien, gebürtig, war eine Prieſterin der Venus, und hatte ſich ein gewiſſer Jüngling, Leander genannt, in ſelbige ſo ſehr verliebt, daß er, ſo oft er mit ſeiner Geliebte vertraut ſprechen wolte, allezeit des Nachts über den Helleſpont zu ſchwimmen pflegte. Als er aber einsmals auf eben ſolchem gefährlichen Wege begriffen war, und ſich ein Sturm auf dem Meer erhub, muſte er wegen allzugroſſer Mattigkeit den wütenden Wellen ſein Leben zum Opfer überlaſſen, deſſen todten Cörper, als er von dem Meer an das Ufer bey Seſto wieder ausgeworfen ward, und ſeine geliebte Hero ſolchen erſahe, hat ſie ſich aus Ungedult und Verzweifelung von einem ſehr hohen Thurm ins Meer geſtürtzet.

Herodias,

Ariſtobuli Tochter, eine Heydin und Neffe Herodis des Erſtern, hatte erſtlich den Philippum zum Manne, von welchem ſie ſein Bruder Herodes Antipas abſpenſtig gemacht. Welche Schandthat Johannes der Täufer nicht zugeben wolte, dafür aber durch Liſt und Gewalt des Herodis enthauptet ward. Matth. 14.

Heroinen,

Heiſſen diejenigen tapfern, großmüthigen und berühmten Weibesbilder, ſo ſich vor der Welt durch allerhand edle und Heldenmüthige Thaten ſignaliſiret und unſterblich gemacht.

Herophila,

War der Zunahmen der Erythræiſchen Sibyllæ, ſo zu des Tarquinii Zeiten nach Rom kam, und drey Bücher, ſo ſie in einem heroiſchen Carmine geſchrieben, mitbrachte. Sie forderte für ſelbige eine groſſe Summa Geldes; als ihr aber ſelbige von dem Könige abgeſchlagen wurde, verbrannte ſie derer zwey darvon, für das dritte überbliebene aber hat ſie zuletzt doch noch ſo viel Geldes bekommen, als ſie für alle drey überhaupt vorher gefordert hatte.

Herſe,

Eine Tochter Cecropis, von vortreflicher Schönheit und Leibes-Geſtalt, ward von dem Mercurio geliebet, welches ihre Schweſter die Aglauros alſo eyferſüchtig machte, daß ſie den Mercurium einmahl nicht zu der Herſe in die Cammer laſſen wolte. Wofür ſie aber ihren Lohn empfieng, und von dem Mercurio in einen Stein verwandelt ward.

Herſilia,

Des Romuli Eheweib, welche er dazumahl bey dem Sabiniſchen Raube mit entführet hat. Ward zuletzt zu einer Göttin gemacht, und nebſt ihrem Mann, dem Romulo, mit unter die Sternen geſetzt. Sie wird auch ſonſten Hora oder Horta genennet.

Hertz,

Iſt das vornehmſte Glied des menſchlichen Leibes, das Wohn-Haus der natürlichen Wärme und Aufenthalt des Geblüts, nach dem ſich alle Glieder richten. Es lieget faſt in der Mitte der Bruſt, iedoch wendet ſich alles mehr nach der lincken Seiten

Digitized by Google

Seiten, hänget mit dem obern Theil an dem Stamm der Blut- und Puls-Adern, die sich von dannen durch alle Theile des Leibes erstrecken, und wird mit einem zarten Häutlein, das Hertzfell genannt, umgeben. Inwendig hat es zwey Hölen, die Hertzkammern genannt, so durch ein fleischiges Theil unterschieden werden, zu beyden gehen einige Blut- und Puls-Adern.

Hertz-Bettlein,

Ist ein kleines weich und sanft von Pflaumen-Federn ausgestopftes und weiß überzogenes Küßgen, so man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln auf das Hertze leget.

Hertzbett-Zügen,

Sind die kleinen weissen Uberzüge, wormit man die Hertz-Bettlein für die kleinen Sechswochen-Kinder beziehet.

Hertzgespan kleiner Kinder,

Denen Medicis Cardiaca, oder Cardiogmus benennet, ist eine Auflehung des Unterleibes, unter den kurtzen Ribben, so eine schwere und ängstliche Respiration verursachet. Die Ursache dessen ist der verhinderte Motus diaphragmatis oder des Zwergfells, welcher von kalter Luft, undienlicher Speise, scharfen Blehungen im Magen und Gedärme, Subluxation der Wirbel u. d. gl. entstehen kan. Dergleichen Zufall kan auch erwachsenen Leuten begegnen.

Hertz-Läppgen,

Sind kleine viereckigte und gedoppelte, aus weisser Leinwand, Damast oder Zwillig, in Form eines Lätzleins geschnittene und umstochene Tüchlein, so man den kleinen Kindern über das Hertze, bey dem Beschicken und Einwindeln zu schlagen pfleget.

Hervela, oder Harlotta, auch Aclotta,

Genannt, war ein gemeines Kürschner-Mägdlein, wurde aber von Roberto oder Rollo, Könige aus der Normandie, der sich, als er sie einsmahls tantzen sahe, in sie verliebet, zur Gemahlin angenommen, mit welcher er auch den Weltberühmten Wilhelmum Conquestorem erzeuget. Sie war von solcher Bescheidenheit und Ehrerbietung gegen den König, daß, als sie das erstemahl mit selbigem zu Bette gienge, sie ihr Hemde von oben bis unten aufrisse, selbiges von einander theilete, und zu ihrem Gemahl sagte: Es würde nicht wohl stehen, wenn sie den Saum ihres Hemdes, der ihr um die Füsse gehangen, an den Mund ihres so theuren Gemahls brächte.

Hesione,

Des Trojanischen Königs Laomedontis Tochter und Schwester des Priami, welche Hercules, als sie einem grossen Raub- und Meer-Fische zur Beute ausgesetzet ward, befreyet und los gemachet. Als aber Laomedon, ihr Vater, diese Wohlthat bald vergaß, und dem Hercules das versprochene Geschencke nicht hielte, überfiel er die Stadt Trojam, und gab diese Hesione dem Telamon, der zuerst die Stadt-Mauer bey der Bestürmung erstiegen hatte, zum Weibe.

Hesoletia,

Eva, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Hesperides,

Die drey Töchter des Hesperus, nehmlich: Ægle, Arethusa und Hesperethusa, bewohnten einen Garten in Mauritanien, der lauter göldne Apfel trug, so ein grosser Drache bewachte; den zuletzt Hercules erleget, und die daselbst gefundenen göldnen Aepfel mit sich zu seinem Stief-Vater dem Eurystheus genommen.

Hesse, siehe Mägde-Bein.

Hestiæa,

Eine gute Griechische Poetin aus Egypten von Alexandria gebürtig, nach Tiraquelli und Vossii Bericht. Vid. Vossium de Græcis Historicis pag. 91. Sie hat auch eine Dissertation geschrieben: Utrum, quæ Homerus de bello circa Trojam gesto cecinit, Historia an Fabula sit? Vid. Strab. L. XIII Geogr. pag. 599. Sonst wird auch eine Hestiæa Grammatica von Pseudodidymo ad Iliados Librum tertium erwehnet. Vid. M. Blum. in Dissertat. d. Poetriis Græc. § 36 p. 16.

Heu,

Gedörret Gras, welches zum Futter für

das Vieh auf dem Winter hingeleget wird. Man mähet das Heu gerne in der Früh-Zeit, so lange der Thau noch darauf liegt, weil es sich alsdenn glatter und leichter umlegt. Man nimmt auch gerne in Acht, daß es im wachsenden Monden und bey vermuthendem trocknen Wetter geschehe; jenes damit das Grummet stärcker nachwachse, dieses, damit es wohl eingebracht werde.

Heva oder Eva,

War das allererste Weibes-Bild, so von dem Schöpfer in dem Paradies, aus des Mannes Ribbe formiret und dem Adam zum Weibe gegeben ward, Genes. II, 21. Sie heisset eine Mutter der Lebendigen. Die Rabbinen bekümmern sich sehr, warum GOtt dieses Weib aus einer Ribbe gemacht. Sie sagen, nicht aus dem Kopfe, damit sie nicht des Mannes Herr wäre; nicht aus dem Auge, damit sie nicht alles sähe; nicht aus den Ohren, damit sie nicht alles hören möchte; nicht aus dem Munde, damit sie nicht alles auswaschen möchte; nicht aus einer Hand, damit sie nicht stehlen möchte; nicht aus einem Fusse, damit sie nicht herum laufen möchte; sondern von einer Ribbe um das Hertz, damit sie ihn hertzlich lieben solte.

Hexe,

Zauberin, Wettermacherin, Unholde, Gabelreuterin, auch an etlichen Orten Trutten und Wickhersen genannt, ist ein böses gottloses Weib, so vermöge des mit dem Teufel aufgerichteten Bundes, mit Zauberey und unzuläßlichen Beschwerungen umgehet, und dadurch ihrem Nechsten und Nachbarinnen an ihrem Leibe, Kindern und Viehe zu schaden pfleget.

Hexen einen Besem in Weg legen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, so in denen Gedancken stehen, es könte ihnen keine Hexe über die Hausschwelle kommen, woferne sie einen Besem qver über geleget.

Hexen-Mutter,

Ist ein gantz besonderer und geschärfter Gradus Torturæ, da die wegen Hexerey verdächtigen Weiber bey der peinlichen Frage weit schärfer und empfindlicher, als andere Inquisiten, angegriffen, und auf der Folter exerciret werden, als nehmlich: Durch Aufsetzung eines brennenden Pech-Krantzes, angezündete Schwefel-Papierlein oder Federn, so auf die blosse Haut geworfen werden, Einschlagung kleiner aus Kiefern-Holtz geschnittener Speiler zwischen die Nägel der Finger, und andere dergleichen mehr.

von der Heyda,

Eva, war An. 1481 Priorin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Heyrathen, s. Freyen.

Heyraths-Gut, siehe Mitgift.

Hidda,

Eine Gräfin zu Eulenburg, Wettin und Seussellitz, Burggraf Friedrichs Fräulein, so stets unverehlichet bliebe: war denen sich wieder verheyrathenden Witwen so feind, daß sie selbigen eine Strafe dictirte; denn es musten alle diejenigen Wittwen in Eulenburg, oder auch ausser demselben in ihrem Gebiete, so sich wieder verehlichen wolten, zuvor auf das Schloß oder Amt einen Beutel ohne Naht und darinnen zwey Schreckenberger bey Strafe eines neuen Schockes einliefern. Vid. Simon. Eulenburg Chronick p. 286.

Hilda oder Hylda,

Eine gelehrte Engelländische Prinzeßin und Aebtißin des Klosters Streanshalch in Engelland, eine Tochter des Fürsten Hererici. Venerabilis Beda, der im VIII Seculo berühmte Priester in Engelland, in Histor. Ecclesiast. Anglic. L. 4 c. 13 rühmet ihre Erudition sehr, beklaget aber auch darbey, daß sie in einiger Sectirer ihre Irrthümer gefallen, und solche in einem Synodo A. 664, so in ihrem Kloster gehalten worden, heftig defendiret. Ihre Bücher, so sie geschrieben, sind folgende: Liber I contra Agilbert. Episcop. Wintoncens. postea Parisiensem, pro observatione Britonum rituum; Liber I Meditationum piar. & Liber I Epistol. ad diversos. Sie ist gestorben An. 680 den 17 Nov. Vid. Pitseum d. Illustr. Britann. Scriptor. p. 111 & Vossium c. 2 d. Philolog. p. 12.

Hildega,

Digitized by Google

Hildega,

Ein in der Natur wohlerfahrnes und gelehrtes Weibes-Bild, hat nach Schotti Bericht 4 Bücher von natürlichen Dingen geschrieben.

Hildegardis,

Mit dem Zunahmen de Pingua von Spanheim An. 1098 gebohren, wurde in der Mitten des XII Seculi zur Zeit Friderici I durch sonderbare Erleuchtungen berühmt. Ihr Vater hieß Hildebert, die Mutter aber Mechtild. Sie war Aebtißin des Klosters St. Ruperti zu Bingen im Mayntzischen am Rhein, so sie selbsten erbauet; und allda wegen ihrer grossen Wissenschaft in der Theologie, Medicin und Philosophie, wie auch Poesie sehr berühmt. Vid. Trithem. Op. Hirsaug. Histor. p. 134. Uber diese hatte sie einen Prophetischen Geist, und sind ihre Bücher im Concilio zu Trier von neun Ertz-Bischöfen, jahon Pabst Eugenio selbsten, wie auch nach der Zeit von Anastasio IV und Adriano IV approbiret worden; deren ersterer sie mit einem lateinischen Briefe beehret. Und ob sie gleich in ihren Büchern viel von dem Greuel der Pfaffen und ihrem Untergang sehr frey geschrieben, ist sie dennoch (welches zu verwundern) in beständiger Hochachtung bey dem Pabstthum verblieben. Sie starb An. 1180 den 17 Sept. im 82 Jahr ihres Alters, und lieget auf dem St. Ruprechts-Berg begraben. Ihrer Schriften werden sehr viele gezehlet: denn sie hat auf Befehl des Abts Helengers, des Bischoffs Disibodi, S. Berthen und Ruperts Leben beschrieben, so zu Maynz An. 1602 in 4 gedruckt worden, wie denn auch Quentel zu Cölln etwas davon heraus gegeben hat. Ihre Revelationes oder Visiones, in drey Büchern und 38 Briefen bestehende, sind zu Cölln 1628 und zu Paris 1513 in Fol. heraus kommen, wie denn auch einige Opuscula schon zu Cölln 1560 das Tage-Licht erblickt. Etliche ihrer Tractätlein mit einer Dedication an den Ertz-Bischoff Daniel zu Maynz hat Justus Blankovalt publiciret, als da sind: Etliche Epistelu an unterschiedene geschrieben samt der Antwort; Quæstiones an Wibertum, einen Mönch zu Gemblours; Auslegung über die Regeln S. Benedicti und eine Erklärung des Symboli Athanasiani. Sonsten findet man noch ein Buch, Aufmunterung der Welt-Kinder genennet: ferner ein Buch vom H. Abendmahl, ein Buch an ihre Schwestern, ein Buch an die Grau-Mönche, ein Buch unterschiedener Carminum und 58 Predigten über die Evangelia. Vossius gedencket einer Physica oder vier Bücher von natürlichen Dingen der Hildegardis; so zu Straßburg An. 1533 und An. 1544 gedruckt worden. Andr. Tiraquellus T. I c. 31 p. 109 rühmet ihr Buch de Medicina simplici & composita sehr. Paschalis Gallus aber will nichts daraus machen. Alstedius setzet sie unter die Testes Veritatis in Thesauro Chronolog. pag. 389, weil sie in ihren Schriften kein Blat vor das Maul genommen, auch sich nicht, dem Pabst die Wahrheit zu sagen, gescheuet. Ihre Prophetie vom Antichrist wird noch heute zu Tage in der Bibliothec zu Basel im Manuscripto gefunden. Vid. Theophil. Spizel. in Sacr. Bibliothec. retect. p. 19. Das Leben dieser Hildegardis hat einer, Nahmens Gottfried, angefangen, ein Benedictiner-Abt aber, Dietrich genannt, vollzogen, und wird solches bey dem Laurentio Surio ad diem 17 Septembr. und in der Bibliotheca maxima Patrum Tom. XXIII p. 536 gelesen.

Hildegardis,

Des Caroli M. Gemahlin, eine Tochter des Schwedischen Königs Hildebrands, so An. 777 in Schweden ein Kloster erbauet und aufgerichtet.

Hildegardis,

Zu Neuß im Ertz-Stift Cölln gebohren, gab sich für einen Mann aus, ward ein Cistercienser-Mönch zu Schönaug, nicht weit von Heidelberg, welches Kloster Hugo Bischoff zu Worms auf Anhalten S. Bernhardi ums Jahr Christi 1135 erbauet. Sie wurde nur im Kloster von denen Brüdern, Joseph genannt bis an ihren Tod, der A. 1188 erfolget, und ist daher bekannt, weil sie ein Büchlein vom Leben und Prærogativen Johannis des Täufers geschrieben. Vid. Carol. Visch. in Biblioth. Ord. Cistercienf. p. 151.

Him-

Digitized by Google

Himbeere oder Hindbeere,

Iſt ein Stauden-Gewächs, deſſen Frucht roth oder weiß, aus vielen kleinen Beerlein zuſammen geſetzet. Die Blätter wachſen 3 oder fünf gegen einander an einem Stiel, ſind zart und weich, die Blumen weiß. Sie werden Heckenweiſe in den Gärten gezogen. Die Frucht hat eine Hertz-ſtärckende Kraft, und kan in Zucker eingemachet werden, an ſtat des Confects. Es wird davon ein Wein und Eßig bloß durch Aufgieſſen bereitet. Uber das wird in den Apothecken ein Waſſer, ein Spiritus und ein Saft oder Syrup bereitet. Dieſer iſt abſonderlich dienſam in hitzigen Fiebern, rothen Ruhr, und ſtarcken Bauch-Flüſſen. ſ. Lexic. Oeconomic.

Himmel-Bette,

Heiſſen denen Weibern diejenigen höltzernen groſſen Bett-Geſtelle, ſo von obenher mit einem auf vier Seulen ruhenden Himmel bedeckt ſind.

Hindläufte, ſiehe Cicori.

Hipparchia,

Eine Schweſter des Metroclis und Eheweib des Cratetis, war der Philoſophie ſehr ergeben, und liebte die Studia dergeſtalt, daß ſie durchaus keinen Ungelehrten heyrathen wolte. Sie hat Hypotheſes Philoſophicas, Epicheremata und Quæſtiones an den Theodorum, mit dem Zunahmen Atheum, geſandt: auch hat ſie vortrefliche Tragödien nieder geſchrieben, und den Platonem ſehr imitiret. Dieſe vortrefliche Philoſopha hatte ſich, als ſie noch ledig war, in den Cratetен wegen ſeiner philoſophiſchen Wiſſenſchaft alſo verlieber, daß ſie ſich, weil ihre Eltern es hintertreiben wolten, den Tod anzuthun drohete. Selbſt Crates, der nichts Liebenswürdiges an ſich fand, wolte ihrer Liebe nicht glauben, viel weniger annehmen: Als ſie aber bey ihrem Entſchluß verbliebe, iſt er endlich aufgeſtanden, hat ſeinen Mantel abgeleget, und ſeinen höckerigten Rücken ſehen laſſen, iſt auch in dieſe Worte heraus gebrochen: Damit niemand betrogen werde, ſo ſehet mich erſt recht an, diß iſt der Bräutigam: hiernechſt warf er ſeinen Stab und Taſche hinweg, ſagende: und diß iſt mein Braut-Schatz, bedencke dich daher, denn ich kan ſonſt keine Frau nehmen, es müſte ihr denn dieſes alles gefallen. Weil nun Hipparchia darbey beſtändig verharret, hat er alſobald in Gegenwart ihrer Eltern und anderer Anweſenden, ſeinen Mantel auf die Erde ausgebreitet, ſeine Braut darauf niedergeleget, und ſelbige nachdrücklich durch Beyſchlaf geküſſet.

Hippe oder Hippo,

Eine Tochter des Chironis Centauri, ward auf dem Berge Pelio, als ſie ſich mit Jagen beluſtigte, geſchwächet, und weil ſie aus Furcht ihrem Vater unter die Augen zu gehen ſich nicht wieder getrauete, erbarmten ſich die Götter über ſelbige, und verwandelten ſie, wie die Fabeln wollen, in ein Mutter-Pferd, ſo hernach mit unter die Geſtirne geſetzet worden. Sie ſoll zugleich in der Natur wohl erfahren und gelehrt geweſen ſeyn, daher ſie auch den Æolum in Naturalibus unterrichtet. Vid. Clem. Alexand. Stromat. 1, & Cyrillus lib. IV contra Julianum.

Hippiades,

Hieſſen die Statuen zu Pferde, ſo denen berühmten Weibes-Bildern, als denen Amazonen und andern Heroinnen, zu Ehren aufgerichtet wurden.

Hippodamia oder Hippodame,

Eine Tochter des Arcadiſchen Königs Oenomai, welchem das Oraculum vorher geſaget hatte, daß er, ſo bald dieſe ſeine Tochter Hippodamia würde geheyrathet haben, ſterben müſte. Damit er nun dieſe ſeine Tochter, ſo wegen ihrer ſonderlichen Schönheit unzehlich viel Freyer hatte, unverheyrathet behielte, ſtellte er mit allen dieſen Freyern ein Wett-Rennen an, doch mit dieſer Bedingung, daß derjenige, ſo ihn überholete, ſeine Tochter bekommen ſolte; blieb er aber ihm hinten nach, ſo müſte er ſterben. Weil er nun gar viele von ſolchen Werbern im Rennen überholet und niedergemacht, weil er vor ſeinem Wagen Pferde hatte, ſo von dem Wind zuſammen geſetzet waren; gab ſich zu ſolchem Wett-Rennen der Pelops, des Tantali Sohn, ſo ſich in die Hippodamiam erbärmlich vergaffet, gleichfalls mit

Digitized by Google

mit an, und weil er des Oenomai seinen Kutscher Myrtilum, durch Versprechung, daß er die erste Nacht bey der Hippodamia schlafen solte, bestochen, dieser auch die Axen an seines Herrn Wagen von Wachs gemacht, damit selbige in dem Rennen bald zerbrächen; so konte es nicht anders seyn, als daß er als ein Uberwinder in solchem Rennen siegete, und den schönen Raub darvon trug. Als sich nun der alte Oenomaus von ihm überwunden sahe, erstach er sich selbst aus Ungedult, worauf der Pelops mit seiner schönen Hippodamia das gantze Reich bekam. Wie aber des Oenomai Knecht sein ihm gethanes Versprechen gehalten wissen, und die erste Nacht dem Pelops Eingrif thun wolte, stürtzte dieser den Knecht ins Meer, so auch hernach nach dieses Myrtilus Nahmen benennet worden.

Hippodamia,

Des Pirithoi Eheweib, um welcher willen ein blutiger Streit zwischen denen Centauren und dem Hercules und Theseus gewesen ist.

Hippodamia,

Des Brisei Tochter, wird auch von etlichen Brisis genennet, welche der Hercules, nachdem er die Stadt Lyrnessum erobert, mit sich hinweg geführet.

Hippodamia,

Eine Tochter des Anchises, des Trojaners Alcathoi Eheweib.

Hippolyte,

Des Acasti Königs in Magnesien Gemahlin, welche den Peleum, weil er nicht nach ihrer Liebes-Pfeife tantzen wolte, bey ihrem Mann fälschlich angab, und unschuldig hinrichten ließ.

Hippona,

Oder wie andere wollen, Epona, war die Göttin der Pferde und Maul-Esel, der die Stall-Knechte zu opfern pflegten.

Hippolyte,

Eine Königin der Amazonen, welche der Hercules in einer Schlacht überwand, und dem Theseus zum Weibe übergab, mit welcher er auch den Hippolytum gezeuget.

Hirn-Käpplein,

Ist ein schmaler, und nach dem Kopf geschnittener ausgeschweifter Umschlag über das Haupt, von schwartzem Sammet oder Plüsch verfertiget, worinnen das Haar-Nest frey und unbedecket bleibet, dergleichen das Frauenzimmer in Augspurg aufzusetzen pfleget.

Hirsch,

Cervus, Cerf, ist unter dem rothen Wildpret das vornehmste Geschlechte. Das Männlein ist mit seinem starcken Geweihe bewafnet, welches es jährlich zwischen Weinachten und Ostern abwirft, daher an demselben sein Alter erkannt wird. Den jungen Hirschen, welche man Hirsch-Kälber nennet, wachsen erst nur kleine Spitzen, bis sie etwa zwey Jahr alt sind, im dritten Jahre aber kommen die Augensprossen, und werden alsdenn Spieß-Hirsche genannt. Wenn sich die Stangen stärcker setzen, so daß sie über zwölf Enden bekommen, nennet man sie jagdbar. Im sechsten Jahre hat sein Gehörn schon 14 bis 16 Enden, im siebenden Jahr aber bekommt der Hirsch schon alle Enden, die er bekommen soll. Wenn das Geweihe wieder anfänget zu wachsen, welches die Jäger Kolben nennen, sind sie weich und mit einer rauhen Haut überzogen: Wenn aber das Gehörne zu seiner Vollkommenheit gelanget, so scheelet sich das rauhe ab und sodann heisset es, der Hirsch hat verecket. Um Egidi fängt er an zu brunsten oder auf die Brunst zu gehen, welches man an seinem Schreyen und Gebrülle hören kan. In der Artzeney-Kunst brauchet man viel Stücke vom Hirsche: das Horn widerstehet dem Gift und allerFäulniß, treibet den Schweiß, und wird dem Bezoar gleich geachtet. Man braucht es geraspelt in abgekochten Träncken, in Kinderblattern, und hitzigen Kranckheiten; die daraus bereiteten Mittel sind das gebrannte, das bereitete, das calcinirte Hirschhorn, die Gallerte, der Spiritus, das Oel und das flüchtige Saltz. Von dem Hertzen wird ein Wasser abgezogen, welches eine vortrefliche Hertzstärckung giebet. Die Ruthe hilft vors Seitenstechen, rothe Ruhr und Colic, in Pulver oder einem Absod gebraucht; der Sprung

aus

Digitized by Google

aus den Hinterläuften gepülvert, dienet wider die rothe Ruhr, den Stein, die Colica. Die Geilen gepülvert, in Wein genommen, stärcken die männlichen Kräfte. Das Blut in einer Pfanne gebraten, stillet die rothe Ruhr. Das Marck ist vortreflich zu bösen Geschwüren, und allerley Schäden an Füssen, das Unschlitt dienet zu Erweichung der Geschwulsten und Schliessung der Wunden, heilet erfrorne Füsse, aufgesprungene Hände, und wo man sich wund gelegen oder geritten. Alle solche Stücken sind am besten, wenn sie im Anfange des Herbst-Monats um Egidi gesammlet werden. Ein mehrers von den Hirschen sehe man im Oeconomischen Lexico. An demselben ist alles gut, und kan sowol in der Apothecken, als in der Küche mit Nutzen gebrauchet werden. Sein Wildpret ist von sehr gutem Geschmack, wird auch für gesund geachtet, absonderlich, wenn es zwischen den Frauen-Tagen, als Mariä Himmelfahrt, und Mariä Geburt ist geschossen worden. Davon D. Hermann Grube in der Beschreibung des Hirsches nachzulesen. Unser Küchenmeister kan den Hirsch in der Küche sich trefflich zu Nutze machen. Denn er tractiret I das Hirsch-Wildpret, und lehret solches zubereiten: 1) Hirsch-Wildpret gedämpft; 2) dito mit Wacholderbeeren; 3) dito mit Sardellen; 4) dito mit Citronen; 5) dito mit Citronen anders; 6) dito mit Capern; 7) dito mit Capern anders; 8) Hirsch-Wildpret mit Wacholderbeeren und Zwiebeln; 9) Hirsch-Wildpret mit Wacholderbeeren alleine; 10) Hirsch-Wildpret mit Zwiebeln; 11) Hirsch-Wildpret mit Zwiebeln sauer, auf andere Art; 12) Hirsch-Wildpret mit Mandeln und Cibeben; 13) Hirsch-Wildpret mit dito gelb; 14) Hirsch-Wildpret mit Sauerkraut im Ofen; 15) Hirsch-Wildpret mit Morcheln und Petersilienwurtzeln; 16) Hirsch-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 17) Hirsch-Wildpret mit dito schlecht; 18) Hirsch-Wildpret mit Kirsch- oder Pflaumenmus; 19) Hirsch-Wildpret in einer Pastete; 20) Hirsch-Wildpret gut zu braten. II Die Hirschbrust, und zwar 21) Hirschbrust mit gantzen Zwiebeln. III Den Hirschzimmel, und zwar 22) Hirschzimmel angeschlagen; 23) dito auf eine andere Art. IV Die Hirsch-Ohren, und diese 24) zugerichtet; 25) Hirsch-Ohren fricassiret; 26) Hirsch-Ohren mit Truffes; 27) Hirsch-Ohren mit Citronen und Pinien; 28) Hirsch-Ohren mit grüner Petersilie; 29) Hirsch-Ohren mit Muscheln; 30) Hirsch-Ohren mit Muscatenblüten. V Hirsch-Kolben, wie diese sollen 31) zubereitet werden; 32) Hirschkolben mit Truffes; 33) Hirschkolben mit Butter und Muscatenblüten; 34) Hirschkolben fricassiret; 35) Hirschkolben mit einer sauren Limone. VI Hirsch-Läufte, wie man diese wiederum 36) kan zubereiten; 37) Hirschläufte eingelegt; 38) Hirschläufte mit Butter und Citronen; 39) Hirsch-Hörner zu backen.

Hirsch-Wildpret gedämpft,

Weil hierzu derbes Wildpret gehöret, so spaltet man eine Hirschkeule, und häutelt die Helfte davon sauber ab. Hernach schneidet man Speck, bald eines kleinen Fingers dicke, bestreuet solchen mit Ingber, Pfeffer und Saltz, und durchziehet hernach das Wildpret damit. Hierauf setzet man in einer Casserole Butter und Speck auf ein Kohlfeuer, lässet es zusammen braun werden. Nach diesem bestreuet man das Wildpret mit Mehl, leget es in die heisse Butter, und lässet es auf beyden Seiten braun werden, giesset denn gute Fleisch-Brühe dran, darinne es eine gute Weile dämpfen muß; thut nun Lorbeerblätter, und eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt hinein, giesset ein halb Nössel Wein drauf, und würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken und Citronenscheler ab. Wenn dieses alles dran ist, so setzet man es auf ein gelindes Kohlfeuer, lässet es dämpfen, siehet aber dabey zu, daß ja kein Feuer unter der Casserole sey, sonst leget sichs an: ist etwan die Brühe auch nicht dicke genug, so brennet man noch ein wenig braun Mehl dran. Wenn das Wildpret nun weich, und es Zeit Anrichtens, denn richtet man solches auf eine Schüssel an, bestreuet es mit klein geschnittenen Citronschelern, und giebet es hin.

Hirschwildpret gedämpfft, mit Wacholderbeeren,

Man nimmet gleichermassen von derbem Wildpret, spicket und bereitet dieses eben

Digitized by Google

eben also, wie voriges, nur daß man ein wenig Wacholderbeere, ungefehr einen halben Eß-Löffel voll, dran thun muß, weil dieses Essen von mehrern Beeren sonst bitter würde.

Hirschwildpret gedämpft, mit Sardellen,

Man schneidet derb Hirschwildpret von einer Keulen Stückweis, und spicket solches mit grobem Speck. Hierauf setzet man Butter aufs Feuer, lässet sie braun werden, bestreuet inzwischen das gespickte Wildpret mit Mehl, leget es ordentlich in die heisse Butter, und lässet es auf beyden Seiten braun werden: giesset hernach Brühe dran, leget Lorbeer-Blätter, und ein Paar gantze Zwiebeln drein, welches alles eine gute Weile dämpfen muß: giesset ferner ein Glas voll Wein hinein, und würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronschelern, und etlichen gantzen Näglein ab: Nach diesem wässert man sechs Sardellen ein, wäschet sie sauber aus, ziehet ihnen das Fleisch von denen Gräten herunter, und hacket es, mit ein wenig Wein angefeuchtet, gantz klein, rühret diese gehackten Sardellen an das Wildpret, und lässet es zusammen noch eine Weile dämpfen. Hierbey observire man diese Regel: Je langsamer gedämpfte Sachen kochen, ie besser und geschmackhafftiger sie werden; kochen sie aber jählings, so muß man öfters dran giessen, wodurch aber die Jus den Geschmack verlieret. In grossen Küchen werden alle solche Sachen mit Jus angegossen, dahingegen in kleinen Küchen man sich des Mehls, welches in Butter gebraunet ist, bedienet, und davon das Essen eben dergleichen Geschmack, wie von der Jus, bekommet; nur daß in grossen Küchen die Jus einen grössern Nahmen hat, und daselbst auch stets zubereitet vorhanden seyn muß. Beym Anrichten werden die gantzen Zwiebeln wieder heraus geworfen, das Wildpret mit Citronen bestreuet, auch mit Citron-Scheiben belegt, und dann kan man es hingeben.

Hirschwildpret gedämpft, mit Citronen,

Dieses wird gleich wie voriges zubereitet, nur daß man viel Citronenscheler dran leget, damit es einen Citronen-Geschmack davon bekommt. Was das Zurichten anlanget, ist solches mit vorigem einerley.

Hirschwildpret mit Citronen anders,

Darzu kan man entweder übergebliebenen Braten, oder auch frisch Wildpret nehmen, welchs man Scheibenweis schneiden, hernach in einen Tiegel thun, auch Citronenscheler und dergleichen Scheiben dran werfen, zugleich aber dabey Acht geben soll, daß ja kein Citron-Kern oder viel Weisses darzu kommt, sonst wird es bitter: leget ein Stück Butter, Muscaten-Blüten und Ingber drein, giesset ein Paar Löffel Wein hinein, streuet geriebene Semmel oder gebrannt Mehl drauf, giesset endlich Fleisch-Brühe drüber, lässet solches so lange kochen, bis es ein wenig dicke wird, und richtet alsdenn an. Wäre es etwan zu dicke eingekochet, so giesset man noch ein wenig Brühe dran; wäre es aber zu dünne, so streuet man geriebene Semmel drein, so ist es fertig.

Hirschwildpret gedämpft, mit Capern,

Solches wird nach denen vorhergehenden Beschreibungen des gedämpften Wildprets tractiret, nur daß der Geschmack mit Capern hierbey angebracht wird. Zu dem Ende wirfft man eine gute Hand voll Capern dran, und lässet es eine Weile dämpfen

Hirschwildpret mit Capern anders,

Darzu wird nur Kochwildpret oder übergeblieben Gebratens genommen, und nebst Butter, geriebener Semmel, oder gebranntem Mehl in einen Tiegel oder Casserole gethan, mit Ingber, Pfeffer und etlichen gantzen Näglein abgewürtzet, hernach eine Hand voll Capern dran geworfen, Fleisch-Brühe mit ein wenig Wein drauf gegossen, aufs Kohlfeuer gesetzet, darüber es gantz gemählich kochen muß. Das Kosten ist dem Koch hierbey nicht verboten: denn wenn solches unterlassen wird, geschicht es, daß offters ein Gerichte, weil es entweder zu wenig, oder zu viel gesaltzen worden, nicht zu essen tauget.

Hirschwild-

Digitized by Google

Hirschwildpret mit Wacholderbeeren und Zwiebeln,

Man hacket Kochwildpret in feine Kochstücken, wäschet dieses sauber aus, setzet es mit Wasser und ein wenig Saltz aufs Feuer, und lässet es ziemlich weich kochen; darnach thut man solches heraus in kaltes Wasser, und kühlet es aus, putzet es sauber in eine Casserole oder Tiegel, giesset von der Brühe, worinnen es gekochet, drauf, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und setzet es aufs Kohl-Feuer. Hernach brennet man Mehl ziemlich braun in Butter, und thut es drein, stösset ein wenig Wacholder-Beere, schüttet solche nebst gantz klein geschnittenen Zwiebeln auch darzu, und lässet es also durch einander kochen. Ist es etwan nicht fett genug, so brennet man noch ein wenig braun gemachte Butter hinein, oder so in der Bratpfanne aufgefangene Jus verhanden, die ist noch besser. Auf solche Weise ist ihm sein Recht geschehen, und kan nach Gefallen angerichtet werden.

Hirschwildpret mit Wacholder-Beeren alleine,

Diese Zubereitung ist nicht anders als obige, nur daß die Zwiebeln weg bleiben.

Hirschwildpret mit Zwiebeln,

Hier werden die Wacholder-Beere aussen gelassen, und im übrigen, wie vorige, tractiret.

Hirschwildpret mit Zwiebeln sauer, auf eine andere Art,

Das Abkochen ist vorhero beschrieben. Nun richtet man solches in eine Casserole oder Tiegel, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, giesset Brühe und Eßig drauf, schneidet Zwiebeln, so viel man daran haben mag, und thut diese auch darzu. Ferner nimmet man Butter, brennet einen Löffel voll Mehl braun, und brennet es auch drein: setzet es aufs Feuer, und lässet es durch einander kochen, daß es eine feine dicklichte Brühe bekömmt, so ist es fertig.

Hirschwildpret mit Mandeln und Cibeben,

Man hacket Kochstücken von Wildpret, wovon es einem beliebet, wäschet dieses sauber aus, setzet es mit Wasser ein wenig gesaltzen zum Feuer, und lässet es gar kochen. Hernach kühlet man solches aus, richtet es in eine Casserole oder Tiegel, ziehet Mandeln ab, zerschneidet sie etliche mal nach der Länge, liesst und wäschet Cibeben sauber aus, und thut beydes an das Wilepret, giesset Brühe und Wein dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, thut braun Mehl drein, wirffet noch ein Stück Zucker, Citronschelen, auch Scheiben hinein, setzet es aufs Feuer, und lässet es also kochen. Man kan auch ein wenig scharffen Eßig dran giessen, daß es recht piquant wird. Ist es noch zu mager, so brennet man ein wenig Butter dran, dann ist es fertig. NB. Beym Würtzen kan auch geriebener Pfefferkuchen genommen werden, das giebet noch einen lieblichern Geschmack ab, sonderlich wer gerne süsse isset.

Hirschwildpret mit Mandeln und Cibeben gelb,

Man hacket und kochet beschriebener massen Wildpret ab, thut hernach die Stück in einen Tiegel, streuet geriebene Semmel dran, giesset Brühe, Wein, und ein wenig Eßig hinein, und würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Safran, leget auch Mandeln und Cibeben darzu, wenn solche erst gelesen, und gewaschen worden; ingleichen Zucker und Citronscheler, wie auch ein Stück Butter, setzet es aufs Feuer, und lässet es also kochen: ist solches etwan nicht dicke genug, so streuet man noch mehr geriebene Semmel dran, alsdenn wird es recht und gut.

Hirschwildpret mit Sauerkraut im Backofen,

Hierzu sind wohl die Lenden-Braten am besten. Diese spicket man sauber und bratet sie halb gar, darnach kochet man Sauerkraut ab, schneidet dieses mit einem Schneide- oder Hackemesser gantz klein, setzet Butter im Tiegel oder Casserole aufs Feuer, daß sie bräune, thut ein wenig Mehl drein, schüttet das gehackte Kraut drein, giesset ein halb Nössel sauren Rahm dran, und lässet es durch einander dämpfen. Hierauf machet man ein Kräntzlein von Teig um die Schüssel, darauf soll

Digitized by Google

soll angerichtet werden, bestreichet solche mit Butter, thut etwas von dem Kraut hinein; leget die abgebratenen Lenden-Braten drauf, schüttet das übrige Kraut vollends drüber, streichet es oben fein glatt zu, b[illegible]euet solches mit geriebener Semmel, setzet dieses in einen darzu geheitzten Backofen, und lässet es backen, so wird es als eine Pastete. Wenn dieses nun gar gebacken, denn nimmt man es aus dem Backofen, und giebet es also auf den Tisch.

Hirschwildpret mit Morcheln und Petersilienwurtzeln,

Man füllet von einem frisch zerwirckten Hirsch die Brust also: Man nimmt ein wenig derbes Wildpret und hacket es klein: hernach setzet man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut das Gehackte hinein, schläget drey Eyer dran, schüttet etwas geweichte Semmel, Muscatenblüten, Jngber, kleine Rosinen und Nierenstollen drunter, welches alles auf dem Feuer gerühret werden soll, als wolte man gerührte Eyer machen. Wenn es nun gar ist, so lüftet man die Brust, und machet sie unter der Haut hol, füllet die gemachte Fülle drein, stecket vorn das Loch mit einem Spreil zu, und blanchiret sie im heissen Wasser, putzet solche nunmehro reinlich aus, richtet sie in eine Casserole oder Tiegel ein, giesset gute Brühe drauf und lässet es am Feuer wohl kochen. Nach diesem machet man Petersilienwurtzeln zu rechte, schabet und schneidet sie nach eigenem Belieben, wie es am zierlichsten seyn kan, und thut sie zur gefüllten Brust: weiter weichet man Morcheln ein, es seyn Ohr- oder Spitz-Morcheln, und wäschet solche sauber, daß kein Sand darinnen bleibet, und schüttet solche auch darzu, streuet ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, thut Jngber, Muscatenblüten, und ein Stück Butter dran, und lässet es also mit einander gantz gemählich kochen. Denn ie mähliger solche Essen kochen, ie besser werden selbige. Man muß auch etliche gantze Nelcken drein zu thun nicht vergessen, alsdenn ist es gut.

Hirschwildpret mit Brot-Pfeffer,

Man hacket das Wildpret in kleine Kochstücken, oder es kan auch gantz bleiben, nachdem es ein schönes Stück ist, setzet dieses im Wasser mit etwas Saltz zum Feuer, und lässet es weich kochen. Hernach nimmt man ein Brot, und schneidet etliche Schnitte über den gantzen Laib Brot, leget es denn auf einen Rost, und bräunet es, zerbrocket es hernach, und thut es in einen Topf, giesset Fleisch-Brühe dran, oder auch nur diese Brühe, darinnen das Wildpret gekochet hat, setzet es zum Feuer, und lässet es kochen. Wenn es genug, so qvirlt man es und streichet es durch einen Durchschlag in eine Casserole, leget das Wildpret drein, giesset etwas Wein, und ein wenig scharfen Essig darzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Näglein, Citronschelern und Zucker, setzet es aufs Feuer, und lässet es alles fein durch einander kochen. Soll es bald angerichtet werden, so wird es nicht fett genug seyn; drum muß man Butter braun machen, und sie einbrennen, oder wenn man Braten am Feuer gehen hat, so nimmet man ein Paar Kellen voll dergleichen abgetropftes, und giesset es an das Wildpret. Man mag es nun anrichten, mit Zucker bereiben, und geschnittene Citronscheler drüber streuen.

Hirschwildpret mit Brot-Pfeffer schlecht,

Erstlich bereitet man das Wildpret wie voriges, röstet auch dergleichen Brot, brocket solches in einen Topf, giesset von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, drauf, und lässet es kochen. Hernach streichet man es durch einen Durchschlag, thut das Wildpret hinein, würtzet solches mit Jngber und Pfeffer, und setzet es auf Kohlen, damit es gar koche, brennet letztlich ein wenig heiß gemachte Butter drauf, und giebet es hin.

Hirschwildpret mit Kirsch- und Pflaumen-Mus,

Das Wildpret wird auf vorhergehende Manier abgekochet. Hierauf thut man Pflaumen- oder Kirsch-Mus in einen Topf, giesset von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, nebst etwas Wein darauf, und lässet dieses zusammen einen Sud thun. Hernach wäschet man das Wildpret reinlich aus, thut es in eine Casserole

Tiegel, das Kirsch- oder Pflaumen-Mus aber ſtreichet man durch einen Durchſchlag auf das Wildpret, würtzet es mit vielen geſtoſſenen Nelcken, Citronenſchelern und viel Zucker, abſonderlich, wenn es Kirſch-Mus iſt; ſetzet endlich die Caſſerole mit dem Wildpret aufs Feuer, iedoch nicht aufs Lohfeuer, und läſſet es kochen. Inzwiſchen macht man ein wenig braune Butter, die brennet man drein, hat auch Acht, damit das Mus fein dicke über dem Wildpret liegen möge. Wenn man nun anrichtet, ſo ſtreuet man Zucker drauf, ingleichen Citronenſchelen, beleget es auch mit Citron-Scheiben, ſo iſt es fertig.

Hirſchwildpret in einer Paſtete,

Man nimmt ein Stück von einer Hirſchkeule, oder auch gleich eine halbe (bisweilen werden auch gantze Keulen eingeſchlagen) häutelt es rein ab, leget es ein wenig auf den Roſt; hernach ſaltzet man es ein, thut es alsdenn in ein Geſchirr, gieſſet Eßig drauf, leget Zwiebeln Scheibenweis geſchnitten oben drüber, und läſſet es alſo etliche Tage ſtehen. Wenn es ſoll eingeſchlagen werden, ſo ſchneidet man Speck bald eines kleinen Fingers dicke, beſtreuet ſolchen mit Jngber, Pfeffer, geſtoßnen Nelcken, und Saltz, und ſpicket das Wildpret darmit, darnach nimmt man einen gebrannten Teig, wie dergleichen zur groben Paſtete muß gemacht werden, und vorn im A bey der Auerhan-Paſtete ordentlich beſchrieben worden: waltzet ein dickes Blat aus, beſtreichet ſolches mit Eyern, leget lang geſchnittene Strichlein Teig, als einen Roſt über einander, und zwar ſo weit als das Wildpret zu liegen kommt, auf das Blat, beſtreuet dieſes mit Jngber und Pfeffer, thut etliche Scheiben Speck drauf, ingleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarin, und Citronſcheler, und ſetzet das Wildpret drauf. Ferner ziehet man einen Rand von Teig eines Fingers dick um das Wildpret herum, daß es lieget, als wenn ein Zaun herum wäre, formiret es fein zierlich, thut hernach oben dergleichen drauf, als unten auf den Boden geſchehen iſt, wirfet etwas Butter darzu, machet wieder ein Blat Teig, und drücket die Paſtete darmit zu; beſtreichet erſt unten das Blat und den aufgeſetzten Rand mit Eyern, damit man das obere fein feſte ankleiben könne, verfertiget von einem Paſteten-Bande eine ſchöne Galerie herum; man ſchneidet hierauf den Teig unten ab, bis ohngefehr auf ein und ein halben qveren Finger, nimmt auch eine Spicknadel, und ſticht damit unten am Orte ein Löchlein hinein, dadurch die Paſtete ein wenig muß aufgeblaſen werden; zwicket alsdenn den Rand zierlich herum, drehet auf beyden Ecken die Spitzen fein ſauber auf; machet oben vom Teig einen Ausſchnitt, (dieſer kan hier nicht beſchrieben werden; denn es kommt pur allein auf die ſelbſteigene Phantaſie an) ſo groß als oben noch Platz, und ſo weit als die Paſteten-Bänder reichen, beſtreichet ſie mit Eyern, ſetzet ſie in einen darzu geheitzten Backofen, und läſſet ſelbe wol bis fünf Stunden backen. Wenn ſie denn nun Farbe bekommt, ſo nimmt man ein ſpitziges Holtz oder Bratſpieß, und ſticht oben hinein ein Loch, ſonſt zerſpringet ſie; wird ſelbe etwan zu braun, ſo decket man oben einen Bogen Papier drüber; läſſet nun auch ein wenig Butter in einen Tiegel auf Kohlen braun werden, rühret ein Paar Rührlöffel voll Mehl drein, und röſtet ſelbiges ſo lange, bis es gantz Caſtanienbraun wird. Jſt dieſes fertig, ſo gieſſet man Brühe, Wein und Eßig drein, und läſſet es ein wenig aufkochen. Endlich nimmt man die Paſtete heraus, machet oben ein Loch hinein, durch welches die Brühe durch einen Trichter hineinlaufen muß, ſetzet ſie wieder in den Backofen, und läſſet ſie alſo dämpfen. Solche Paſtete kan hernach warm oder kalt zu Tiſche getragen werden. Jch wolte Paſteten auf unterſchiedliche Art beſchreiben, achte es aber für unnöthig; doch ſo viel will ich nur ſagen, daß dergleichen dem Geſchmack nach vielfältig zu verändern, als 1) von Capern; dieſe dürfen nur in die Paſtete oder Brühe gethan werden; 2) mit Sardellen, welche man zuvor ſauber machen muß, hernach wird das Fleiſch von denen Gräten abgelöſet, und klein gehacket; ſo können auch unten am Boden der Paſtete, etliche halbe Sardellen mit gelegt, die gehackten aber nur in die Brühe geſchüttet werden; 3) mit Citronen, von welchen bey dem Einſchlagen der Paſtete viel Scheler und Scheiben beyzu-

Digitized by Google

beyzubringen sind; 4) mit Oliven, diese sind wie die Capern zu tractiren; 5) werden auch solche Pasteten mit einem puren Zwiebel-Geschmack verfertiget; 6) auch mit Chalotten ꝛc. In Summa, wenn iemand eine Pastete gemacht hat, so wird er leicht eine andere darnach inventiren können.

Hirschwildpret gut zu braten,

Man nehme von dem Hirsch eine Keule, Zimmel, Rücken, oder Bug, was einem gefället, und häutele dasselbige reinlich ab: wäre es etwa vom Schuß sehr schweißig, so brenne man es, wenn es erstlich abgehäutelt worden, mit siedendem Wasser, und wasche es reinlich aus. Ist es aber nicht schweißig, so spüle man es nach dem Abhäuteln sauber, wasche es alsdenn aus, und saltze es ein wenig ein, stecke es an Spieß, und lasse es im Anfang gantz gemählich braten, begiesse es auch mit Butter, die aber nicht heiß seyn muß. Wenn man nun dencket, daß es Farbe gnung habe, so bestecket man es mit Papier, so wird es nicht bräuner werden. Will man solches bald anrichten, so nehme man das Papier herunter, begiesse es nochmals mit Butter, und lasse es noch eine Weile gehen; hernach bey dem Anrichten giesse man die aufgefangene Jus über oder unten den Braten, belege diesen mit Citronen, garnire ihn mit Butter, und gebe ihn hin.

Hirsch-Brust mit Zwiebeln,

Man kochet eine gantze Hirsch-Brust in Wasser, so ein wenig gesaltzen, sauber ab. Hernach schälet man ohngefehr ein Pfund kleine Cibeben oder deren wol mehr, lässet auf dem Feuer in einer Casserole Butter braun werden, und röstet die geschälten Zwiebeln darinne auch braun. Wenn sie nun braun sind, so giesset man von der Wildprets-Brühe auch drauf, thut einen Löffel voll eingebrauntes Mehl, ingleichen Ingber und Pfeffer darzu, und lässet es zusammen kochen: unter währender Zeit leget man die Hirsch-Brust ebenfalls hinein, damit selbe auch eine Weile mit koche. Endlich richtet man selbige auf eine Schüssel an, und die Zwiebeln drüber, alsdenn kan es aufgetragen werden.

Hirsch-Zimmel angeschlagen,

Man nimmet einen feisten Hirschzimmel, wäschet diesen sauber aus, durchstösset ihn hierauf mit grobem Speck, wie man eine à la daube spicket, stecket etliche höltzerne Spießgen durch, setzet solchen in einen grossen Topf oder Kessel zum Feuer, giesset Wasser, Eßig und Wein drauf; saltzet ihn, wirfet allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blätter, Thymian, Salbey, Ysop, und eine Zwiebel darzu, lässet ihn kochen, bis er bald weich wird. Hernach nimmet man ihn heraus, leget solchen auf eine Torten- oder Brat-Pfanne, lässet ein Hausbacken-Brot reiben, vermischet dieses mit Zucker, Zimmet, Ingber, kleingeschnittenen Citron-Scheler, ein Paar Eyern, zerlaßner Butter, Wein und ein wenig von dem Fette, worinne der Zimmel ist gekochet worden, ingleichen etwas Brühe; machet solches alles als einen Teig, bestreichet den Hirschzimmel mit Eyern, und überziehet ihn von oben her gantz und gar eines Fingers dick mit diesem Teig, streichet es mit einem warmen Messer fein glatt zu, begiesset ihn mit zerlassener Butter, und streuet geriebene Semmel drüber: setzet selben endlich in einen heissen Backofen und lässet ihn also backen. Wenn man anrichtet, so streuet man Zucker und Zimmet drüber. Soll nun eine Brühe darzu kommen, wie denn gebräuchlich, so wird folgende verfertiget: Man setzet in einer Casserole Butter aufs Kohl-Feuer, und lässet sie heiß werden, rühret hernach ein paar Hände voll geriebene Semmel drein, setzet sie Castanienbraun rösten: giesset ferner Brühe und Wein drauf, würtzet es mit Zucker, Citronschelern und Scheiben, lässet dieses kochen, bis es ein wenig dicke wird. Diese Brühe heißt eine piquante Sosse, die kan nun unter den Zimmel und nicht drüber gegossen werden.

Hirschzimmel angeschlagen auf eine andere Art,

Man bereitet einen Hirschzimmel, wie vorher beschrieben, und schläget ihn also an: Man nimmet ein halb Pfund Mandeln und lässet sie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab; stösset sie dann in einem Mörsel, doch nicht gar zu klein,

Digitized by Google

gleichwie zu einer Mandel-Torte, und thut sie in einen Tiegel oder in eine irdene Schüssel; hernach weichet man Semmel ein, drücket solche wieder gantz rein aus, und schüttet sie nebst ein Paar Händen voll geriebener Semmel auch zu den Mandeln, schläget sechs Eyer dran, giesset ein halb Nössel dicken Rahm hinein, würtzet es mit Zucker, Zimmet, Muscatenblüten und kleingeschnittenen oder geriebenen Citronschelern: dieses alles rühret man durch einander klar ab. Ferner lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch drunter lauffen lassen muß. Hierauf bestreichet man den Zimmel mit Eyern, schläget ihn mit der abgerührten Mandel-Farce an, streichet ihn aber fein glatt zu; nimmet einen Pinsel und zerklopfet ein Ey, bestreichet damit den Zimmel, gleich einer Pastete, lässet auf die bestrichenen Eyer klare Butter lauffen, streuet geriebene Semmel drüber, und setzet solchen in einen Backofen: dieser aber muß nicht so sehr gebacken werden als der vorige. Wenn er nun im Back-Ofen solte jähling Farbe bekommen, so decket man einen Bogen Papier drüber, machet aber inzwischen diese Brühe: Man setzet in einem Tiegel oder Cässerole ein Stück Butter aufs Feuer, streuet geriebene Semmel drein, giesset Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, und lässet dieses zusammen kochen, würtzet es mit Muscatenblüten, Ingber, Zucker, Zimmet, viel Citronschelern und Citronscheiben, daß es recht piquant wird; richtet hernach diese Brühe in die Schüssel an, und den angeschlagenen Zimmel drüber, garniret ihn aufs zierlichste, und lässet solchen auftragen.

Hirsch-Ohren zuzurichten,

Diese werden samt dem Maul von dem Kopf geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzet, darinne sie kochen müssen, bis sie weich werden: hernach kan man selbigen die Haut samt den Haaren abziehen, sie reinlich putzen, alsdenn in kaltes Wasser legen, so taugen sie zu nachstehenden Essen.

Hirsch-Ohren fricasiret,

Man nimmet dergleichen, wenn sie erst nach vorhergehender Art geputzet worden, und schneidet sie wie Nudeln klein. Hernach nimmet man ein Stück ausgewaschene Butter, leget diese nebst den geschnittenen Ohren in einen Tiegel, wirft auch eine gantze Zwiebel drein, und passiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein an die Ohren, würtzet selbe mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronschelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, giesset ein Paar Tropffen Weineßig dran und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so giesset man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyerdotter, die man fleißig qvirlen muß, damit sie nicht zusammen laufen, giesset alsdenn die abgeqvirlte Brühe wieder an die Hirsch-Ohren. Nach dem Anrichten sprenget man zerlassene Butter drüber her und lässet es auftragen.

Hirsch-Ohren mit Truffes,

Man nehme die Ohren und schneide sie nicht wie Rudeln, sondern nur Plätzgenweise, als die Truffes, und thue dieselbe in einen Tiegel, hernach weiche man vier Loth Truffes in Fleischbrühe, und wenn sie recht weich worden, so thue man sie unter die Ohren, streue ein wenig geriebene Semmel dran, würtze es mit Citronschalen, Muscatenblüten und ein wenig Cardemomen, giesse eine gute Coulis dran, lege ein Stück gewaschene Butter darzu, und lasse es (aber auf keiner grossen Glut) eine Weile durch einander kochen. Solche Ragouten müssen gantz gemächlich kochen; denn wenn man zu oft dran gösse, würden sie den Geschmack und das Ansehen dadurch verlieren. Es werden auch diese Essen gemeiniglich in eine Schüssel angerichtet, wo ein Krantz vom Teig drum gemacht worden ist.

Hirschohren mit Citronen und Pinien,

Sind die Ohren ausgeputzet und wie Rudeln klein geschnitten worden, so thut man sie in einen Tiegel, streuet eine Hand voll geriebene Semmel dran, schneidet Citronenscheler und auch dergleichen Scheiben hinein, würtzet es mit Muscatenblüten und Ingber, leget ein Stück Butter darzu, giesset Brühe drauf, setzet es aufs

Feuer

Digitized by Google

Feuer, und lässet es zusammen kochen. Wenn es nicht dicke genug wird, so streuet man mehr Semmel dran, denn ist es fertig.

Hirschohren mit grüner Petersilie,

Man schneidet und thut solche in einen Tiegel oder Casserole, leget Butter, Muscaten-Blüten, Ingber und geriebene Semmel daran, giesset gute Fleischbrühe drauf, setzet es aufs Feuer und lässet es kochen, auf daß eine feine dicklichte Brühe dran wird, hacket ingleichen ein gut Theil Peterfilie, und wirfet die auch hinein. Viele nehmen an stat der geriebenen Semmel weiß eingebrenntes Mehl, oder wo es in grossen Küchen, so giesset man nur Coulis dran, die denn an sich selber schon dicke genug ist.

Hirschohren mit Muscheln,

Die geputzten Ohren schneidet man als Nudeln, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, leget hundert Stück Muscheln, wenn es nehmlich ein groß Gerichte seyn soll, darzu, giesset gute Bouillon drauf, würtzet es mit Muscaten-Blüten und Citron-Schelern, wirfet ein gut Stück ausgewaschene Butter nebst geriebener Semmel dran, setzet es auf ein Kohlfeuer und lässet es gantz gemählich kochen. Beym Anrichten drücket man Citronen-Saft hinein, so kan es aufgetragen werden.

Hirschohren mit Muscaten-Blüten,

Man schneidet die Hirschohren, und thut sie in einen Tiegel, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darein, giesset die Fleischbrühe drauf, setzet es auf Kohlen und lässet es kochen, richtet es auf gebähete Semmel an und giebet es hin.

Hirschkolben zu bereiten,

Diese bekömmt man erst nach Johannis, und ist eine ziemlich rare Speise: denn von einem Hirsch kan man keine grosse Casserole oder Tiegel voll zu wege bringen: dahero sie nur bey grosser Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirsche einkommen, die noch weich Gehörne haben, so schneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet man selbige im Wasser zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und mit einem scharfen Messer beschneidet man sie fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, so sind sie zugeputzet, und können nun nach Belieben gebrauchet werden.

Hirschkolben mit Truffes,

Man nehme dergleichen zugeputzte Hirschkolben, schneide sie Scheibenweis, hernach weiche man Truffes in Fleischbrühe, daß sie ein wenig weich werden, alsdenn thue man dieses zusammen in eine Casserole, schneide Citron-Scheler dran, lege Muscaten-Blüten und ein Stück gewaschene Butter darzu, passire also dieses so lange auf Kohlen, bis die Butter gäntzlich zerschmolzen, darnach mag man Jus oder Coulis drauf giessen, nachdem die Farbe am Ragout seyn soll; endlich wirfet man eine gantze Zwiebel hinein, die muß aber bey dem Anrichten wieder heraus gethan werden; lässet es denn ein wenig kochen, und richtet es an.

Hirschkolben mit Butter und Muscaten-Blüten,

Das Putzen ist allbereit beschrieben. So schneidet man nun dieselben Scheibenweis, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück ausgewaschene Butter nebst Muscaten-Blüten und ein wenig Citron-Schelern dran, passirt es ein wenig auf dem Kohlfeuer, streuet klar geriebene Semmel hinein, giesset eine gute Bouillon dran, lässet es ein wenig auf Kohlen wieder auf kochen, so ist es fertig.

Hirschkolben fricassirt,

Dieselben, wenn sie scheiblicht geschnitten sind, thut man in einen Tiegel, leget ein Stück Butter dran, und passiret diese. Hernach schneidet man Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten, und leget solche auch nebst einer gantzen Zwiebel hinein. Alsdenn giesset man darauf ein wenig gute Brühe und Wein, und lässet es ein wenig kochen. Die Brühen müssen auf Fricassèen und Ragouten nicht gar zu lang seyn; das heist, es muß nicht gar zu viel nasses dran gegossen werden: denn ie kürtzer, ie

delicater. Wenn bald angerichtet werden soll, so schläget man 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpfgen, zerqvirlt diese mit etlichen Tropfgen Weineßig recht klar. Darnach, wenn die Fricassée im Kochen ist, so schüttet man die Brühe an die Eyer-Dotter, qvirlt es gantz klar ab, und gieſſet diese Brühe wieder an die Fricassée; man darf es aber nicht wieder kochen lassen, sonsten rinnet es zusammen: endlich richtet man es an, und sprenget oben drüber wieder Fett oder zerlassene Butter, und drücket von ein Paar Citronen den Saft dran, so kan es hingegeben werden.

Hirschkolben mit saurer Limone,

Nachdem die Hirschkolben zugeputzet sind, so schneidet man diese Scheibenweis, und thut sie in einen Tiegel, leget ein Stück Butter und Muscaten-Blüten dran. Hernach nimmet man eine eingesaltzene Limone, schneidet diese auch Scheibenweis, leget sie erst ein wenig in kaltes Wasser, daß sich das saltzigte etwas heraus ziehe; thut diese hierauf zu den Hirschkolben, streuet geriebene Semmel drauf, gieſſet Brühe und ein wenig Wein dran, setzet dieses aufs Kohlfeuer, lässet es kochen, bis eine dicke Brühe wird. Bey dem Anrichten drücket man Citronen-Saft hinein, und giebet es hin.

Hirschläufte zubereiten,

Diese, wenn sie abgehauen worden, schneidet man mitten entzwey, setzet solche zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie gar werden. Nach diesem putzet man selbige gleich denen Hirschohren oder Hirschkolben, leget sie denn in kaltes Wasser, daß sie schön weiß werden, und brauchet solche nachfolgender Gestalt.

Hirschläufte eingeleget,

Wenn dieselben, wie beschrieben, geputzet sind, so nimmet man ein Fäßgen, darein sie sollen geleget werden, thut unten am Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citron-Scheler und allerhand gantze Gewürtze; leget denn eine Lage solcher Hirschläufte, und denn wieder die vorigen Species, bis das Fäßgen voll ist. Alsdenn machet man es zu, bohret ein Loch oben in Deckel, und lässet durch einen Trichter guten Wein-Eßig hinein laufen, und setzet es auf einen kühlen Ort, machet einen Stöpsel vor das Loch, und wendet solches alle Tage oder auch in etlichen Tagen einmahl um; darnach mögen sie verspeiset werden, wenn man will, iedoch nur kalt.

Hirschläufte mit Butter und Citronen,

Diese nimmet man, wie sie geputzet sind, leget solche in einen Tiegel, thut ein Stück Butter dran, setzet selbige aufs Feuer und passiret sie, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten, auch kleingeschnittene Citronen-Scheler dran, gieſſet gute Bouillon drauf, schneidet eine Citrone, wenn erstlich die Schalen herunter, und das Bittere weggeschnitten worden, Scheibenweise, thut die Kerne heraus, leget die Citronen an die Hirschläufte, und lässet es mit einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, alsdenn kan man es hingeben. Das Saltzen wird hoffentlich bey dem Kosten nicht vergessen werden. Wie übrigens die Hirschläufte ferner zuzurichten, davon können die nur angeführten Beschreibungen der Hirschohren und Hirschkolben Nachricht geben. Ingleichen die Beschreibungen der Kälber- und Rindsfüsse: so kömmet es auch mit auf die selbst eigene Invention eines guten Kochs an.

Hirschhörner zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund Hällisches Kraft-Mehl, ein Viertel-Pfund geriebenen guten Zucker, ein Qventlein guten klar gestossenen Zimmet, qvirlet fünf Eyer in ein Töpfgen zusammen, gieſſet sie in das Mehl und Zucker, hierzu thut man ein Achtel-Pfund Schmeltz-Butter in dem Teig, aber nicht zu warm, rühret es wohl unter einander, so lange bis sich der Teig walgern lässet, alsdenn machet man ihn in Form eines Hirsch-Geweihes, groß oder klein, wie man es haben will, backet es hernach in Schmeltz-Butter wohl aus.

Hirse,

Milium, Millet (Millaco,) ist eine bekandte Hülsenfrucht, so in Gärten und auf den Aeckern zu Ende des Martii gesäet wird,

Digitized by Google

wird, und einen lockern auch sandichten Boden haben will. Sie bringet die Körner in Kolben, die Körner sind gelblich und sehr klein, träget aber bis 60 fältig. Seine Kraft bestehet in einem häufigen und temperirten Schleim, der dem Chylo vortrefliche Nahrung giebt; er wird zwar für nährend, aber nicht für verdaulich geachtet. Wie hoch gemeine Leute diese Frucht halten, kan man daraus abnehmen, weil selbige, wenn sie sonderlich an Sonn- und Fest-Tagen sich wollen gütlich thun, gemeiniglich einen Hirsenbrey in Milch, darein sie ein wenig Safran thun, kochen, auf selbigen hernach braune Butter giessen, auch klaren Zucker oder geriebenen dicken Pfefferkuchen drüber streuen, und solch Gerichte mit dem grössten Appetit verzehren. Sonst braucht man ihn in der Küche an vielen Essen, welches bey denen Beschreibungen der Speisen hin und wieder wird zu sehen seyn. Mit Milch abgekocht ist er am gesündesten.

Hirse-Mus gelb gemacht am grossen Neujahrs-Tage essen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, so da meinen, es könne derjenigen Person, so am grossen Neujahrs-Tage gelbgemachtes Hirse-Mus bey Tische mit esse, das gantze Jahr über nicht an Gelde fehlen.

Histiæa, siehe Hestiæa.

Histrina,

Oder, wie sie von andern genennet wird, Istrina. s. Istrina.

Hobelspäne zu backen,

Man nimmt drey frische Eyer, rühret darunter acht Loth gestossene Mandeln, auch zehn Loth geläuterten Zucker, rühret eine gute halbe Stunde, schneidet Oblaten nach der Länge, streicht den Teig, welcher abgerühret, darein, backet sie in einer Torten-Pfanne, denn nimmt man sie heraus, und beuget sie krumm, weil sie noch warm sind. Oder: Man nehme geschälte Mandeln 1 Viertel-Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen; alsdann auf das allerdünnste auf eine Oblate gestrichen, in schmahle Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdann gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie die Hobelspäne.

Hoch Gestrick,

Heist den Augspurgischen Weibes-Bildern diejenige Zierath und Aufsatz des Kopfes, so aus eitel mit rothem Atlas umwundenen Wülsten in einander geschlungen und bisweilen mit breiten güldenen Lahnstreifen umwickelt ist: die Form ist ein breiter Umfang um das Haupt, und bedienen sich solches Aufsatzes nur die Bräute.

Hochzeit-Bitter,

Ist ein erbarer und schwartz bekleideter Mann, an etlichen Orten mit einer grossen Band-Rose auf dem Hute, oder weissen Schnupftuch mit einem Crantz und bunten Bändern in der Hand versehen, welcher der Braut und Bräutigam die ihm specificirten Gäste zur Hochzeit ladet.

Hochzeit-Brief,

Ist ein höfliches Schreiben, worinnen das Frauenzimmer auf auswärtige Hochzeiten geladen wird.

Hochzeit-Geschencke,

Sind diejenigen Presente, so die eingeladenen Gäste der Braut und Bräutigam, als ein Zeichen der Danckbarkeit, mit einem Glückwunsch einzuhändigen pflegen: bestehet in vielerley, alten Geld und Speciebus, Silber-Geschirr, Zinn und andern Hausrath. Der Gebrauch solcher Hochzeit-Geschencke war schon im Alten Testamente, dergleichen thaten die Anverwandten der Rebeccæ, Gen. XXIV, 16; Raguel der Saræ, Tob. VII, 15; die Aeltesten der Stadt Bethlehem der Ruth, cap. IV, 11.

Hochzeit-Haus,

Ist derjenige Ort, worinnen die Hochzeit-Gäste von Braut und Bräutigam tractiret und bewirthet werden: wird insgemein vor denen Thüren wegen Auflauf des Pöbels mit Wache besetzet. Ist entweder ein privat oder öffentlich darzu bestimmtes Haus, z. E. in Leipzig allhier das hiesige Cramer-Haus, Ranstädter Schießgraben ꝛc. Zu Rom hiessen vor Alters

Alters dergleichen öffentliche Hochzeit- oder Ausrichtungs-Häuser Nymphæa.

Hochzeit-Küche,

Ist ein in dem Hochzeit-Hause im Hofe von Bretern aufgeschlagene Boutique, worinnen die Speisen über die Hochzeit-Tafel gekochet und verfertiget werden.

Hochzeit-Mahl,

Ist diejenige Solennität, allwo eine Braut und Bräutigam ihre durch den Hochzeit-Bitter eingeladenen Gäste nach geschehener Trauung in dem Hochzeit-Hause mit ansehnlicher Kost und Tranck, Tantzen und anderer Lustbarkeit etliche Tage lang bewirthen und accommodiren lassen; ist entweder ein Abend-Essen oder eine grosse Schenck-Hochzeit, so insgemein drey Tage lang zu werden pfleget. Im Alten Testamente währete das Hochzeit-Mahl gemeiniglich sieben Tage lang. Gen. XXIX, 17, Judic. XIV, 13, Tob. XI, 12.

Hochzeit-Zettel,

Ist ein langes Register dererjenigen Personen, so die Braut und der Bräutigam durch den Hochzeit-Bitter einladen läst.

Höckin,

Heissen diejenigen Weiber, so auf den Wochen-Märckten allerhand Eß-Waaren aufzukaufen und selbige hernach wieder einzeln um einen erhöheten Preis zu verkaufen pflegen.

Höckerling streuen,

Ist eine Beschimpfung dererjenigen Bräute, so wegen des Jungfern-Standes verdächtig sind, da man nehmlich über denjenigen Gang und Weg, darüber sie in der Kirche zur Trauung gehen, dergleichen klein geschnittenes Stroh auszustreuen pfleget.

Hörner-Mütze,

Ist eine meistens von schwartzen Sammet verfertigte und mit vier hohen Hörnern umgebene Zobel-Mütze: wird insgemein von erbaren Matronen getragen.

Hofmeisterin, oder Mayerin,

Ist eine auf einem Bauer-Gute oder Vorwerg der Haushaltung und Viehzucht vorgesetzte Frau, so das Gesinde im Hause regieret, und ihre anvertraute Haushaltung, die sie auch oftmahls Pachtsweise hat, wohl in Acht nimmt.

Hog,

Cæcilia, eine Adeliche Dame aus Dännemarck, so ihre Devotion und Geschicklichkeit durch ein Gebet-Buch an den Tag geleget, welches zu Coppenhagen A. 1620 und 1661 in 12 gedruckt worden. Vid. Thom. Bartholin. d. Scriptor. Danor. pag. 16.

von Hohendorf,

Maria Elisabeth, war ein in der teutschen Poesie erfahrnes Fräulein, so mit Dorotheen Eleonoren von Rosenthal, deren Poetische Gedancken zu Breßlau An. 1641 gedruckt herausgekommen, ihre Poetische Correspondenz gehabt.

Hohes Umgeschläge,

Ist ein von lauter mit Atlas umschlagenen, auch goldgezierten Wülsten zusammen geschlungener und in einander versteckter breit runder Aufsatz um das Haupt, den die Ulmerischen Geschlechters-Bräute zu tragen pflegen.

Hohlnädeln,

Ist im Nehen eine gewisse Art kleiner löchlichter Nadt, wo dicht an den Saum der weissen Leinwand, Caton oder Nesseltuchs, vermöge eines Steppstiches, allezeit über 2 oder 3 Fäden in einer langen und gleichen Linie gestochen wird. Wann die Löchlein etwas groß gerathen sollen, pflegen die Nähterinnen ein oder zwey Fäden vorher darzu auszuziehen.

Holgia,

Maria, aus einem Adelichen Geschlechte aus Dännemarck: wird ihrer Gelehrsamkeit halber von Bartholino d. Luce Animalium p. 286 sehr gelobet.

Holippen,

Sind ein gewisses zusammen gerolltes Gebackens, das der Koch zu verfertigen auf folgende Art lehret: 1) Holippen gebacken mit Zimmet; 2) Holippen ohne Zimmet; 3) Holippen ohne Zucker.

Digitized by Google

Holippen gebacken mit Zimmet,

Man rühret in ein halb Nössel gute Milch ein Paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer dran, und qvirlt es gantz klar, schüttet alsdenn um sechs Pfund gestossenen Zimmet und drey Loth Zucker drunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet man auf einem Forcir-Loch mit hartem Holtz Feuer an, leget das Eisen drüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so giesset man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drücket solches zusammen, und legt es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlich werde. Hernach machet man das Eisen auf, und hat bey der Hand ein rundes Holtz, wickelt und rollet das gebackene Blätgen auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebacken auf eine Schüssel, und verfertiget derer so viel, als man nöthig hat.

Holippen ohne Zimmet,

Hierzu wird ietzt beschriebene Klare gebraucht, nur muß der Zimmet davon bleiben, und im übrigen werden sie wie vorige gebacken. Sölten selbe etwa nicht mürbe genung seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eßlöffel voll geschmeltzte Butter laufen und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holippen oder Zucker,

Vorige Klare wird hierzu gebraucht, nur muß man den Zucker und Zimmet weg lassen.

Holippen-Eisen,

Ist ein gewisses von Eisen verfertigtes Instrument, worinnen die Holippen gebacken und verfertigt werden.

Holländisch Bändgen,

Ist ein weisses gantz schmal und dicht gewebtes gemustertes Streiflein, wormit das Frauenvolck die Bindgen auf denen Hemden, wofern sie selbige nicht nehen, steppen oder holnädeln wollen, etlichemal zu besetzen pfleget. Wird Stückweise verkauft.

Holländisches Schminck-Wasser,

Ist ein aus klein zerhacktem Spanferckel-Fleisch und zerstossenen Schnecken, Spanischen Wein, Citronen und Zuckerkand destillirtes und drey Wochen lang hernach an die Sonne gesetztes Wasser, dessen sich das Holländische Frauenzimmer zu bedienen pfleget.

Holländische Zeuge,

Sind allerhand Arten und Sorten von Mode-Zeugen, deren sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget: sind entweder halbseidene: als Rase de Frise, Rase de Paris, Rase d'Orleans, Rase de Marlborough, Rase de Nimes, Rase de Siam, Rase de Larette, Rase de Charles, Rase de Lille, Poli de Chever, glatt und gestreifte Mignons, Toscan, gestreifte Sajettjes, Chinetten u. d. g. m. oder wollene: als Rase de Signor, Espagniolett, Mascherade, Cron-Rasche, Sargen, Sarge Imperiale, Sarge de Poys u. d. g. m.

Holländischer Zweyback, s. Zweyback Holländisch zu machen.

Hollunder,

Sambucus, Sureau, ist ein nicht gar zu starcker Baum, der weiß blühet und schwartze Beere träget, daraus fleißige Hausmütter, das bekannte Hollunder-Mus, als ein Schweißtreibendes Mittel zu kochen pflegen: die Köche bedienen sich dieser Frucht auch, indem sie gewisse Essen damit roth färben, wie solches unter denen Birnen zu sehen; die Blüten aber, welche vor allen Dingen, von denen schwartzen und kleinen Fliegen müssen gesaubert seyn, widrigenfalls Durchfälle und Fieber davon entstehen, werden auf eine sonderliche Art gebacken und als ein angenehmes Gericht, welches iedoch das Haupt sehr schwächet, aufgesetzet. Ein mehrers sehe man im Oeconom. Lexico.

Hollunder-Blüten zuzurichten,

Wenn diese im blühen sind, so bricht man gantze Sträuslein mit denen Blüten ab, daran aber ein Stiel etwa einer qveren Hand lang muß gelassen werden.

Digitized by Google

Hollunder-Blüten gebacken,

Hierzu muß folgende Klare verfertiget werden: man quirlt in ein Nöſſel Milch ſo viel Mehl, bis es bald wie ein Brey dicke wird; ſchläget nach dieſem 4 bis 5 Eyer dran, und rühret dieſe auch klar drunter, ſaltzet es ein wenig, und wirfet Muſcatenblüten, aber nicht viel, hinein. Hernach ſetzet man ausgeſchmeltzte Butter aufs Feuer und läſſet ſolche heiß werden, gieſſet vorher einen Löffel voll Schmaltz in die Klare und rühret es drunter: wenn nun das Schmaltz heiß iſt, ſo tuncket man die geſauberten Hollunder-Blüten in die Klare und ſetzet ſolche alsdenn ins heiſſe Schmaltz, darinne man ſie fein Gold-gelbe und röſch backen muß, verfertiget derer ſo viel, als nöthig ſind. Dieſe Klare wird noch beſſer, wenn man ſtat der Milch Weiß-Bier nimmet: ſolche Klare wird hernach viel röſcher, als die erſte.

Holtz-Boden oder Holtz-Kammer,

Heiſſet dasjenige verſchlagene Behältniß in dem Hauſe, worinnen das geſpaltene und zerſchnittene Holtz für die Küche und Oefen, Stoßweiſe geſetzet, lieget.

Hommezia,

Magdalena, des berühmten Pataviſchen Profeſſoris Caroli Patini gelehrte Gemahlin, hat zu groſſer Vergnügung der gelehrten Welt ihre Reflexiones Morales & Chriſtianas An. 1680 heraus gegeben. Vid. Andr. Carol. in Memorabil. Eccleſ. T. 2 l. 9 c. 7 p. 264. Conf. Acta Eruditor. Lipſienſ. An. 1684 p. 587. Sie hatte zwey gleichfalls gelehrte Töchter Gabrielis Carola, und Carola Catharina genannt. Siehe Patina.

Honig,

Mel, Miel, iſt nach Sirachs Ausſpruch c. XI, 3 die allerſüſſeſte Frucht, welches die Biene, das kleine Vöglein, giebt. Es iſt ein Saft, den die Bienen aus den Blumen ſaugen, in einem Bläslein unter der Zunge behalten, in ihre Stöcke tragen, daſelbſt ausſpeyen und Waben damit füllen. Es wird in gelbes und weiſſes unterſchieden. Was an der Sonne von ſich ſelbſt ausläuft, wird Jungfer-Honig genannt, und iſt das beſte: das gelbe wird durch die Hitze in einer Kelter ausgepreſſet. Das Honig hat eine zarte, ſubtile, balſamiſche Eigenſchaft zu wärmen, zu zertheilen und auszutreiben, die Lebens-Geiſter zu vermehren, und was darein geleget wird, vor aller Fäulniß zu bewahren, darneben aber auch eine gehrende Kraft. Im Huſten oder andern Bruſt-Beſchwerungen von kalten Flüſſen, auch in allerhand Verſtopfungen der Nieren und Zufällen des Harns thut es ſehr gut. In den Apothecken wird der Honig mit verſchiedenen Kräutern verſetzet, und zu mancherley heilſamen Gebrauch angewendet. Es werden auch aus dem Honig bereitet ein Waſſer, ein Oel, Eßig, Spiritus, Tinctur und eine Quint-Eſſenz. Ein mehrers vom Honig ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Hoogwandin,

Anneken, eine qväckeriſche Niederländerin aus der Grafſchaft Meurs, und Weigelianiſche Creatur, ſo der Prediger ihre Lehren, Leben, Amt und Verrichtungen auf das ſchimpflichſte läſterte. Von Anno 1650 bis 60 hat ſie viel Schriften ausgeſtreuet, als: Die Klagen Sions, den Morgenſtern, Neu-Jahrs-Gedancken, den Prüfeſtein, den Luſt-Hof des Gemüths und die Auslegung über die Offenbarung Johannis: welche zwar viel Gutes in ſich zu haben ſcheinen, viel irrige Lehren aber zugleich auch hegen. Vid. D. Feuſtking Gynæceum Hæretic. Fanatic. pag 352 ſeq.

Hootonin,

Eliſabeth, eine Engelländiſche Ertz-Qväckerin, ſo An. 1650 am erſten unter den Weibern aufgetreten und denenſelben öffentlich geprediget, wodurch ſie viel andere Weiber verführet. Etliche Jahre darnach reiſete ſie mit dem Qväcker Foxen in Neu-Engelland, um ihre Religion daſelbſt in Aufnehmen zu bringen, allwo ſie öffentlich auf die Cantzel trat; allein ſie muſte von denen Inwohnern daſelbſt ſo viel leiden, daß ſie darüber ihren Geiſt auf der Inſel Jamaica aufzugeben gezwungen ward.

Hopfen,

Lupulus, Houblon, iſt das bekannte Gewächs,

Digitized by Google

Gewächs, welches in langen schwachen Rancken, an Stangen, Bäumen und was es ergreiffen kan, hinauf klettert, Blätter den Wein-Blättern nicht ungleich, und Blumen wie Knospen bringet, die zum Bierbrauen unentbehrlich. Der, welcher wild an den Zäunen und Hecken wächst, ist geringer, als der Garten-Hopffe, kan aber durch Verpflantzung verbessert werden. Der Garten-Hopfe ist auch zweyerley, der eine reiffet nur 14 Tage eher als der andere, und wird für den besten gehalten. Im Herbst-Monat reiffet er, welches an dem starcken Geruch zu erkennen, da denn, wenn er in die Gelbe getreten, und etliche Tage darinnen gestanden, bey einem hellen Tage fein trocken abgenommen wird, damit er nicht überreiffe, und den Saamen verliere: Wenn er abgepflücket, wird er auf einen luftigen Boden, nicht zu dicke über einander geschüttet, bis er zur Gnüge, doch nicht zuviel getrocknet, alsdenn über einen Hauffen geschüttet, und mit Tüchern bedeckt, damit er nicht verrauche. Hopffen in Wein gesotten, tödtet die Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äusserlich aufgelegt, lindert er alle Schmertzen, es sey von Geschwulst, Fallen oder Verrencken. Sein meister Gebrauch ist bey dem Bier, dem er eine angenehme Würtze giebt, und der Säure wehret, wenn er wohl gekocht und dessen nicht zu viel genommen wird, sonsten er Hitze, Haupt-Weh und Blähungen verursachet. Von dem Hopfen, dessen Bau, und Pflege handelt ausführlich das Oeconomische Lexicon.

Hopfen-Keimigen,

Sind die Schößlinge, so im Frühlinge, gleich mit abgehendem Schnee, aus den Wurtzeln hervorsprossen, gleich dem Spargel, und können auf gleiche Weise mit Eßig und Baum-Oel wie ein Sallat, oder mit andern Speisen genossen werden. Sie werden sehr gerühmet, daß sie das Geblüt reinigen, und denen Verstopffungen des Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil sie kühlen, widerstehen sollen. Zu dem Ende nutzet man solche in der Speise nicht nur zum Salat, sondern unser Koch bereitet sie auch folgender Gestalt: 1) Hopfen-Keimigen zuzurichten; 4) Hopfen-Keimigen fricassiret; Hopfen-Keimigen mit einer Butter-Sosse; 4) Hopfen-Keimigen mit zerlassener Butter.

Hopfen-Keimigen zuzurichten,

Diese müssen im Früh-Jahr, wenn sie noch klein sind, geschnitten, darnach sauber geputzet, in kaltes Wasser geworffen, und reinlich ausgewaschen werden.

Hopfen-Keimigen fricassiret,

Man setzet in einem Topf oder Casserole Wasser zum Feuer, und wenn solches kochet, so wirffet man ein wenig Saltz, und denn die Hopfen-Keimigen hinein, darinne sie eine Weile sieden müssen, bis sie beginnen weich zu werden. Inzwischen schläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, giesset einen halben Löffel voll Wein-Eßig dran, und qvirlt es wohl durch einander. Ferner hat man in einem Töpfgen Fleisch-Brühe mit ein Paar Eß-Löffeln voll Wein-Eßig und Wein beym Feuer stehen: wenn es kochet, so ziehet man dieses an die Eyer-Dotter, und qvirlt es, daß es nicht zusammen laufe. Fänget es nunmehro an dicke zu werden, so leget man ein Stück ausgewaschene Butter und etwas Muscaten-Blüten drein, nimmet die Hopfen-Keimigen aus dem Wasser heraus, leget sie auf das Geschirr, worauf sie sollen zu Tische getragen werden, giesset die Brühe drüber, besprenget sie mit zerlassener Butter, so sind sie fertig.

Hopfen-Keimigen mit einer Butter-Sosse,

Wenn diese, wie vorige, abgekochet sind, so nimmet man Rindfleisch-Brühe, oder aber Petersilien-Wasser, welches bey denen Catholischen gebräuchlich, schläget drey Eyerdotter drein und qvirlt es, daß es nicht zusammen laufe. Ferner leget man ein Stück Butter und Muscaten-Blüten dran, lässet es bey einem Kohlfeuer dicke werden, und continuiret mit dem Rühren beständig: endlich richtet man die Hopfen-Keimigen auf dasjenige Geschirr an, darauf sie sollen zur Tafel kommen, giesset diese Brühe drauf, besprenget sie mit zerlassener Butter, und giebt sie hin.

Hopfen-

Digitized by Google

Hopfen-Keimigen mit zerlassener Butter,

Sind die Hopfen-Keimigen geputzet und abgesotten, so beschmieret man einen Teller oder Schüssel, darauf sie sollen angerichtet werden, dicke mit Butter, streuet Muscaten-Blüten und ein wenig klar geriebene Semmel drauf, leget die Hopfen-Keimigen über das aufgestreuete, und oben auf diese wieder ein Stück Butter und Muscaten-Blüten, setzet es darnach auf ein Kohlfeuer, decket es mit einer andern Schüssel oder Teller zu, und lässet es also dämpffen. Wenn es nun eine Weile über dem Feuer gestanden und gedämpfet hat, können sie aufgetragen werden.

Hora,

War bey denen alten Römern diejenige Göttin, so der Schönheit und Zierde vorstand. Sie meinten, diese Göttin Hora sey die Hersilia, des Romuli Weib, welche mit unter die Sternen gesetzet worden.

Hora oder Horta, siehe Hersilia.

Horæ,

Des Jupiters und der Themis Töchter, Carpo und Thallote genannt, wiewol sie auch einige Dice, Eunomia und Irene betiteln: ihr Amt bestehet darinnen, daß sie, als Göttinnen des Wetters, die Himmels-Thüren auf- und zuschliessen, der Sonnen an die Hand gehen, und nach Belieben gut Wetter machen. Sie sollen denen Fabeln nach sehr weiche Füsse haben, und unter allen Göttinnen die langsamsten seyn.

Horbin,

Susanna Maria, ein geschicktes und gelehrtes Weibes-Bild, so aus den Sprich-Wörtern Salomonis ein so genanntes Narren-Buch geschrieben, worinnen sie allerhand Arten der Narren vorstellet, und auf eine Satyrische Art durchziehet.

Horenburgin,

Anna Elisabeth, gebohrne Güldapfelin, aus Wolffenbüttel, geschworne Kinder-Mutter zu Braunschweig, hat ein Buch heraus gegeben unter dem Titel: Unterricht der Hebammen, welches viel Approbation gefunden.

Hortensia,

Eine gelehrte Tochter des Hortensii, von grosser Beredsamkeit; brachte es auch durch ihre Beredsamkeit so weit, daß der damalige grosse Tribut, den der Octavius, Antonius und Lepidus, denen Matronen und Weibern auferleget, um ein grosses vergeringert und nachgelassen wurde. Quintilianus in Institut. Orat. L. 1 c. 1 p. 9. und Valerius Maxim. l. 8 c. 3 Hist. 3 wissen diese ihre gegen das Triumvirat zu Rom damals gehaltene Rede nicht genug zu rühmen. Sie soll es fast dem berühmten Griechischen Oratori Demostheni zuvor gethan haben. Vid. Lotich. d. Nobil. fœm. p. 124 & Baudii Amores p. 372.

Hortolans, oder Hortulans,

Sind kleine, aber sehr delicate Vögel, welche in Menge in Franckreich, noch mehr aber in Italien um Florenz und Bononien gefunden werden. Im Oeconomischen Lexico wird er weitläuftig beschrieben.

Hoscopa,

Dieses ist eben der Aquavit, so in Engelland bey harter Strafe verboten ist: Es wird derselbe also gemacht: Nimm Ingber, Pfeffer, Nelcken, Galgant, Lavendel, Zimmet, Muscaten-Nuß und Muscaten-Blumen, Zittwer, Cardemomen, Rosmarin-Blüten und Cubeben, aa. ℥j. Salbey-Blätter ein Pfund, diese letztern wohl gerieben, das andere alles wohl zerstossen, und vermischt in einen Glas-Kolben gethan, starcken Rheinischen oder Frantz-Branntewein, wie dieses letztere in Groß-Britannien geschiehet, an vier Maaß darüber gegossen, alles wohl verbunden, acht Tage unter einander gebeitzet stehen lassen, hernach über den Helm distilliret.

Hosen,

Sind von Bieber oder Castor. Von Haasen-Haaren werden sie so schön als von Bieber-Haaren gemachet, und träget sie das vornehme Frauenzimmer im Winter; man hat auch solche von Flonell, Parchent,

Digitized by Google

Parchent, Leinwand, Cattun so aus Baumwolle gearbeitet, Gros di Tours, Sammet, reichen Zeug u. s. f.

Hosen-Butter,

Heist diejenige, so man in hölzerne Fäßlein einzudrücken pfeget: wird in halbe und gantze Hosen getheilet.

Hosen ihres Mannes hat das Weib,

Ist ein bekanntes Sprichwort, so von denen herrschsüchtigen Weibern gesaget wird, welche ihren Männern in allen befehlen und das Regiment über selbige führen wollen. Siehe Weiber-Regiment.

des Houlieres,

Madame, ihrem rechten Nahmen nach Antonia du Ligier de la Garde genannt, eine galante Frantzösische Poetin, deren schöne Gedancken durchgehends approbiret werden. Ihre Poesien sind in zwey Theilen zu Amsterdam in 8 heraus kommen. Ihre Idylles sind sehr schön, und ihre andern Reflexions voller Geist und Anmuth. Sie war zu Paris 1638 gebohren, und ward 1651 an den Herrn des Houliers, Lieutenant-Colonel des Regiments von Condé vermählet, in die gelehrte Academie zu Padua, wie auch in die zu Arles in Provence aufgenommen, erhielt vom Könige wegen einiger artigen Lobsprüche, die sie ihm in ihren Schriften gegeben, eine Pension von 2000 Pfunden; war in den alten Autoribus überaus wohl belesen, und machen die aus denselben gröstentheils gezogene Moralia, womit sie ihre Wercke ausgezieret, deren Durchlesung so angenehm als nützlich. In der poësi lyrica excellirte sie vor andern. M. Bayle Dictionair. Historique p. 1510 seq. leget ihr ein grosses Lob bey, und Devisæus in Mercur. Polit. A. 1680 M. Januar. p. 303 referiret, daß sie eine gewisse Tragœdie unter dem Titel: Genseric Roy des Vandales, verfertiget, so völlige Approbation gefunden. Menagius rühmet sie sehr in seinen Lectionibus Italicis ad Sonnett. VII Petrarch. p. 63; gestalt sie die Italiänische, Spanische und Lateinische Sprache wohl verstanden, wie M. de Liguieres in seiner Galerie des Peintres p. 33 T. II bezeuget. Diese gelehrte Poetin starb den 17 Febr. An. 1694 in dem 56ten Jahre ihres Alters. Was Bailletus von ihr raisonniret, kan man in seinen Judiciis Tom. V p. 450 finden.

des Houlieres,

Antoinette Therese, der vortreflichen Frantzösischen Poetin Madame des Houlieres gleichfalls gelehrte Tochter und Poetin, so den Geist zur Poesie und das Feuer von ihrer vortreflichen Mutter gleichsam durch Erbgangs-Recht erhalten. Daher es auch kein Wunder der Welt geheissen, als sie An. 1687 am St. Ludwigs-Tage von der Frantzösischen Academie unter allen andern den Lorbeer-Crantz und Königl. Preis darvon trug. Sie starb den 29 Aug. 1719, und sind ihre Gedichte zu Paris und zu Amsterdam nebst ihrer Mutter Gedichten zusammen gedruckt worden. Wie Bælius in seinen Novellis 1688 Mens. Jan. p. 50 seq. und Basnagius Histor. Actor. Erudit. 1687 Mens. 7br. Artic. 14 p. 132 erzehlet.

Hovv,

Elisabeth, war eine berufene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Howartin,

Maria Ruth, war nicht nur eine gute teutsche Poetin, sondern auch eine fertige Musica darbey. Paullini im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 74.

Hovviesin,

Sibylla, ein in der Medicin wohlerfahrnes Weib: sie hat ein Artzney-Buch geschrieben, bestehend in lauter probirten Mitteln für arme Haus-Leute, in 4.

Hoyers,

Anna Owena, An. 1584 zu Eyderstädt im Holsteinischen gebohren, Hermann Hoyers, Landvoigts daselbst Ehe-weib, eine Niedersächsische Poetin, aber auch zugleich Schwärmerin und Quäckerin, massen sie dem Weigelianismo zugethan war. Ihre geist- und weltlichen Gedichte sind zu Amsterdam heraus gekommen. Vid. Neumeister. Dissertat. d. Poetriis, Germ. p. 57. Sie hielte es anfänglich mit David Görgens oder Joris Schwarm, und appro-

Digitized by Google

approbirte deſſen Ketzerey. Nach ihres Mannes Tode Anno 1622 gelangte ſie gar in die Bekanntſchaft des ſchlimmen Wiederkäufers, Totingen, welcher ſie gantz und gar einnahm, und ihr ſeinen Gift zugleich einflößte. Sie hat hierauf unterſchiedliche ſtachlichte Schriften als: Die einfältige Wahrheit; Schreiben an Titel-Trägern von hohen Schulen; den Däniſchen Dorf-Pfaffen u. d. g. m. heraus gegeben, worinnen ſie weder geiſtlicher noch weltlicher Perſonen verſchonet, muſte ſich auch deswegen nach Weſterwick in Gothland retiriren, und ſtarb An. 1648. Vid. Joh. Moller. P. II Iſag. Hiſt. Cimbr. p. 141.

Hrosvita oder Roswita,

Helena von, wird auch von etlichen Helena à Roſſow genennet, eine edle Sachſin, ſo im Kloſter zu Gandersheim gebohren und auch erzogen worden. Eine in vielen Göttlichen und weltlichen Wiſſenſchaften und Sprachen gelehrte Nonne und Poetin, ſo zu Zeiten Kayſers Ottonis II An. 970 florirte. Trithemius in Catalog. illuſtr. Viror. p. 129 giebet ihr ein herrliches Lob, dergleichen auch andere gelehrte Männer hin und wieder thun. Conrad Celle hat ihre Opera zuſammen zu Nürnberg 1501 heraus gegeben. Worinnen man zu ſuchen, 1) Sex Comœdias in æmulationem Terentii: nehmlich Gallicanus, Dulcicius, Callimachus, Abraham, Paffnucius, Fides & Spes betitelt; 2) Octo ſacras hiſtorias verſu hex. & pent. nehmlich Hiſtoriam B. Mariæ Virginis. Hiſtoriam reſurrectionis Domini, Hiſtoriam & Vitam S. Gangolfi, Hiſtoriam S. Pelagii, Hiſtoriam converſionis S. Theophili, Hiſtoriam Paſſionis S. Dionyſii, Hiſtoriam Paſſionis S. Agnetis & Hiſtoriam de Aſcenſione Domini; 3) de Lapſu cujusdam Juvenis per S. Baſilium converſi. libr. 1; 4) Ottonis Imperatoris Primi Res geſtas; 5) Epigrammata diverſa & quasdam non inelegantes Epiſtolas. Dieſe Opera aber der Hrosvitæ ſind wiederum mit einem Appendice und Præfat. des berühmten Schurzfleiſchii 1707 heraus gekommen, wobey ihr Leben, ſo der ältere Heinrich Meibomius beſchrieben, zu befinden. In Leibnitii tom. II Scriptor. Hiſtor. Brunſwicenſis ſtehet ihr heroiſches Carmen de conſtructione cœnobii Gandersheimenſis. Sie iſt mit vielen Elogiis, als von Johanne Dalburgio Biſchoffen zu Worms, Martino Pelichio dem erſten Rectore in Wittenberg, Itelwolfo à Stein, Johanne Cuſpiniano, Caſpare Bruſchio und andern mehr, beehret worden.

Hubert,

Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, lebte zu Mans um das 1584 Jahr, und machte ſich ſonderlich durch ihre ſchönen Gedichte bekannt.

Huberta, ſ. Haberta Suſanna.

Huf,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Einkauf des Fleiſches das erſte Stück, ſo von der Hinter-Keule oder Viertheil des Rindes gehacket wird, und ſich unten am Schoß anfanget.

Hure oder Coquette,

Iſt eine liederliche Vettel und geiles Weibes-Bild, welches ihren Leib um einen leichtfertigen Gewinſt, allen unzüchtigen Manns-Volck, ſonder Unterſcheid Tag und Nacht Preis giebt, oder verheuret, wie einige das Wort daher leiten, und Hurerey nennen, wenn ſich zwo ledige Perſonen aus Wolluſt zuſammen thun. Der Babylonier ihre Huren waren der Göttin Veneri conſecriret, und hielten ſich auf dem Wege auf, hatten ſich auch mit Stricken gegürtet; denn es war daſelbſt die ſchändliche Gewohnheit, daß keine Jungfer heyrathen durfte, ſo nicht vorhero der Venus ihren Strick aufzulöſen gegeben, und ſich alſo öffentlich proſtituiret hatte. Der Iſraeliten ihre Huren waren von dem heiligen Volcke, vermöge des Geſetzes, ausgeſchloſſen, Deut. XXIII, 17. Woher das Wort Hure ſeinen Urſprung hat, ſiehe Aurinia. In den Päbſtlichen Rechten, und nach Clementis III Ausſpruch, thut derjenige ein Opus meritorium oder ſonderbar gutes Liebeswerck, der eine Beſchlaffene zur Ehe nimmt.

Huren-Haus oder Bordel,

Sind diejenigen Oerter und Schlupf-Winckel,

Digitized by Google

Winckel, allwo sich dergleichen liederliche Vetteln und Coquetten aufzuhalten pflegen: an etlichen Oertern, als zu Rom ꝛc. werden sie öffentlich geduldet. Pabst Sixtus IV ließ zu Rom ein öffentliches Huren-Haus aufrichten, woraus er den Huren-Zins erhoben: iede Hure muste alle Wochen einen Julius-Pfennig Zoll dem Pabste geben, welcher Zins jährlich über 20000 Ducaten ausgetragen. Cornel. Agripp. d. Vanitat. Scient. c. 64. Die Huren-Häuser waren schon bey denen allerersten Zeiten bekannt; die H. Schrift gedencket solcher Jer. V, 7, Baruch. VI, 10.

Huren-Kind,

Ist ein ausser der Ehe erzeugtes Kind. Brunner in seinem Facto Theologico machet dreyerley Sorten der Huren-Kinder: 1) Nothus, bedeutet ein Kind, das von solchen Leuten erzeuget, die beyde andern mit ehelichem Bande verhaftet; oder da doch zum wenigsten die Mutter eine Ehefrau ist, und mit andern zugehalten; 2) Manser, so von einem gemeinen Prostibulo gebohren, dessen Vater man eigentlich nicht weiß; und 3) Spurius, der von einer geliebten Person, ausser der Ehe ist gezeuget worden. Siehe Bastard.

Huren-Kind aus der Taufe heben,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige meinen, daß, wenn ein Kind zum erstenmahl bey einem Hur-Kinde zu Gevattern stünde, müste es ohnfehlbar glücklich in der Welt seyn.

Huren-Zoll oder Milch-Zins,

Ist ein gewisses Stück Geld, welches in Rom das Manns-Volck erleget, damit es frey und ungehindert Concubinen halten darf. Goldast. Tom. II Constit. Imper. Carpzov. Prax. Crim. P. II qu. 70, Herm. Later. de Censib.

Hulda,

Sallums Eheweib, eine Prophetin, bey welcher sich der Priester Hilkia, auf Befehl des Königs Josias, wegen des im Hause des HErrn gefundenen Gesetz-Buchs befragen muste. 2 Reg. XXII, 14.

Hüner,

Gallinæ, Gelines (Poules) sind diejenigen Vögel, so unter dem zahmen Feder-Vieh mit für die nutzbarsten gehalten werden. Man theilet sie in Junge und Alte ein, und ist jener Fleisch sehr niedlich, dieser hingegen, zumahl wenn sie recht fett sind, gesund und schmackhaft. Die schwartzen und gelbrothen Bauer-Hüner werden sowohl in Legung der Eyer, als in deren Ausbrütung allen andern vorgezogen. Die beste Ausbrütung geschiehet vor dem Voll-Mond im Sommer oder im Herbst; denn in solcher Zeit werden die Eyer von der rauhen Luft nicht so erkältet, als wie im Früh-Jahre und Winter zu geschehen pfleget. Unter denen Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste der Zips oder Pips. Es ist aber solcher Zips ein weisses Häutlein, so ihnen an der Zungen-Spitze wächset, solches muß man mit den Nägeln herabziehen, hierauf den Ort mit Asche bestreuen, und mit Knoblauch-Saft schmieren. Man giebet ihnen auch, dieses zu verhüten, Feldkümmel oder Hammerschlag in das Trincken, man kans auch wol ein gantzes Jahr darinne lassen, und bisweilen mit frischen abwechseln, so bleiben sie gesund. Es können aber die Hüner, grosse und kleine, auf vielerley Art zugerichtet werden. Davon der Koch folgende Beschreibungen ertheilet: I Grosse: wie nemlich 1) Hüner zu würgen und zu putzen; 2) Hüner zuzurichten mit Reiß; 3) Hüner mit Reiß im Backofen; 4) Hüner mit Semmel-Schnitten; 5) Hüner mit Safran; 6) Hüner mit Morcheln und Petersilien-Wurtzeln; 7) Hüner mit Carfiol; 8) Hüner mit Petersilien-Wurtzeln alleine; 9) Hüner mit Krebsen und Klösen; 10) Hüner mit Rosinen und Mandeln; 11) Hüner angeschlagen; 12) Hüner mit Sauerkraut und sauren Rahm im Backofen; 13) Hüner mit Sauerkraut nur schlecht; 14) Hüner mit einer Caper-Sosse; 15) Hüner mit Heringen gespicket; 16) Hüner mit Nudeln; 17) Hüner mit Italiänischen Nudeln und Parmesan-Käse; 18) Hüner mit Macaroni; 19) Hüner mit kleinen Gräupgen; 20) Hüner mit saurer Limone. II Hüner junge oder kleine und zwar 21) Hüner junge fricasiret; 22) dito anders; 23) Hüner junge mit Austern; 24) dito andere Art; 25) Hüner junge mit Muscheln; 26) Hüner junge

mit einer Muschel-Sosse; 27) Hüner junge mit Stachelbeeren; 28) dito anders; 29) Hüner junge mit Spargel; 30) Hüner junge mit Spargel, Morcheln, Krebsen und Klösen; 31) Hüner junge mit grünen Erbsen, Krebsen und Klössen; 32) Hüner junge mit grünen Erbsen; 33) Hüner junge schwartz mit Schweiß; 34) Hüner junge mit Truffes; 35) Hüner junge mit Lactuca; 36) Hüner junge mit Johannis-Beeren; 37) Hüner junge mit grüner Petersilie; 38) Hüner junge umlegt; 39) Hüner junge gepreßt mit Sardellen; 40) Hüner junge in Pasteten; 41) Hüner junge in einer Schüssel-Pastete mit Krebsen, Morcheln, Kälber-Milch, Carfiol ꝛc. 42) Hüner junge ausgebrochen mit einer Citron-Sosse; 43) Hüner junge gefüllt mit Krebsen und gebraten; 44) Hüner junge mit Mandeln gefüllet und gebraten; 45) Hüner junge nur schlecht gefüllet und gebraten; 46) dito andere Art; 47) Hüner junge gespickt und gebraten; 48) dito andere Art; 49) Hüner junge recht gut zu braten auf Frantzösisch; 50) Hüner junge andere Art zu braten; 51) Hüner junge gebacken; 52) Hüner gebacken andere Art mit einer Klare; 53) Hüner junge in einer Estoufade; 54) Hüner junge in Papier.

Hüner zu würgen und zu putzen,

Diesen schneidet man mit einem Messer die Kehle ab, hernach setzet man Wasser aufs Feuer, und lässet es heiß, aber nicht siedend werden, thut es wieder herunter, und stecket die Hüner hinein, brühet sie sauber und wirfet solche darnach in kalt Wasser. Wenn dieses geschehen, so nimmt man sie wieder heraus, schneidet selbige unten zwischen den Beinen auf, und ziehet die Gedärm, Magen und Leber heraus. Ferner schneidet man oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropf heraus, sticht auch die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, und ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind die Hüner rein, und können nachfolgender massen gebraucht werden.

Hüner mit Reiß,

Man nehme dergleichen, wenn sie geputzet worden, schneide ihnen die Füsse unten am Gelencke ein und spanne sie. Hernach setze man selbige zu, saltze sie ein wenig, lasse solche gar kochen, und kühle sie aus. Hernach lese man drey Viertel-Pfund Reiß, wasche ihn aus, brühe und setze ihn in der Hüner-Brühe zu: thue ihn in einen Tiegel oder Casserole, lege die Hüner darzu, und würtze sie mit Muscaten-Blüten und Ingber. Sind solche etwan nicht fett genug, so lege man noch ein Stück gewaschene Butter dran, denn sind sie fertig.

Hüner mit Reiß im Back-Ofen,

Wenn diese nach voriger Art gekochet sind, so kühlet und wäschet man sie sauber aus. Hernach nimmt man Reiß, liesets diesen gantz rein, setzet ihn in Fleischbrühe zum Feuer und kochet ihn ab, daß er weich wird, alsdenn thut man ihn in einen Reibasch, leget ein Stück Butter, Muscaten-Blüten und ein wenig geriebenen Safran dran, und schläget 7 bis 8 Eyer drunter. Alsdenn machet man einen Kranz um die Schüssel, darauf es soll zu Tische getragen werden, von Teig, beschmieret dieselbige mit Butter, schüttet von dem Reiß etwas darein, leget die Hüner drauf, und überziehet mit dem andern Reiß selbige vollends, streichet diesen mit einem Messer glatt zu, bestreichet es mit Butter und streuet geriebene Semmel drüber, setzet es in einen heissen Back-ofen und lässet es gar backen. Endlich garniret man es, wie es einem beliebet, und lässet es zu Tische tragen.

Hüner mit Semmelschnitten,

Wenn sie geputzet, wie vorhergehend beschrieben worden, so kochet man solche. Darnach, wenn sie weich sind, so kühlet man sie aus, richtet diese in eine Casserole oder Tiegel; thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber darzu, leget ein Stück Butter dran, giesset von der Hüner-Brühe drauf, und lässet solche auf dem Kohl-Feuer kochen, daß ein wenig eine dicke Brühe wird. Nach diesem röstet man Semmelschnitten auf dem Rost, richtet die Hüner an, leget die Semmelschnit-

Digitized by Google

schnitten drunter, streuet Muscaten-Blüten drüber, und giebet es hin.

Hüner mit Safran,

Selbige werden gleich also bereitet, wie vorhergehende, nur daß diese mit Safran gelb abgemacht werden.

Hüner mit Morcheln und Petersilien-Wurtzeln,

Man lässet die Hüner erstlich gar kochen, hernach weichet man Morcheln ein, daß sie weich werden, alsdenn putzet und wäschet man solche wohl zehenmal aus, denn sonst gar leicht Sand darinnen bleibet, thut sie in einen Tiegel, legt ein Stück Butter darzu, passiret sie ein wenig, schabet Petersilien-Wurtzeln, und schneidet solche nach eigenem Gefallen, wirfet sie ein wenig in siedendes Wasser, und schüttet sie zu den Morcheln. Ferner leget man die Hüner gantz oder zerstückt hinein, würtzet sie mit Muscaten-Blüten und Ingber, streuet geriebene Semmel drein, und giesset gute Bouillon dran, setzet es aufs Feuer, und lässet es durch einander kochen. Wenn sie etwan nicht fett genug sind, so leget man noch ein wenig Butter dran. Endlich kan man auch die Brühe zum Uberfluß mit einem Ey abziehen, so wird sie desto schöner.

Hüner mit Carfiol,

Wenn die Hüner sauber geputzet worden, so kochet man solche: nach diesem leget man sie heraus in kaltes Wasser, wäschet selbige aus, daß sie schön weiß werden. Darnach zerlegt man solche fein Stückweise, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, wirfet ein Stück Butter darzu, passiret es, bis die Butter zergehet, und würtzet sie mit Muscaten-Blüten und Ingber. Ferner nimmet man Carfiol, schälet und schneidet solchen zu Stücken nach der Länge, wenn er groß ist, quellet ihn in siedendem Wasser, und leget ihn dann zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel dran, giesset gute Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lässet solches zusammen kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird; oder man nimmet stat der Semmel ein wenig eingebrannt weiß Mehl, qvirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rohm dran, so wird es schön als eine Coulis, die man durch ein Haartuch oder enges Sieblein an die Hüner lauffen, und denn mit einander kochen lassen muß, so wird es schöner und besser, als von der Semmel, von der es sonst eine gar graue Farbe bekommt. Wenn es nun angerichtet wird, so thut man die Hüner fein in die Schüssel, den Carfiol aber brauchet man als eine Garniture, bestreuet es mit Semmel und Muscaten-Blüten, und giebet es hin.

Hüner mit Petersilien-Wurtzeln alleine,

Diese werden tractiret, gleich denen vorigen, so mit Morcheln und Petersilien-Wurtzeln beschrieben worden, nur daß die Morcheln hier zurücke bleiben.

Hüner mit Krebsen und Klösen,

Wenn die Hüner geputzet und gespannet sind, so stecket man einen Spreil durch, als wie zum Braten, setzet eine Casserole oder Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wenn es kocht, blanchiret man die Hüner darinn, so werden sie schön weiß. Hernach setzet man sie erst zu in Wasser und Saltz; man kan auch die Hüner in eine Serviette einwickeln und also kochen lassen, so werden sie desto weisser. Wenn solche weich sind, so thut man sie heraus in kaltes Wasser; siedet inzwischen ein Schock Krebse mit ein wenig Saltz halb gar, bricht sie aus, wie es im K unter den Krebsen wird anzutreffen seyn. Die Schalen nimmet man, putzet solche sauber aus, und machet Krebs-Butter draus; die ebenfalls im K unter den Krebsen wird anzutreffen seyn. Ferner bereitet man Klöse von Kalbfleisch, deren Verfertigung das K zeigen wird; nimmet alsdenn die Hüner, zerstücket sie oder lässet sie gantz, thut solche in einen Tiegel oder Casserole, passiret sie in Butter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöse, wenn sie erst ein wenig in Fleisch-Brühe abgequellet sind, zu den Hünern, giesset eine gute Coulis drauf, oder in Ermanglung dieser, nimmet man weiß gebranntes Mehl, und qvirlt es in so viel Brühe, als man nöthig hat, mischet einen Eß-Löffel voll dicken sauren Rohm drunter, giesset es hierauf an die Hüner, setzet es auf Kohlen, und lässet es gantz gemäh-

Digitized by Google

gemächlich kochen. Letztlich richtet man die Hüner fein zierlich an, besprenget sie mit Krebs-Butter, so sind sie fertig.

Hüner mit Rosinen und Mandeln,

Wenn dieselben abgekocht sind, wie schon öfters beschrieben worden, so zerstücket man sie, oder kan sie auch gantz lassen; thut solche in einen Tiegel oder Casserole, lieset grosse Rosinen reinlich aus, und leget sie zu den Hünern: ingleichen ziehet man vier Loth Mandeln ab, schneidet diese länglicht, und thut sie auch darzu: hernach giesset man Wein und Brühe drauf, wirfet Citronscheler, Muscatenblüten und Ingber hinein, streuet geriebene Semmel dran, leget Butter darzu, und machet es gelb mit Safran ab; lässet es kochen, bis eine dicke Brühe wird, wirfet ein wenig Zucker dran, so ist es fertig.

Hüner angeschlagen,

Man kochet die Hüner erstlich gar, leget selbige alsdenn in kaltes Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und thut alles Fleisch von denen Beinen herunter, welches mit einem Schneide-Messer gantz klein geschnitten werden muß. Hierauf nimmet man zu zwey Hünern ein halb Pfund Nieren-Talg, diesen schneidet man auch gantz klein, machet sechs gerührte Eyer, die unter denen Eyern im E anzutreffen; weichet Semmel in gute Milch, druckets solche fein trucken wieder aus, und schüttet dieses alles zusammen in Mörsel, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler und Ingber, schläget noch ein Paar rohe Eyer dran, und stösset es recht durch einander. Ist die Farce etwa noch zu starck, so giesset man etliche Löffel voll guten Rohm dran und saltzet es ein wenig: diese Farce muß aber sehr glatt abgestossen werden. Nach diesem nimmet man eine Torten-Pfanne, und thut die Hüner-Gerippe drein, bestreichet diese mit Eyern; nimmet von der Farce, und schläget solche an die Gebeine, formiret es, als wie sonsten eine Herme gewesen; streichet die mit einem warmen Messer zu, bestreichet sie hierauf mit Eyern, giesset zerlassene Butter drüber, und streuet klar geriebene Semmel drauf, so sind sie mit dem Anschlag fertig. Zuletzt setzet man selbige in einen heissen Backofen, und lässet sie fein Gold-gelb backen. Diese mag man brauchen wohin man will, absonderlich in Potagen, oder sonsten mit Brühen, wie es oben schon bey den Capaunen wird zu finden seyn.

Hüner mit Sauerkraut und saurem Rohm im Backofen,

Man besehe den Capaun mit Sauerkraut, nur daß die alten Hüner nicht gebraten, sondern gekocht werden.

Hüner mit Sauerkraut nur schlecht,

Wenn die Hüner gar gekochet sind, so setzet man Sauerkraut zu, und lässet es kochen, seiget es alsdenn ab, und hacket es klein. Hierauf setzet man Butter in eine Casserole aufs Feuer, damit sie heiß werde, rühret einen Löffel Mehl drein, welches ein wenig bräunen muß, schüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hernach giesset man von der Hüner-Brühe drein, leget die Hüner auch hinein, es mögen nun gantze oder zerschnittene seyn, lässet alles durch einander kochen, darnach können sie angerichtet werden.

Hüner mit einer Caper-Sosse,

Sind die Hüner weich gekocht, so wäschet und kühlet man sie sauber aus, und schneidet solche in feine Stücke. Ferner nimmet man ein Stück ausgewaschene Butter, thut diese in eine Casserole oder Tiegel, und leget die zerschnittenen Hüner darzu, würtzet selbige mit Muscaten-Blüten, Ingber, Cardemomen und Citronen-Scheler, passiret sie auf Kohlen, bis die Butter alle zerschmoltzen; wirft auch eine gantze Zwiebel dran, und wenn es eine Weile passiret hat, so thut man eine Hand voll Capern darzu, streuet auch geriebene Semmel drauf, oder macht sie mit eingebranntem Mehl ab, wie schon öfters beschrieben worden, giesset gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig drüber, wirfet Zucker, einer welschen Nuß groß, hinein, und lässet es durch einander sachte kochen, so ist es gut und fertig.

Hüner mit Heringen gespickt,

Man nehme die Hüner und koche sie über die Helfte, thue solche heraus, und wasche sie aus. Hierauf nehme man ein

Paar

Digitized by Google

Paar Heringe, wasche diese sauber ab, schneide ihnen das Fleisch herunter, und zwar feine breite Stückgen, daß man darnach solche als Speck schneiden könne, spicke die Hüner nur damit im Leibe, wie man darzu kommet, die Herings-Milch aber schneide man würflicht, und thue sie in die Casserole oder Tiegel, worein die Hüner kommen sollen. Ist dieses geschehen, so zerlege man die Hüner, und richte sie auch in Tiegel ein, gieſſe Brühe, die nicht gar zu sehr gesaltzen ist, darauf, würtze es mit Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten, streue eine Hand voll geriebene Semmel dran, und lege bald ein halb Pfund ausgewaschene Butter hinein. Ferner nehme man noch einen Hering, den schneide man würflicht, und thue ihn darzu, lasse es also mit einander kochen, bis die Brühe etwas dicke worden, so wird es bald einer Auster-Brühe im Geschmacke gleichen. Zuletzt richte man die Hüner an, und die geschnittenen Heringe fein oben drüber, so können sie hingegeben werden.

Hüner mit Nudeln,

Dieselben kochet man vor allen Dingen schön weiß ab, hernach machet man Nudeln, die im -N beschrieben werden, und wenn solche fertig, so lässet man sie einen Sud thun. Nach diesem gieſſet man kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen die Nudeln gekocht, nimmt dieselben heraus, thut sie in einen Tiegel; leget Muscatenblüten und Ingber darzu, gieſſet gute Hüner-Brühe drauf, leget die Hüner hinein, und lässet es alles fein gemählich kochen. Ist es etwan noch zu mager, so thut man ein Stück Butter dran, denn sind sie fertig. Im Anrichten überziehet man die Hüner auf der Schüssel mit den Nudeln, und giebet sie hin.

Hüner mit Italiänischen Nudeln und Parmesan-Käse,

Diese werden ebenfalls, als wie vorige, zubereitet, nur daß die Nudeln nicht erst dürfen abgekocht werden. Wenn sie nun wie die vorigen abgemacht worden, und man solche anrichtet, so streuet man Parmesan-Käse drüber, denn taugen sie zu essen.

Hüner mit Macaroni,

Die Hüner werden gleicher weise gekocht, wie die vorhergehenden. Darnach nimmt man Macaroni, thut die in einen Tiegel, gieſſet gute Fleischbrühe drauf, und lässet sie weich werden; alsdenn richtet man die Hüner auch darzu hinein, würtzet es mit Muscatenblüten, leget ein Stück ausgewaschene Butter drein; welches alles mit einander fein gemählich kochen muß, darnach kan angerichtet werden.

Hüner mit Gräupgen, s. Hüner mit Reiß,

Denn die werden eben also zugerichtet.

Hüner mit saurer Limone,

Man kochet die Hüner erst ab, hernach kühlet man selbige aus, zerleget sie fein sauber, thut solche hierauf in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück Butter unter und passiret selbe, daß sie Gold-gelb werden; nach diesem brennet man sie mit geröstetem braunen Mehl an, gieſſet Fleisch-Brühe drauf, würtzet selbe mit Muscatenblüten, Ingber, und Citronenschelern: ferner nimmt man eine saure Limone, schneidet diese Scheibenweis, und thut sie auch hinein, setzet es aufs Kohlfeuer, lässet es durch einander kochen, und gieſſet ein wenig Wein darzu. Wenn man nun denckt, daß es Zeit ist, so kan angerichtet werden.

Hüner, junge fricassiret,

Das Abputzen ist bey den alten Hünern deutlich beschrieben worden, welches hier bey denen Jungen gleichfalls zu beobachten ist. Man nimmt nunmehro dergleichen, zerschneidet sie in kleine Stückgen; schläget ihnen mit einem Messer-Rücken die Beine entzwey, thut sie in eine Casserole, gieſſet siedend Wasser drauf, und wäschet solche aus. Ferner leget man in einen Tiegel oder Casserole ein Stück ausgewaschene Butter, leget die zerschnittenen Hüner drauf, passiret sie auf dem Kohlfeuer mit einer gantzen Zwiebel und etlichen Lorbeer-Blättern, damit sich die Butter fein ins Fleisch ziehe, würtzet selbige mit Muscatenblüten und Citronenschelern, gieſſet ein wenig Fleisch-

Digitized by Google

Brühe und Wein dran, und lässet es kochen. Wenn man es bald will anrichten, so nimmt man 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt diese mit ein wenig Wein-Eßig und gehackter grüner Petersilie klar ab, lässet die Brühe von Hünern in die Eyerdotter laufen, es muß aber immer gerühret werden, giesset es hierauf über die Hüner, und rühret es fein durch einander. Nun richtet man sie an, die Brühe oben drüber, drucket von ein Paar Citronen Saft darauf, besprenget es mit zerlassener Butter, und lässet es zu Tische tragen. Diese können garniret werden mit Citronen und gebackener grüner Peterſilie: die Peterſilie aber muß man ohne Klare, nur im heissen Schmaltz backen, nachdem selbige erst sauber gelesen und trocken in das Schmaltz geworfen worden, so wird sie recht rösch und gut.

Hüner, junge anders fricassiret,

Man zerschneidet dergleichen, wie bey den vorigen, passiret selbige in Butter, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken bestecket, ingleichen ein Paar Lorbeer-Blätter und einen Stengel Thymian hinein, giesset Fleisch-Brühe, Wein und guten Eßig drauf, wirfet Citronenscheler und Muscatenblüten dran, und lässet es also kochen. Alsdenn nimmt man vier Eyerdotter, thut die auf einen Teller, streuet eine Messerspitze rohes Mehl drauf, zerschläget sie mit Wein-Eßig klar, giesset ein wenig von der Brühe, darinnen die Hüner liegen, darzu, schüttelt es fein unter einander, richtet es an, besprenget es mit zerlassener Butter.

Hüner, junge mit Austern,

Man nehme junge Hüner, so viel man derselben bedarf, schneide diese Stückweise, blanchire sie in siedendem Wasser, und wasche solche sauber aus. Ferner thue man ausgewaschene Butter in einen Tiegel oder Casserole, passire selbige mit einer gantzen Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blättern, würtze solche mit Muscatenblüten und ein wenig weissem Pfeffer; und dieses darum, weil die Austern sonsten eine etwas harte Speise sind, die gemeiniglich sich erst im Magen zeiget, wenn sie sind verspeiset worden; dahero kan schon etwas Pfeffer darzu gebraucht werden: man giesse gute Bouillon drauf, und lasse es also gemählich kochen. Wenn bald angerichtet werden soll, so thue man die Austern erst dran, sie werden sonst zu hart, und so es etwan eingesaltzene Fässel-Austern wären, solche müssen erst ein Paar Tage eingewässert werden; sind es aber frische, so lässet man die Brühe, die in der Auster-Schale ist, fein an die jungen Hüner laufen. Sollen sie nun angerichtet werden, so drücket man von etlichen Citronen den Saft hinein, alsdenn kan man es lassen zu Tische tragen.

Hüner, junge auf andere Art mit Austern,

Man machet dieselben zum braten zu recht, speilert sie, besprenget solche mit ein wenig Saltz, stecket sie an einen Spieß, leget selbige zum Feuer, setzet eine saubere Pfanne unter, daß die Jus drein laufe, begiesset die Hüner mit zerlassener Butter, und bratet sie so lange, bis solche halb gar werden. Hernach ziehet man selbige vom Spieß, leget sie auf eine zinnerne Schüssel, und drücket solche dergestalt mit einem Teller, daß aller Saft heraus kommt, diesen thut man auch zu dem Saft in die Brat-Pfanne, richtet nun die Hüner entweder gantz oder zerstücket in einen Tiegel an, giesset Jus und ein Glas guten Wein drauf, leget Ingber, Muscatenblüten, Citronenscheler, ein Paar Lorbeer-Blätter, nebst einer gantzen Zwiebel mit Nelcken besteckt dran, und lässet es gemählich kochen. Kurtz vor dem Anrichten giesset man die Jus aus der Brat-Pfanne darzu, ingleichen leget man 50 Stück Austern mit bey, welches zusammen nur noch ein wenig kochen muß, damit die Austern den Geschmack von sich geben. Endlich richtet man solches an, drücket Citronensaft drein, und bestreuet es mit Citronen-Schalen.

Hüner, junge mit Muscheln,

Man machet die Hüner zum kochen zu rechte, und blanchiret solche im heissen Wasser, wäschet sie darnach sauber aus, thut in einen Tiegel oder Casserole ein Stück ausgewaschene Butter, leget die Hüner gantz oder zerstücket hinein, passiret selbige eine Weile, als wie bey den Austern, würzet sie mit Muscatenblüten,

Ingber,

Digitized by Google

Jngber, weiſſem Pfeffer und Citronenſchelern, und gieſſet gute Coulis drauf. Nach dieſem putzet man 100 Stück Muſcheln, die thut man erſt, wenn die Hüner bald gar ſind, hinein, denn ſonſt zerkochen ſich die Muſcheln; Citronen-Saft darf hier nicht drein gedrücket werden, ſo ſind ſie fertig.

Hüner mit einer Muſchel-Soſſe,

Die jungen Hüner bratet man halb gar, und machet es gleichwie bey den Auſtern anderer Art; richtet ſelbe hernach in einen Tiegel ein, und würtzet ſie mit Muſcatenblüten, Jngber und Citronen-Schalen. Hierauf nimmt man drey Mandel Muſcheln, paſſiret dieſe in Butter, thut ſie alsdenn in einen Reibaſch, legt ein Stück Butter, eingeweichte Semmel und Muſcatenblüten darzu, und reibet ſolches alles zuſammen klar ab. Ferner ſchüttet man dieſes in einen Topf, gieſſet gute Bouillon drauf, und läſſet es kochen; ſtreichet es durch ein Haartuch, ſchüttet dieſe Coulis über die Hüner, gieſſet die ausgepreſte Jus, und auch dieſe in der Brat-Pfanne darzu, welches alles gemählich mit einander kochen muß, darnach können die Hüner angerichtet werden.

Hüner, junge mit Stachel-Beeren,

Das Abputzen derſelben iſt ſchon deutlich genug beſchrieben worden. So nehme man nun junge Hüner, mache dieſe zum kochen zu rechte, ſetze Waſſer aufs Feuer, und wenn es ſiedet, ſo blanchire man die Hüner erſt, waſche ſie wieder ſauber aus, und koche ſolche vor allen Dingen in Waſſer und Saltz, nehme ſie hernach wieder aus dem Waſſer und kühle ſie aus, und mag man ſolche entweder gantz laſſen oder zerſchneiden. Ferner nehme man Stachelbeeren oder Agreſt, putze von dieſen oben das Köpfgen und unten den Stiel weg, ſetze Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, und wenn ſolche zergangen, ſo thue man die Stachelbeeren drein, und röſte ſie ein wenig: man röſte hierauf auch ein wenig geriebene Semmel in Butter und ſtreue dieſe dran, gieſſe Wein und etwas Brühe drauf, lege die Hüner darzu, reibe ſehr viel Zucker hinein, abſonderlich, wenn ſie ſehr ſauer und noch ziemlich unreif ſind, und laſſe es alsdenn mit einander gar gemählich kochen, iedoch alſo, damit die Beeren nicht gar zu Brey werden. Zuletzt richte man die Hüner an, und die Beeren oben drüber, bereite ſolche mit Zucker und laſſe ſie zu Tiſche tragen.

Hüner, junge auf andere Art mit Stachel-Beeren,

Die Hüner kochet man ab, wie vorige: hernach nehme man Stachelbeeren, die nicht gar reif ſind, putze dieſe wie vorige zu, ſetze in einem Tiegel Wein und ein wenig Waſſer aufs Feuer, thue viel Zucker nebſt Citronenſchelern drein, und laſſe dieſes kochen. Nach dieſem ſchütte man die Beeren auch hinein, lege die Hüner, wenn man ſie vorhero auf Stücken zerſchnitten hat, auch darzu, ſchneide ferner Muſcatenblüten nicht gar zu klein, und thue dieſelben auch darzu; laſſe es alſo mit einander ein wenig dämpfen, ſo ziehet die Süſſe nebſt der Säure in das Fleiſch, daß es einen recht anmuthigen Geſchmack überkömmt, man richte ſie alsdenn an, reibe Zucker drüber, und gebe ſie hin.

Hüner, junge mit Spargel,

Man kochet die Hüner nach vorigem Bericht ab, darnach mag man ſie zerlegen oder gantz laſſen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, legt die Hüner drauf, paſſiret ſolche ein wenig, würtzet ſie mit Muſcatenblüten, ſtreuet geriebene Semmel dran, gieſſet gute Brühe drauf, und läſſet es alſo kochen. Hierauf nimmt man Spargel, ſchneidet ihn unten fein gleich ab, ſetzet Waſſer aufs Feuer, und ſo bald es ſiedet, ſo wirfet man ein wenig Saltz drein, und thut den Spargel auch hinein, darinne er einen Sud thun muß, ſo bleibet er grün, als ob er aus dem Garten käme. Wenn er bald weich iſt, ſo ſchüttet man ihn heraus in kaltes Waſſer, leget ihn alsdenn zu den Hünern, und läſſet ihn vollends gar werden. Letztlich mögen die Hüner nach eigenem Belieben und aufs zierlichſte angerichtet werden.

Hüner, junge mit Spargel, Morcheln, Krebſen und Klöſen,

Die jungen Hüner kochet man nur ab,

wie vorhergehende: darnach kühlet man sie aus, zerschneidet solche oder lässet sie gantz. Ferner thut man Butter in einen Tiegel oder Casserole, vermischet diese mit Krebs-Butter, und setzet es auf Kohlen, leget die Hüner drein, passiret sie, daß sie gantz durchröthen. Nach diesem würtzet man dieselben mit Muscaten-Blüten und Citronschelern, brennet weiß Mehl Goldgelb, qvirlt es mit so viel guter Fleisch-Brühe ab, als man vermeinet gnug Brühe zu haben, qvirlt auch einen Eßlöffel voll sauren Rahm dran, dieser machet eine schöne Couleur, und lässet es durch ein Haartuch an die Hüner lauffen. Hierauf machet man den Spargel, wie vorigen zurechte, und leget diesen auch hinein: hat parat Kalbfleisch-Klöse, die thut man auch nur so rohe, wenn die Hüner im Tiegel kochen, hinein. Ferner nimmet man Morcheln, machet diese erst in Fleischbrühe oder Wasser weich, wäschet sie hernach oft aus, daß kein Sand darinnen bleibet, schneidet sie etliche mal entzwey, passiret sie in ein wenig Butter, und wirfet sie auch an die Hüner. Wenn sie nun gantz gemählich gekochet haben, so richtet man sie an, und können hernach zur Potage oder zum Ragout gebrauchet werden.

Hüner, junge mit grünen Erbsen, Krebsen und Klösen,

Man kochet die Hüner, wenn sie erst blanchiret worden, gar: hernach kühlet man sie aus, richtet sie in eine Casserole oder Tiegel, thut ein halb Schock ausgebrochene Krebse darzu, leget ein Stück Butter an die Hüner, passiret solche ein wenig auf Kohlen, und würtzet sie mit Muscatenblüten und Cardemomen. Ferner machet man kleine Kalbfleischklösgen, deren unterschiedliche im Kochen werden zu finden seyn; diese qvellet man erst in siedender Fleischbrühe ein wenig ab, und thut sie mit zu den Hünern. Hierauf nimmet man Schoten, hülset diese aus, schüttet die Erbsen in eine Casserole mit ein wenig Butter, passiret sie, und thut selbige auch an die Hüner. Ist Coulis vorhanden, so giesset man solche drauf, ist aber deren keine da, so nimmt man nur weiß eingebranntes Mehl, vermischet dieses mit Fleischbrühe und einem Löffel voll sauren Rahm, qvirlet es klar, und lässet es durch ein Siebgen an die Hüner laufen, setzet es auf Kohlen, über welchen es gar gemählich kochen soll. Wenn man nun dencket, daß es Zeit sey anzurichten, so richtet man es fein sauber an, und sprenget Krebs-Butter drüber.

Hüner, junge mit grünen Erbsen,

Diese kochet man beschriebener massen fein schön ab, und kühlet sie sauber aus. Hierauf nimmt man viel ausgehülste Erbsen, die noch grün sind, thut solche in eine Casserole oder Tiegel, leget ein Stück Butter drunter, und passiret sie ein wenig. Ferner leget man die Hüner darzu hinein, streuet geriebene Semmel drein, würtzet sie mit Muscatenblüten, giesset gute Rindfleischbrühe drauf, setzet sie aufs Feuer und lässet sie gemählich kochen. Sind solche etwa noch nicht fett genug, so thut man noch ein wenig Butter dran, alsdenn können sie verspeiset werden.

Hüner, junge schwartz mit Schweiß,

Man zerstücket die Hüner, gleich als wolle man eine Fricassée machen, saltzet sie ein wenig ein, backet sie hierauf aus Schmaltz, richtet sie in eine Casserole oder Tiegel ein, thut Nelcken, Muscatenblüten, Ingber, Citronscheler und ein Paar Lorbeer-Blätter dran, giesset Brühe und Wein drauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln hinein, setzet es auf Kohlen und lässet es zusammen kochen. Wenn nun die Hüner bald gar sind, so hat man parat aufgefangenen Schweiß mit Eßig vermischt, qvirlt diesen klar ab mit etwas Zucker: lässet diesen Schweiß, wenn die Hüner im Kochen sind, durch einen Durchschlag hinein laufen, darbey es aber fein gerüttelt werden muß, damit der Schweiß fein klar bleibe. Letztlich brennet man ein wenig braun gemachte Butter noch hinein und richtet die Hüner an, beleget sie mit Citronenscheiben, und bestreuet sie mit Schelern und Zucker.

Hüner, junge mit Truffes,

Die Hüner werden zum braten bereitet, gleich denen mit Austern anderer Art. Hernach zerviertheilt man solche, richtet sie in eine Casserole ein, würtzet selbige mit Muscatenblüten und Citronschelern, und

Digitized by Google

und thut die aufgefangene Jus darzu. Hierauf nehme man vier Loth Truffes, weiche dieſe in Fleiſch-Brühe ein, daß ſie ein wenig weich werden, und ſchütte ſie alsdenn auch an die Hüner. Ferner gieſſe man gute Jus drauf, und laſſe es durch einander auf gelindem Kohlfeuer kochen; koſte es aber, obs genug geſaltzen ſey, richte es alsdenn an, ſo wird es gut ſeyn. Dieſes vorhergehende Ragout kan auch weiß mit Truffes gemacht werden; da müſſen die Hüner nur gekochet und an ſtat der Jus, Coulis dran gegoſſen werden.

Hüner, junge mit Lactuck,

Dieſes iſt der groſſe aufgeſchoſte Salat, deſſen Stengel wie Carfiol geſchälet, nach eigenem Belieben in Stücke zerſchnitten und alsdenn in ein wenig ſiedendem Waſſer abgebrant werden ſoll. Hierauf nehme man abgekochte und ausgekühlte junge Hüner, richte dieſelben in eine Caſſerole oder Tiegel ein, thue den Lactuck dran, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Ingber, ſtreue geriebene Semmel hinein, gieſſe gute Fleiſch-Brühe drauf, und ſetze es aufs Kohlfeuer. Ferner lege man ein Stück gewaſchene Butter darzu, ſaltze und laſſe es vollends zuſammen kochen, daß es eine dicke Brühe bekommt.

Hüner, junge mit Johannis-Beeren,

Solche machet man zum braten zu rechte, ſpeilert und ſaltzet ſie ein wenig. Nach dieſem ſetzet man ſie an Spieß geſteckt zum Feuer, bratet ſie halb gar, betreufet ſie öfters mit Butter, und zerleget ſo dann dieſelben. Hernach nimmet man Johannis-Beere, ſetzet ſolche, wenn die Stengel abgepflücket ſind, in einer Caſſerole mit Butter aufs Feuer, paſſiret ſie ein wenig, röſtet geriebene Semmel drunter, gieſſet Wein und etwas Brühe dran, reibet viel Zucker drein; alsdenn legt man die zerlegten Hüner auch hinein, läſſet es auf dem Kohlfeuer kochen, ſo ſind ſie fertig.

Hüner, junge mit grüner Peterſilie,

Selbige kochet man ſchön weiß, aber nur halb gar ab, wäſchet und kühlet ſie aus; alsdenn nehme man viel grüne Peterſilie, leſe und waſche ſie ſauber, thue ſolche in einen Tiegel mit geriebener Semmel und Muſcaten-Blüten, gieſſe gute Fleiſchbrühe drauf, lege ein Stück ausgewaſchene Butter dran, ſetze ſie aufs Kohlfeuer, thue die abgekochten Hüner auch hinein, laſſe dieſe mit grüner Peterſilie einkochen, daß ſie eine dicke Brühe bekommen, ſo ſind ſie gut.

Hüner, junge umlegt,

Man blanchiret die jungen Hüner ab, nimmet ihnen alsdenn alles Fleiſch von der Bruſt und von denen Beinen, ſchneidet das Geäder heraus, hacket oder ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer gantz klein, und thut geſchnittenen Nierentalg drunter. Hierauf weichet man Semmel ein, drücket dieſe wieder rein aus, und leget ſie auch darzu; machet ferner gerührte Eyer 4 bis 5 Stück, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ſaltzet es ein wenig und miſchet dieſes alles durch einander, daß dieſe Farce recht glatt wird. Nun putzet man die Beine von den Hünern rein ab, umſchläget ſelbige mit der vorbeſchriebenen Farce, doch alſo, daß allezeit ein wenig von den Beinen zu ſehen iſt, und continuiret damit, bis die Beine alle alſo fertig ſind. Bleibet nun was von der Farce übrig, ſo machet man Klöſe draus, ſetzet einen Topf mit Fleiſchbrühe zum Feuer, und wenn ſie kochet, ſo thut man das angeſchlagene ſamt den Klöſen hinein, läſſet es einen Sud thun, ſchüttet hierauf geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein Stück Butter hinein, und dieſes muß ferner kochen, alsdenn mag es angerichtet werden.

Hüner, junge gepreſt mit Sardellen,

Dieſe werden gleichfalls gemacht, als die mit Auſtern anderer Art beſchrieben ſind, nur daß an ſtat der Auſtern etwan ſechs Stück Sardellen, wenn ſie erſt ausgewaſchen, die Gräten heraus gethan, und das Fleiſch klein gehacket worden, hinein gerühret werden.

Hüner, junge mit Paſteten,

Man nehme junge Hüner und halbire dieſe, klopfe ihnen die Beine entzwey, und beſtreue ſie mit Mehl. Hernach ſetze man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer,

damit sie bräune, lege sie drein, dämpfe sie so lange, bis sie auf beyden Seiten braun werden. Hierauf lege man ein paar gantze Zwiebeln dran, giesse drauf Wein und Jus, würtze es mit Muscaten-Blüten, Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronen-Schelern und Lorbeer-Blättern, thue auch eine Hand voll Capern dran, und lasse es ein wenig dämpfen, nehme es wieder weg, damit es kan kalt werden. Nach diesem mache man einen mürben Teig, und schlage die Hüner also ein: Man waltze ein Blat Teig aus, nachdem man nun viel Hüner hat, oder die Pastete groß machen will, lege dieses auf einen Bogen Papier, führe vom Teig einen Rand, eines Daumens hoch, als einen Grund, auch wie man die Form der Pastete haben will, entweder als ein Drey-Eck, Vier-Eck, Sechs-Eck, halb rund, auch wie ein Türckischer Hahn, oder wie es einem beliebet; lege die Hüner in den aufgeführten Rand, thue ein Stück Butter dran, giesse einen Löffel voll von der Brühe, worinne selbige gelegen sind, drauf; mache die Pastete mit einem Teig platt zu, ziere es mit darzu dienlichen Formen aufs beste; zwicke sie unten, und setze solche in einen Backofen. Wenn sie nun Farbe hat, so steche man ein Loch von oben hinein; da sie auch halb gar gebacken, so fülle man durch einen Trichter die übrige Brühe in die Pastete, und lasse selbe vollends gar backen. Endlich schneide man sie auf, und besehe solche, ob noch was mangeln möchte, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie hin.

Hüner, junge in einer Schüssel-Pastete, mit Krebsen, Morcheln, Kälber-Milch, Carfiol ꝛc.

Die Hüner zerschneidet man als zu einer Fricassée, blanchiret diese, wäschet sie aus, thut ein Stück Butter in eine Casserole; leget die Hüner drauf, und passiret sie mit Citronenschelern und Muscaten-Blüten; giesset auch ein Glas Wein dran, hernach richtet man sie auf eine Schüssel, darauf die Pastete soll gemachet werden, an, leget alsdenn 30 Stück ausgebrochene Krebse, abblanchirte Kalbsmilch, die im K zu finden, Morcheln, wie sie schon bey den jungen Hünern mit Morcheln beschrieben worden, Carfiol, der vorhero erst muß sauber geputzet, und in siedendem Wasser blanchiret werden, zu denen Hünern, streuet Muscaten-Blüten drauf, und wirfet oben ein wenig Butter drauf. Ferner machet man, so weit der Schüssel-Rapf gehet, vom Teig ein Ränggen herum eines kleinen Fingers dicke; es muß aber die Schüssel mit Eyern bestrichen werden, damit der Teig anklebe; denn ziehet man oben drüber von hartem Teig ein dünnes Blat, und klebet es über den gemachten Rand an; bläset es ein wenig auf, beschneidet ihn, daß er nur ein Paar Messerrücken weit vom Schüssel-Rapf gehet, überziehet auch die gantze Schüssel mit einem guten Butter-Teig, bestreichet den Schüsselrand mit Butter, und den überzogenen harten Teig mit Eyern. Wann das geschehen, so bestreichet man die Pastete mit Eyern, machet ein Messer warm, und bestreichet die Pastete, verfertiget Zierathen drauf, so gut man kan, setzet die Pastete darauf in Backofen, und lässet sie fein goldgelbe backen, sticht auch mit einem spitzigen Holtze ein Löchlein in dieselbe, wenn sie nehmlich erst ein wenig hart gebacken ist. Endlich machet man nachfolgende Brühe: Man schläget fünf Eyerdottern in einen Tiegel, thut eine Messerspitze rohes Mehl drein, und reibet es mit einem Rühr-Löffel klar ab, giesset einen Löffel voll Wein darzu, leget ein Stück Butter, nebst Muscaten-Blüten und Citronen-Schelern drein, giesset noch ein Paar Löffel voll Wein, und auch so viel Brühe, als man in die Pastete nöthig hat, dran; setzet es auf Kohlen, und giesset es mit einer Kelle so lange, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun dicke wird, so lässet man etliche Tropfen kaltes Wasser drein fallen, davon rinnet es nicht zusammen; setzet es vom Feuer, schneidet die Pastete auf, ziehet den untern schwartzen Teig weg, giesset die Brühe in eine Pastete, rüttelts wohl durch einander; decket es mit dem aufgeschnittenen Deckel zu, und bereitet es mit Zucker.

Hüner, junge ausgebrochen, mit einer Citronen-Sosse,

Man nehme geputzte junge Hüner, die nicht zerrissen sind, mache ihnen die Haut los, als ob man sie füllen wolle, welches bey denen gefüllten Hünern wird beschrieben

Digitized by Google

ben werden, schneide ihnen die Brüste unter der Haut heraus, und mache ihrer so viel, als man nöthig hat. Hernach schneide man das Fleisch gantz klein, und thue ein wenig Nieren-Talg drunter, schütte etwas eingeweichte Semmel dran, schneide noch ein Stückgen Kalbfleisch, und menge es unter das vorige, würtze es mit Muscaten-Blüten und Citronenschelern, schlage ein gantz Ey drein; saltze es ein wenig, und mische endlich alles zusammen durch einander, darein man auch noch ein Viertel-Pfund gantz klein würflicht geschnittenen frischen Speck reiben soll. Hierauf nehme man andern Speck, schneide dünne Stücken, einer Hand groß, stecke davon in ein iedes Hun ein Stück, und hebe die Haut auf, daß sie auf den Speck zu liegen kommt; alsdenn fülle man die vorbeschriebene Farce wieder unter den Speck, damit das Hun recht rund wird, binde solches am Halse mit einem Faden zu, und bereite dergleichen Hüner so viel, als von nöthen. Nach diesem stecke man sie an einen Spieß, und lege solche zum Feuer, lasse sie fein sachte braten, und betreufele sie oft mit Butter; die ablaufende Butter aber und die Jus von Hünern müssen fein fleißig aufgefangen werden: Nur sorge man hierbey, daß die Hüner ja nicht zu jählings braten, sonst springen sie auf. Endlich mache man nachfolgende Brühe: Man setze in einem Tiegel ein wenig Butter aufs Feuer, und lasse diese heiß werden, rühre ein wenig Mehl drein, und wenn dieses eine goldgelbe Farbe bekommen, so giesse man gute Fleischbrühe, und ein Paar Löffel voll Wein dran, lege eine gantze Zwiebel drein; giesse die aufgefangene Jus aus der Brat-Pfanne auch darzu, würtze es mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schelern und dergleichen Scheiben, und lasse also diese Brühe kochen. Zuletzt richte man dieselbe in eine Schüssel an, darin die Hüner sollen aufgetragen werden, lege dieselbigen drauf, garnire sie sauber mit Citronen, und gebe sie hin: sie müssen aber warm zu Tische kommen.

Hüner, junge mit Krebsen,

Man nehme sauber geputzte junge Hüner, und zwar solche, denen die Haut nicht zerrissen worden, mache ihnen dieselbe über die gantze Brust, auch unten an denen dicken Beinen los, und wenn etwan diese Hüner über Nacht liegen bleiben, und ihnen die abgelösete Haut wieder anbacken solte, so lege man sie nur eine halbe Stunde in laulicht Wasser, das wird die Haut bald wieder los weichen. Hernach nehme man eine Krebs-Farce oder Krebsfülle, wie sie im K anzutreffen seyn wird; fülle diese zwischen die Haut und Fleisch, aber nicht gar zu übrig voll, binde solche oben an dem Halse mit einem Faden zu, und bereite deren so viel als man will. Wenn nun Fleisch oder auch nur siedend Wasser beym Feuer stehet, so stecke man selbige einen Augenblick hinein, und ziehe sie gleich wieder heraus, speilere und stecke sie an einen Spieß, lege selbige zum Feuer und brate sie gantz sachte; an stat der Butter kan man Krebs-Butter nehmen, und sie damit bestreichen, auch sie ein wenig mit Saltz besprengen: sind sie nun gar, so betreufe man sie mit Krebs-Butter, streue geriebene Semmel drüber, garnire sie mit Citronen und Blättern, und gebe sie hin.

Hüner, junge mit Mandeln gefüllet und gebraten,

Darzu müssen auch Hüner genommen werden, gleich als bey vorigen, an denen die Haut nicht zerrissen ist, und diese machet man vom Fleisch los. Hernach ziehet man ein halb Pfund Mandeln ab, stösset solche klein im Mörsel, und thut sie in einen Tiegel, wirft auch ein wenig Semmel, die in Milch geweichet worden, drein, schläget 2 bis 4 Eyer hinein, rühret es durch einander, würtzet solches mit Muscaten-Blüten, Zucker und ein wenig Safran, läst ein Stück Butter zergehen, und diese auch drunter laufen. Hierauf füllet man die Hüner zwischen die Haut und Fleisch, bindet solche am Halse mit einem Faden zu, blanchiret sie ebenfalls ein wenig in siedendem Wasser, als wie die, so mit Krebsen gefüllet. Nach diesem speilert man dieselben, stecket sie an einen Spieß, legt solche zum Feuer, und lässet sie gantz gemählich braten, begiesset sie öfters mit Butter, damit sie fein eine Gold-Farbe bekommen mögen. Solten sie aber zu braun werden, welches bey dieser Fülle leicht geschehen kan; so bindet man Papier mit Butter bestrichen drüber, so werden sie schön und gut. Endlich richtet man selbige nach eigenem

Belieben und aufs zierlichſte an, ſo gut man kan; denn ſolche Eſſen werden doch nicht bey ordinairen Mahlzeiten gemacht, es müſte denn in einer groſſen Küche ſeyn.

Hüner, junge, nur ſchlecht gefüllt und gebraten,

Dieſe richtet man zu, als wie die andern zum Füllen. Hernach machet man die Fülle nachfolgender maſſen: Man thut in einen Tiegel ein Stück Butter, und läſſet dieſe zerlaufen, ſchüttet geriebene Semmel, Eyer, Muſcaten-Blüten, Safran, gehackte grüne Peterſilie, und ein Paar Löffel voll Rahm hinein, rühret es auf dem Feuer ab, als ob man gerührte Eyer machen wolte, und ſaltzet es ein wenig; füllet die Fülle nicht alſo gleich und ſo heiß in die Hüner, ſondern läſſet ſie erſt ein wenig kalt werden; füllet alsdenn die Hüner, iedoch nicht gantz voll, weil ſolche im blanchiren ſchon rund genug werden. Nach dieſem ſpeilert man dieſelben, und ſtecket ſie an Spieß, legt ſie zum Feuer, begieſſet ſie öfters mit Butter, und ſtreuet ein wenig Saltz drüber. Wenn ſie nun bald angerichtet werden ſollen, ſo begieſſet man ſie mit Butter, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, betröpfet ſie mit Butter, aber nur Tropfenweis, daß ſich die Semmel nicht herunter wäſchet, ſo werden ſie ſchön und gut, alsdenn richtet man ſolche nach eigenem Belieben an.

Hüner, junge, auf andere Art gefüllet und gebraten,

Solche werden, gleich als vorige, zugerichtet. Darnach machet man nachfolgende Fülle: Man ſchneidet rinderne Nierenſtollen klein, alsdenn nimmet man eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner-Lebern, und miſchet ſolches in einen Tiegel durch einander, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ein wenig Jngber, klein geſchnittenen Citronen-Schelern, und Saltz, leget auch ein wenig Butter darzu, und dieſes alles rühret man auf dem Feuer ab. Hierauf gieſſet man einen Eß-Löffel voll Rahm dran, füllet dieſe Fülle in die Hüner, gleich denen vorigen, bindet ſie zu, blanchiret ſie, ſpeilert ſie, und ſtecket ſie an einen Spieß, leget ſie zum Feuer, und läſſet ſie gantz gemählich braten, betreufet ſie öfters mit Butter, und ſtreuet ein wenig Saltz drüber: wann dieſelben gar ſind, ſo richtet man ſie an, gieſſet giſchichte Butter drüber, und giebt ſie hin. Hierbey iſt zu mercken, daß man bey allem ſolchem kleinen Zeug Acht haben muß, daß es recht brate: denn weil dergleichen Dinge gefüllet ſind, dieſelbe Fülle aber iedesmahl mit Eyern abgemachet iſt, ſo werden ſie am Feuer bald braun, daher ſoll man iederzeit Papier parat halten, daß ſolches gleich, wenn ſie ſich färben, drüber gebunden werden könne.

Hüner, junge geſpickt und gebraten,

Dieſe müſſen erſt geputzet und ausgenommen, alsdenn ihnen das Brüſtlein ausgebrochen; ſie geſpeilert, ein wenig blanchiret, und ſie denn wieder kalt laſſen werden. Darnach ſchneidet man Speck ſubtil, und ſpicket die Hüner aufs zierlichſte damit; ſtecket ſie an Spieß, leget dieſen zum Feuer, läſſet ſie braten; begieſſet ſolche oft mit Butter, die aber nicht heiß ſeyn darf, ſprenget ein wenig Saltz drüber; bratet ſie denn vollends gar, und richtet ſie an.

Hüner, junge auf andere Art geſpicket zu braten,

Man würget die Hüner ab, brühet ſie aber nicht, ſondern rupfet ſie nur rein, und ſenget die Härigen auf dem Feuer weg. Hernach nimmet man ſie aus, hacket ihnen die Helfte von Beinen, und auch den Kopf ab; ſpeilert und ſtecket ſie einzeln an einen Spieß, und hält ſie übers Kohlfeuer, damit ſie mögen anlaufen, beſchmieret ſie auch mit Speck oder Butter; drehet ſie allezeit herum, daß ſie nicht braunfleckigt werden. Hierauf wiſchet man ſie mit einer Qvehlen rein und trocken ab, und wenn ſie kalt ſind, ſo ſpicket man ſie ſauber, ſtecket ſolche an Spieß, und bratet ſie fein weiß, begieſſet ſie öfters mit Butter, und beſprenget ſie ein wenig mit Saltz. Man mag ſie aber beyzeiten mit Papier verbinden; weil ſie ſehr weiß bleiben, und doch ausgebraten ſeyn müſſen; alsdenn richtet man ſie nach eigenem Gefallen an.

Digitized by Google

Hüner, junge, recht gut zu braten auf Frantzösisch,

Man würget und rupfet die jungen Hüner, schläget ihnen die Brust ein, leget ihnen die Flügel Creutzweis über die Brust, thut sie auf einen Tisch, daß sie mit dem Bauch unten liegen, und lässet sie also erstarren. Hernach putzet man dieselben vollends zu, nimmet sie aus, stecket sie an einen Spieß, hält sie über ein Kohlfeuer, bestreichet sie mit Speck, und machet sie also recht steif, giebt aber mit Acht, damit ja keine Brandflecken dran kommen, und wischet sie fein trocken mit einem Handtuch ab. Hierauf speilert und stecket man sie an Spieß, leget solche zum Feuer von hartem Holtz, oder nur von harten Kohlen, begiesset sie aber gleich mit Butter, und bratet sie gantz weiß, so werden sie doch ausgebraten seyn. Alsdenn besprenget man sie mit Saltz, so sind sie fertig.

Hüner, junge, auf andere Art zu braten,

Man machet sie zu rechte, als Hüner, junge gespicket und gebraten: Nur dürfen diese nicht gespicket, sondern nur fein sachte gebraten werden.

Hüner, junge gebacken,

Man nehme junge Hüner, und zerschneide diese, wenn sie klein, viertelweis, sind sie aber groß, mag man sie wohl in acht Stücken zerschneiden. Darnach lege man sie auf eine Schüssel, saltze sie ein, thue oben Zwiebelscheiben drauf, und besprenge sie ein wenig mit Eßig und Gewürtze. Ferner lasse man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, trockne die Hüner ab, bestreue sie dick mit Mehl, und lege sie ins heisse Schmaltz, backe solche fein rösch heraus, und mache deren so viel als man nöthig hat, so sind sie fertig.

Hüner, gebacken auf andere Art mit einer Klare,

Man schneidet diese wie vorige, und saltzet sie auch also ein. Nach diesem machet man folgende Klare: Man nehme ein halb Nössel lautere Milch, rühre diese mit Mehl an, daß sie ziemlich dicke wird, schlage drey Eyer drein, saltze solche ein wenig, und rühre es ferner klar. Hierauf mache man Schmaltz heiß, und thue einen Eß-Löffel voll davon in die Klare, trockne alsdenn die jungen Hüner treuge ab, ziehe oder giesse die Klare drüber, lege solche stückweis ins heisse Schmaltz, und backe sie fein rösch heraus.

Hüner, junge in einer Estouffade,

Diese Hüner können, nach der jungen Hüner Pastete erster Art, verfertiget werden, nur daß man sie nicht in Teig schlagen darf.

Hüner, junge in Papier,

Diese Hüner bereitet man auf diejenige Art, welche bey den ausgebrochenen jungen Hünern zu finden ist. Hernach so setzet man in einem Geschirr ein Papier auf, so groß man es haben will, leget aber einen Bogen Papier in das Geschirr, und drucket es nach der Form des Geschirrs, hinein, bestreichet solches mit Eyern, legt drauf wieder einen Bogen Papier, daß es Creutzweis kommt, oben bestreichet man alle Falten mit Eyern, und kleibet sie fein zusammen: ferner schneidet man den Bogen so groß, als das Geschirr ist, bestreichet das Papier mit Eyern, und kleibet es fein zusammen, schneidet auch einen Streifen Papier, so breit, als man es hoch haben will, und kleibet es inwendig an den Seiten um und um sauber an. Nach diesen schläget man zwey Eyer in den papiernen Hut, Mütze oder Pfanne, oder was sie nur für eine Forme hat, streuet Mehl darein, und rühret es mit einem Pinsel an, setzet es auf einen heissen oder warmen Ort, auf daß die angestrichenen Eyer hart werden, beschneidet solches alsdenn sauber, und zwar so hoch und tief, als man es haben will. Nun machet man nachstehende Fülle ein: Man nehme ein Nössel guten Rahm, ein halb Pfund Nierentalg, ein halb Pfund klar gehackten Kälberbraten, und eingeweichte Semmel, würtze es mit Muscaten-Blüten und Cardemomen, saltze es ein wenig, schlage vier gantze Eyer, und acht Dotter dran, und rühre dieses alles durch einander. Endlich giesse man die Helfte in das aufgesetzte Papier, lege die zubereiteten Hüner drauf, und giesse die andere Helfte auch noch drüber. Und wenn gleich die Hüner mit denen Bäuchen solten ein wenig heraus gehen, so schadet es ihnen doch nichts, man thut nu:

Digitized by Google

nur auf ein iedes Hun ein Stück Speck, und legt ein Stückgen Papier drauf, so groß als das Hun zu sehen ist, bestreuet dieses mit geriebener Semmel, setzet es in einen geheitzten Backofen, und lässet es gar backen. Zuletzt garniret man es, und giebet es mit dem Papier auf die Tafel. Dieses Essen kan oftmahls gemacht, und der Geschmack allezeit verändert werden. Zum Exempel: Hier kan man unter die Fülle etwas Sardellen klein hacken, auch diesen mit Citronen den Geschmack geben, oder mit Muscheln, wenn diese klein gehacket drunter gemischet werden. Desgleichen auch mit Austern, denn das Fette vom Rahm und Nierentalg wird sich schon mit denen Specien vereinbaren.

Hüner-Augen,

Schwielen oder Wartzen, so an den Zehen oder Fuß-Sohlen von starckem Drucken und Zwängen der Schuhe entstehen; Darwider soll helfen: Odermennig mit Saltz und starckem Wein-Eßig gestossen und übergelegt. Oder: Man nehme schwartze Schnecken, reibe sie lebendig an die Hüner-Augen bis sie sterben, hernach spiesse man sie an ein Spießlein, und stecke sie an die Sonne, daß sie ausdorren, so vergehen die Hüner-Augen.

Hüner befühlen, s. Befühlen Hüner.

Hüner-Frau,

Ist eine Frau, so von denen Bauersleuten Hüner einzukaufen, selbige zu mästen und abzuschlachten, und solche hernach in ihre gewissen Häuser zu wöchentlichem Verkauf öffentlich abgeschlachtet herum zu tragen pfleget.

Hüner-Haus,

Ist ein kleines, im Hofe verschlagenes Behältniß, worauf die Hüner des Abends zu fliegen pflegen.

An das Hüner-Haus klopfen,

Ist ein weibisches, abergläubisches Wesen, wenn nehmlich eine Jungfer oder Magd, so gerne wissen will, ob sie in diesem Jahre einen Mann bekommen werde, in der Christ-Nacht zwischen eilf und zwölf Uhr an das Hüner-Haus pochet; gackert der Hahn, so kriegt sie einen Mann, gackert die Henne, so kriegt sie keinen.

Hüner setzen,

Ist ein Amt der häuslichen Weiber, die da, so bald sie mercken, daß eine Henne zu glucken anfängt, selbiger 15 bis 20 tüchtige frische Eyer untersetzen, und auf selbige fleißig Acht haben, damit sie die Eyer nicht wieder verläst. Wenn die Hüner ausgebrütet sind, heisset die alte, so sie führet, die Glucke, die jungen aber Küchlein.

Hüner setzen, wenn die Leute aus der Kirchen gehen,

Ist ein alter Aberglaube einiger wunderlichen Weiber, so in denen Gedancken stehen, daß, wenn sie brütende Hüner über Eyer, gleich zu derjenigen Zeit, wenn die Leute aus der Kirchen gehen, setzten, viel Hünlein und Küchlein aus denen Eyern gehen müsten.

Hünersteige,

Ist ein von höltzernen kleinen Stäben und Sprossen, viereckigt zusammen geschlagenes Behältniß, worinnen die auf dem Marckt eingekauften Hüner, ehe man selbige abschneidet, auf etliche Tage lang gefüttert und verpfleget werden.

Hüner zäumen, siehe Zäumen, oder spannen Hüner.

Hunger,

Ist ein Verlangen und natürlicher Trieb zu denen Speisen. Ob er aus der Magen-Säure oder aus dem Forttreiben der genossenen Speisen entstehe, und von dem Zucken der Gedärme und anderer Gefässe, wenn sie entlediget worden, herkomme, darinne sind die Meinungen unterschiedlich. Inzwischen sagt man im Sprichwort: Hunger sey der beste Koch.

Hunger, ausserordentlicher, schwangerer Weiber,

Oder Malacia genannt, ist ein ungewöhnlicher Appetit; zwar nach ordentlichen Speisen, doch in ungezierender Masse, wenn sie, z. E. gantze Pfund Heringe, oder Obst und andere Sachen zu sich nehmen. Es ereignet sich solcher Hunger insge-

Digitized by Google

insgemein in dem zweyten und dritten Monat der Schwangerschaft.

Hure, siehe Huhre.

Hussecke,

Ist ein langer Mantel von schwartzem Tuch, worinnen die Handwercks-Weiber in Augspurg zur Leichen gehen, und selbigen über den Rücken hinunter schlagen.

Hut oder Spitz-Hut, auch Filtz-Hut,

Ist ein dem Augspurgischen und Saltzburgischen Frauenzimmer von zartem Filtz spitzig und hoch zubereiteter gebräuchlicher Hut, den sie zu Sommers-Zeit über ihre Gestricke und Hauben aufzusetzen pflegen: der Augspurger ihre sind entweder mit einer Schleiffen von Silberdrat-Arbeit oder einer Masche Band gezieret, der Saltzburger aber haben eine schwartz seidne Schnure, woran eine aus kleinen schmalen Taffet-Bändlein rund geknüpfte Masche zu sehen. In Regenspurg nennen sie es einen Stroh-Hut, so öfters mit Perlen und andern Schmuck ausgezieret. In Straßburg aber einen Bauer-Hut, so mit Sammet und Spitzen gezieret wird.

Hütlein,

Ist ein auf vielerley Art und Façon von Brocard, Sammet, Estoff, Damast oder andern seidnen Zeugen, auch allerhand Flohr, falbalirter, zusammen geschobener, aus vielen Theilen in einander versteckter und mit gold- oder silbernen Borten oder Schnüren bekräuselter, steif gemachter kleiner Aufsatz auf das Haupt, dessen sich meistens die Jungfern zu bedienen, und selbiges entweder mit einer Masche Band oder auch einigen hohen krausen Federn auf der einen Seite zu zieren pflegen: zuweilen werden sie auch von schwartzen Sammet, in Form eines kleinen Männer-Huts verfertiget und aufgesteift.

Hut lösen,

Ist ein an etlichen Orten üblicher und denen Ammen oder Kinder-Muhmen zum besten eingeführter Gebrauch, vermöge dessen ein Junggeselle oder Mann, so in eine Wochen-Stube kömmt, seinen der Amme oder Muhme verfallenen Hut durch ein Trinckgeld wieder auslösen und ranzioniren muß.

Hut-Masche,

Heisset dem Frauenzimmer in Augspurg und Saltzburg entweder eine von Silberdrat-Arbeit rund verfertigte Schleiffe oder Masche vom bunten Band, wormit sie ihre Spitz- und Filtz-Hüte ausschmücken.

Huttenbergin,

Eleonora, war ein in der Feld-Meß-Kunst wohl perfectionirtes Weibes-Bild, schrieb darbey einen netten Brief und eine sehr schöne Hand.

Hyades,

Waren die sieben Töchter des Atlantis und der Æthræ, nahmentlich Ambrosia, Eudora, Pasithoe, Corone, Plexauris, Pytho und Tyche, welche, weil sie ihren Bruder Hyas, welchen eine Löwin zerrissen, auf eine gar unsägliche Art unabläßlich beweinten und betraureten, und vor Harm gantz mager und welck wurden, aus Erbarmung endlich des Jupiters in Himmel geholet, und als sieben Sterne daran versetzet worden, die man noch heut zu Tage an dem Horizont bey des Stieres Kopf betrachten kan. Nach des Phereydis von Athen Meinung sollen sie die Ammen des Bacchi gewesen seyn.

Hyacinthides,

Wurden die vier Töchter des Hyacinthi eines Lacedämoniers genennet, nemlich: Antheide, Ægleide, Euthenide und Lytæa, (wiewol auch einige von sechsen sagen, doch unter andern Nahmen.) Sollen nach des Oraculi Befehl und Einschlag von denen Athenensern dem Vaterlande zum besten geschlachtet und aufgeopfert worden seyn.

Hygæa,

Die Göttin der Gesundheit und Artzney-Kunst, war eine Tochter Minervæ und des Æsculapii, und in der Artzney-Kunst sehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Hylda, siehe Hilda.

Digitized by Google

Hymen oder Jungferschaft,

Ist ein zartes Häutlein, (weswegen es auch das Jungfer-Häutlein genennet wird,) welches eine Enge ist, so den Weg zur Gebähr-Mutter verwahret. Ob solches Häutlein die Jungferschaft machet, oder ein unbetrügliches Zeichen einer reinen Jungfer sey, ist von denen Anatomicis noch nicht ausgemacht. Doch findet man von selbigen noch Fußtapfen in Heil. Schrift Deuteron. XXII, 14, 15, 16, 17. Und zeuget von selbigem der im Alten Testamente über die Jungfrauschaft angestellte Proceß, da nemlich vor der Braut- und Bräutigams-Kammer die Zeugen, so Weisen genennt wurden, warteten, welche, wenn Braut und Bräutigam von einander wieder waren, in das Schlaf-Gemach giengen, das Gewand, oder mit Blut benetzte Tuch beschaueten, und selbiges mit sich nahmen. Fagius in Paraph. Chald. Vid. Johan. Leon. L. III Histor. African. c. 24.

Hypathia,

Ein gelehrtes Weib aus Alexandrien, des berühmten Feld-Messers Theonis Tochter und Isidori Weib, war der Platonischen Philosophie, neben welcher sie noch die Geometrie und Astronomie verstand, ergeben, und soll nach des Socratis Geständniß L. 7 c. 15 Histor. alle Philosophos zu ihrer Zeit übertroffen haben. Diese hat nach ihrer Einführung dem Plotino in die Scholam Platonicam daselbst succediret, und ihren Zuhörern alle Philosophische Disciplinen erkläret, daher sie einen grossen Zulauf weit und breit gehabt. Nicephorus schreibet sehr viel von ihr L. 14 c. 16. Von ihren Wercken sind bekannt: 1) Commentarius in Diophantum; 2) Canon Astronomicus; 3) Commentatio in Conica Apollonii. Synesius, der Cyrenäische Bischof, hat seine Epistolas Septenas an sie, worinnen er ihr den Nahmen Philosophæ beygeleget, geschrieben. Die Epistel, so man ihr Schuld geben will, daß sie selbige an den Bischof Cyrillum geschrieben, soll nicht von ihrer Arbeit seyn, wie Menagius behaupten will, p. 32. Vid. Stephan. Baluzium T. I Concilior. in Synodico adversus Tragœd. Irenæi c. 216. Sonsten soll sie bey ihrer seltnen Schönheit sehr keusch gewesen seyn, auch einen geilen Jüngling, der ihr beständig nachgegangen, und sie zu Stillung seiner Affecten nöthigen wollen, mit List abgewiesen haben, indem sie selbigem bey seiner Hitze und viehischen Begierden ein gewisses unsauberes Hemde, so sie ausgezogen, vorgehalten, ihm auch dadurch den Appetit ziemlich vertrieben. Die Art ihres Todes war sehr jämmerlich, indem sie in einem Aufruhr von dem unbändigen Pöbel An. 415 mit Steinen zu Tode geworfen, ihr Leib alsdenn zerstückt, von Gliedern zu Gliedern zerhauen, und hierauf verbrannt worden. Und solches soll alles auf des Bischofs Cyrilli Anstiftung, der ihren Ruhm, so sie wegen ihrer vortreflichen Wissenschaften erlanget, beständig beneidet, geschehen seyn.

Hypermnestra,

War eine von denen Beliden oder 50 Töchtern des Danai, und die einige aus so vielen, die ihren Mann Lynceum nicht umbrachte, da doch die übrigen 49 alle ihre Männer in der ersten Nacht auf Befehl und Einschlag ihres alten Vaters, (so in denen furchtsamen Gedancken, nach des Oraculi Warnung stund, als würde er von einem seiner Eydame hingerichtet werden,) mit einem Dolch ermordeten.

Hypolita,

Königin zu Aragonien und Neapolis, des Hertzogs von Meiland Schwester, ist in der Heil. Schrift und freyen Künsten so gelehrt gewesen, daß ihres gleichen zur selbigen Zeit kaum gefunden worden. Vid. Joh Frauen-Lob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Frauenzimmer p. 19.

Hypsicratea,

Eine heroische und Heldenmüthige Dame, des Königs Mithridatis Gemahlin, so in einem Persianischen Männer-Habite ihrem von dem Cnejo Pompejo überwundenen und in wilden Oertern herum fliehenden Manne aus Liebe getreulich folgte und anhienge; man fande sie bewafnet mehr zu Pferde als auf der Erde. Vid. Valer. Maxim. L. 4 c. 6 p. 147.

Hypsipyle,

Eine Tochter des Lemnischen Königs Thoantis, hat damals ihren Vater, als alle

Digitized by Google

alle Weiber in Lemno in einer Nacht alles, was männlich hieß, darnieder machten, gantz allein errettet und seiner verschonet. Weil ihr aber deßwegen zu Leibe gegangen wurde, und man sie strafen wolte, entflohe sie, und ward auf der Flucht von denen See-Räubern ertappet, welche sie dem König Lycurgo einhändigten; dieser nahm sie gar freundlich auf, und gab ihr seinen jungen Sohn Opheltem zur Aufsicht und Auferziehung, der aber, als seine Aufseherin iemanden einen Brunnen zeigen wolte, und ihn unterdessen auf die Erde in das Gras geleget, von einer Schlange in ihrer Abwesenheit getödtet ward. Und obgleich Lycurgus ihr wegen solcher Nachläßigkeit das Leben nehmen wolte, ward sie doch von dem Adrasto und seinem Anhange beschützet und salviret.

I.

Ia,

Eine Tochter der Atlantis und die jüngste unter den sieben Plejaden.

Jacke oder Jäcklein,

Heisset denen gemeinen Weibes-Bildern; so viel als ein kurtzes Wämstlein, Röckgen oder Camisol.

Jacobi,

Anna Eva, eine verführerische und begeisterte Frau in Oydlinburg, ward sonst nur Schinder-Anne genennet, weil ihr letzter Mann, den sie An. 1686 heyrathete, dergleichen Profession zugethan war. Sie hatte sehr seltsame Visiones, Träume und Erscheinungen, so sie vorgab: absonderlich soll sie einmal Blut geweinet und geschwitzet haben; daher sie einige die Blut-Schwitzerin nennen. Vid. D. Schelwig. P. 2 Piet. Sect. p. 228. Man muß dieses Weib nicht mit der Barbara Jacobea confundiren, so A. 1685 in der Stadt Harlem durch ihre phantastischen Prophezeyungen und betrüglichen Blendwercke allerhand Teufeleyen erregte. Vid. Anton. van Dalen d. Divinat. cap. 10 p. 654.

Jael,

Hebers Frau, ein heldenmüthiges Weib, so durch ihre List und Tapferkeit den Feld-Hauptmann des Jabin Sissera gefället, indem sie selbigem im Schlafe einen Nagel durch den Kopf geschlagen. Judic. IV, 18, 19.

Jäte-Frau oder Jäterinn,

Heissen diejenigen gemeinen Weiber, so in denen grossen Gärten um das Tage-Lohn das Unkraut aus denen Rabatten und Beeten ausjäten.

Jagellonica,

Catharina, Königs Sigismundi in Polen Tochter, und Johannis eines Finnländischen Fürstens Gemahlin, so ihren Gemahl, als er König in Schweden ward, dahin bewog, daß er die Päbstische Religion annehmen, auch seinen ältesten Sohn Sigismundum darinnen informiren lassen muste, weßwegen auch in selbigem Königreich zwey Factiones entstunden, nemlich die Liturgici und die Orthodoxi: die letztern wurden suspendiret, removiret, incarceriret und verfolget, die erstern aber vom Hofe sehr geliebet, geehret und geadelt. Auf dieser Jagellonicæ Anstiften kam endlich An. 1576 die neue Liturgia Missatica zum Vorschein, welche aber der König endlich wieder aufhob. Sie starb bald nach ihres Gemahls Tode, welcher An. 1592 erfolgte.

von Jahnus,

Dorothea Elisabeth Fräulein, des Königlich-Polnischen und Chur-Sächsischen Generals von Jahnus Fräulein Schwester, eine galante teutsche Poetin. Man findet von ihr eine poetische Abmahnung von dem Laster des Saufens, welches wegen des wohlfliessenden und netten Verses lesenswürdig ist; es ist solches mit in denen teutschen Actis Eruditorum oder Geschichten der Gelehrten Part. 28 p. 308 recensiret worden.

Jahr-Käppgen, oder Jahr-Kleidgen,

Ist ein neues von Damast, Stoff, Taffet oder geringem Zeuge verfertigtes Habitlein, womit man die kleinen Kinder an demjenigen Tage, da sie ein volles Jahr erreichet, anzuputzen und selbige in die Kirche zu schicken pfleget. Wird insgemein mit Flügeln gemacht, daher es auch oft

oft ein Flügel- oder Hartz-Käppgen genennet wird.

Jahr-Küchen,

Heissen an etlichen Orten diejenigen öffentlichen Küchen, wo allerhand Speisen zubereitet und zum Verkauf verfertiget werden.

Jahr-Kuchen,

Ist ein grosser auf vielerley Art gebackener Kuchen, mit welchem die Mütter ihre Kinder an denen Geburts-Tägen anzubinden, und selbigen hernach unter die Ihrigen und andere gute Freunde Stückweise zu theilen pflegen; wird manchmal den Jahren nach mit ausgeputzten Eyern oder andern Blumen-Sträusern bestecket.

Jahr-Kuchen unter viel Personen theilen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, die da meinen, wenn fein viel Personen von des Kindes Jahr-Kuchen ässen und bekämen, müste es ohnfehlbar alt werden.

Jahr-Lohn oder Gesinde-Lohn, auch Lied-Lohn, s. Mieth-Lohn.

Jahr-Schuhe,

Sind insgemein von Brocard, Sammet, Stof oder Damast verfertigte Schüchlein, so man denen kleinen Jungfern zu ihrem Jahr-Putz anzuziehen pfleget: werden insgemein von einem Junggesellen spendiret und verehret.

Jalousie oder Eyfersucht,

Ist ein von Liebe und Eigensinn herrührende innerliche Bewegung eines Frauenzimmers, so ihrem Mann oder Amanten, wegen der Conversation mit einer andern Dame oder Jungfer, ihren Eifer, durch zornige Minen oder andere entbrannte kaltsinnige Geberden, sattsam zu verstehen giebet. Die Spanischen Weiber dürfen nicht jaloux seyn, massen sie nach ihrer Landes-Art gedultig müssen zugeben, daß ihre Männer öffentliche Maitressen halten, und die unächten Kinder vor ihren Augen herum laufen dürfen.

Jambe,

Ein kleines altes Weiblein und Magd der Meraniræ; wuste, wie die alten Fabeln melden, dereinsten der Göttin Ceres, als sie sie sehr bestürtzt und traurig fand, solche lächerliche Mährlein in einer gewissen Art Verse (so nach ihrem Nahmen auch die Jambische benennet wird, und welche sie soll erfunden haben, vid. Gyrald. in Histor. Poetar. p. 1039,) vor zu erzehlen, daß die betrübte Göttin überlaut darbey zu lachen angefangen, und allen vorigen Schmertz darüber vergessen. Scaliger ist gantz anderer Meinung. Vid. Lib. I Poetic. l. 1 c. 54 p. 133.

Janin,

Margaretha Anna, Oswald Janens zu Halberstadt bekannte Tochter, so nur die begeisterte Jungfer benennet ward; diese fanatische Jungfer hatte viele wunderliche Entzückungen, sowol zu Hause als in der Kirche, bey welchen sie sich sehr ungeberdig gestellet, auch unter ihren irrigen und tollen Lehren vorgab, daß sie keine Sünderin wäre. Sie muste wegen ihres gegebenen Aergernisses, als eine Verführerin des Volcks, An. 1694 den 21 May das Land räumen. Vid. D. Schelwig. Piet. Sect. P. II p. 230, it. Schneider. Panth. Anab. p. 150 seq.

Janthe,

Eine junge Dirne aus Creta, des Iphidis Braut, so an dem ersten Hochzeit-Tage aus einem Weibesbild in einen Mann verwandelt worden.

Jaquette Guillaume,

Eine gelehrte Frantzösische Dame: man findet von ihr ein Werck, so sie unter dem Titel: Dames Illustres, herausgegeben.

des Jardins,

Marie Catharine, oder Villedieu, wird auch de Chate genennet, eine galante Frantzösische Poetin von Alençon, so sich durch ihre Romans und netten Gedichte sehr bekannt gemachet. Ihr Vater ist zu Alençon Prevot gewesen, und begab sie sich in ihrem 19 Jahre nach Paris, um daselbst ihre Wissenschaft desto bekannter zu machen. Mr. de Ville Dieu, ein junger

Digitized by Google

ger Edelmann, hatte das Glück dieſe gelehrte Dame durch eine Vermählung zu beſitzen, welcher aber bald darauf verſtarb. Ihr zweyter Gemahl war Mr. de la Chare, welcher aber mit ihrem erſten Gemahl gleiche Fata erfuhr, indem er gleichfalls bald der Welt und ſeiner Geliebten Adjeu ſagen muſte. Hierauf wolte dieſe unglückliche Wittwe ſich zur dritten Ehe nicht wieder entſchlieſſen, verblieb daher in ihrem einſamen Wittwenſtande und brachte ihre Zeit mit Verfertigung allerhand Schriften hin. Darunter ſind ſonderlich 1) Portrait des foibleſſes humaines à Amſterd. 1685; 2) Les Deſordres de l'Amour, à Liege 1686; 3) Les Exiles de la Cour d'Auguſte, Paris & Lugdun A. 1679; 4) Les Amours des Grands Hommes A. 1679; 5) Le Journal Amoureux A. 1680; 6) Annales Galantes, à la Haye 1688; 7) Les Caprices de l'Amour, Paris 1681; 8) Carmente Hiſtoire Grecque, Paris 1680; 9) Les Fables allegoriques; 10) Les Galanteries Grenadines; 11) Les Nouvelles Afriquaines; 12) Les Oevres mélées. Ihr Tod iſt An. 1683 erfolget. Vid. Bælium in Excerpt. A. 1685 p. 1191, Deviſeus in Mercur. Polit. A. 1683 M. Novembr. p. 164.

Jarſia Maria, oder le Jars,

Mit dem Zunahmen de Gournay, ein gelehrtes adeliches Frauenzimmer aus Franckreich, und wie ſie Lipſius heiſt, die warhafte Theano unſrer Zeiten; ſie war des gelehrten Michaelis Montani Pflege-Tochter, vor deſſen Opera ſie auch eine nette Præfation gemacht, (vid. Colomeſ. in Bibliothec. Select. p. 81,) und hatte eine ſolche beredte Zunge, daß ſie auch dem Gelehrteſten das Maul ſtopfen konte. Rolandus Mareſius nennet ſie eine Selbſt-Lehrerin, weil ſie das meiſte im Studiren vor ſich ſelbſt gethan, hat ihr auch ein Epigramma in einem Lateiniſchen Diſticho zu Ehren aufgeſetzet, welches nach der Uberſetzung alſo klingen dürfte:

Die Sappho war gelehrt, nicht aber keuſch zu nennen;
Doch beydes wird man hier beyſammen finden können.

Bailletus in ſeinen Judiciis Eruditor. T. III n. D CCL p. 247 rühmet ſie ſehr. Sonſten hat ſie heraus gegeben: Tentamina Montani, Faſciculum Pindi, und ein Buch unter dem Titel L'Ombre des hommes & des Femmes: wie denn auch einige andere Sachen nach ihrem Tode, L'Ombre de la Demoiſelle de Gournay genennet, heraus kommen. Sie iſt geſtorben An. 1645 im 80 Jahr ihres Alters, und hat der gelehrte Valeſius ihr ein ſchönes Epitaphium gemacht: welches in Junckeri Centuria Illuſtr. fœm. p. 100 zu finden.

Jaſis, ſiehe Atalanta.

Jasmin,

Iſt ein ſtaudiges Gewächs von vielen ſchwancken Zweigen, an deren Gliedern je zwey Reißlein, woran fünff oder ſieben Blätter befindlich, hervorgehen. Auf den Gipfeln ſind wohlriechende Blumen. Wird in Gärten und an der Sonne gelegenen Orten unterhalten. ſ. Oeconom. Lexicon.

Jasmin-Oel,

Iſt eine Olicät, ſo aus den Welſchen oder Spaniſchen wohlriechenden Jasmin-Stauden gepreſſet wird. Womit ſich das Frauenzimmer im Aufſetzen das Haar einreibet, ehe ſich ſelbiges mit Poudre beſtreuet. Dieſes Jasmin-Oel iſt gut vor die Wehtagen des Magens, der Därme und Mutter, erweicht die Nerven, und tilget den Krampf.

Jaſo,

Eine Tochter des berühmten Æſculapii, war in der Medicin und Artzney-Kunſt ſehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adelſpiegel p. 427.

Jawort,

Heiſſet der völlige Entſchluß und Einwilligung, ſo die Braut ihrem Freyer und Werber benebenſt ihren Eltern zu verſtehen giebet, und ſich ihm dadurch verbindlich macht.

Iberin,

Veronica, eine geſchickte und in ſchweren Geburtsfällen wohlerfahrne Frau: ſie hat ein Buch von dergleichen ſchweren Fällen denen Unwiſſenden zur Nachricht hinterlaſſen.

Idæa,

Ward die Mutter aller Götter benennet.

Idothea,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, welche benebenſt ihren Schweſtern, ſo durch die Furien verwirret worden waren, von dem Melampus wieder curiret und zu ſich ſelbſt gebracht wurde. Dergleichen Nahmen führte ebenfalls die Tochter des alten Protei.

Je länger ie lieber,

Wird zum Zierath in Gärten erhalten, hat runde in Glieder abgetheilte Stengel, mit grünen, länglichten und ſchmalen Blättern, auf iedem Stengel befinden ſich gantze Büſchel beyſammen ſtehender Blumen, mehrentheils von rother Farbe. Weitläufftig iſt es beſchrieben und ſein Nutzen angezeiget im Oeconom. Lex.

Jemina,

War eine von denen drey ſchönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob. 42, 14 & 15.

Jeſabell, oder Iſebell,

Eine Tochter Ethbaal des Königs zu Zidon, und Gemahlin des Königs Ahabs. Eine Affter-Prophetin, Apoc. II, 20, und Ertz-Verführerin des Volcks, 1 Reg. cap. 18 und 19. Sie brachte die Propheten des HErrn um, dräuete Eliä den Tod, und ward zuletzt wegen ihrer Ruchloſigkeit nach des HErrn Wort von denen Hunden zerriſſen. 2 Reg. 9.

de Jeſu,

Hippolita, wird auch Rocaberti genennet, von Barcellona aus Catalonien gebürtig, eine gelehrte und in heiligen Wiſſenſchafften wohlerfahrne Nonne im Engels-Kloſter Benedictiner-Ordens, ſtarb Anno 1624 den 6 Auguſt im 73 Jahre ihres Alters, und machte ſich durch ihre drey Scripta 1) de Timore Dei, 2) de Pœnitentia, und 3) de Meditatione einen unſterblichen Nahmen. Vid. Henning. Witte Tom. I Diarii Biographic. ad An. 1624 lit. V 2 col. 2. Wiewol in ſelbigen viel myſtiſche und fanatiſche Lehren ſtecken ſollen. Vid. D. Feuſtkings Gynæceum Hæret. Fanat. p. 531.

de Jeſu,

Maria Joſepha, war anfangs eine Päbſtiſche Nonne, ſo zuletzt Aebtißin des Kloſters de Agreda ward. Sie rühmte ſich ſehr vieler Entzückungen und Offenbarungen, worinnen ſie mit der Mutter Gottes, den Engeln und vielen Heiligen ſelbſt geredet zu haben vermeinte. Man findet ein Buch von ihr, ſo ſie unter dem Titel: Myſtica civitas Dei, herausgehen laſſen, worinnen aber viel ſoll enthalten ſeyn, ſo den Enthuſiasmum der Myſticorum bekräfftiget. Vid. Alegreum in Paradiſ. Carmelit. p. 490.

Jeſuitiſſæ, oder Jeſuitinnen,

War eine gewiſſe Zunfft Quackeriſcher und ſectiriſcher Weiber, ſo An. 1540 in Spanien nach Art der Jeſuitarum und Männer-Zunfft, ſo damals von Pabſt Paulo III ſehr geſchützet wurden, angeordnet und aufgerichtet ward. Ihre Stifterin war die bekannte Eliſabetha Roſella, ſo in kurtzer Zeit einen groſſen Anhang und Schwarm ſolcher Glaubens-Schweſtern bekam. Worauf ſie An. 1541 nach Rom reiſete, in Hoffnung, es würde ſie nebſt ihren Glaubens-Schweſtern mit den Jeſuitern und Männer-Orden gleiches Glück und Schutz genieſſen; welches ihr aber fehl ſchlug, weil daſelbſt Ignatius Lojola, der doch ehemals in Barcellona mit ihr ſehr vertraut gelebet hatte, vorgab, daß der Roſellæ Intention ſeinen Regeln zuwider wäre, weswegen auch der damalige Pabſt Paulus III ſolchen Jeſuitinnen keinen freyen Paß verſtatten wolte, ob ſie gleich indeſſen heimlich zu Rom und andern Orten Welſchlandes einen Anhang bekam, auch Jungfer-Klöſter zu bauen anfing, worein ſie gewiſſe Pröbſtinnen und Rectorinnen ſetzte. Von dar fienge ſie in Holland an ſich hervorzuthun, und zwar noch in gröſſerer Menge als in Italien, wiewol ſie daſelbſten nicht Jeſuitinnen, ſondern von allzuöftern klopffen des Pater noſters, Paterkloppers oder Qveſelinnen genennet wurden. Thuan. l. 37 Hiſt. p. 691, it. Zimmerman. de Presbyteriſſ. § 59 p. 93. Endlich ward dieſe Roſella als Hecke-Mutter mit ihren ſchädlichen Kindern An. 1630 durch Pabſt Urbanum VIII gäntzlich verworffen und mit ihren Verſammlungen aufgehoben. Vid. Hornbek. Exam. Bull. Papal. contra Jeſuitiſſas p. 35, 36.

Digitized by Google

Jeterinn, siehe Jäte-Frau.

Igel zuzurichten,

Man nehme eine Kalbs-Leber, koche dieselbe, reibe sie auf dem Reib-Eisen, schlage drey oder vier Eyer in geriebene Semmel und Gewürtze, rühre es wohl unter einander, daß es recht trocken werde: hierauf formire man es einem Igel gleich, nehme Pinien und länglicht geschnittene Mandeln, bestecke den formirten Igel dichte damit, setze ihn hernach in Backofen auf ein Blech oder Papier, lasse ihn fein gelb backen; ehe er aber gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden: wenn dieses geschehen, so setze man ihn auf den Tisch zum Schau-Essen auf.

Jifrau,

Heisset in Hamburg so viel als eine Frau von Condition und Stande, so sich von denen gemeinen distinguiret.

Ilia,

So auch Rhea und Sylvia genennet wird, eine Tochter des Albanischen Königs Numitoris, und Mutter des Romuli und Remi; so Amulius ihres Vatern Bruder zu einer Vestalischen Jungfer gemacht: als sie sich aber von dem Krieges-Gott Mars, wiewol ihrem Vorgeben nach nur im Traum, schwächen lassen, hat sie dieser Amulius lebendig an das Ufer der Tyber, allwo sie diesen schweren Traum gehabt, eingraben, und die beyden gebohrnen Zwillinge Romulum und Remum in den Fluß zu werffen anbefohlen, wiewol sie alle beyde darvon gekommen.

Ilione,

Des Priami älteste Tochter und Gemahlin des Thracischen Königs Polymnestoris.

Ilithyia,

Die Göttin der Gebährenden, wird auch sonsten Diana und Lucina genennet.

Illata, siehe Eingebracht Gut.

Iltis,

Gehören unter die Wiesel, sind aber etwas gröſſer, haben ungleiche Haare, auch nicht einerley Farbe; denn die kurtzen sind gelblich, die langen aber schwartz, welche an manchen Orten also herfürgehen, daß es scheinet, als wäre der Balg voller Flecken, um das Maul haben sie weisse Haare, und halten sich in grossen Gebäuden, auch Wäldern auf. siehe Oecon. Lexic.

Iltis-Fell,

Ist das allergemeinste und schlechteste Rauchwerck, wormit sich die Bäuerinnen oder ander gemeines Weibes-Volck, ihre Mützen, Schleyer, Schleppen, Schauben bebrähmen und ausstaffiren lassen, auch sich zuweilen Müffe daraus verfertigen.

Imperial-Wasser,

Ist ein aus gutem Brantewein, Myrrhen, Mastyx, Weyrauch, Benzoes, Arabischen Gummi, Nägelein, Zimmet, Muscaten-Nuß und süssen gestossenen Mandeln vermengtes und destillirtes Schminck-Wasser, dessen sich die Dames zu bedienen pflegen.

Inclination, siehe Courtoisie.

Indelt oder Unterbette,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Bette, die grossen Unterküssen, so zu allererst auf das Stroh-Tuch im Bette geleget werden, sind mehrentheils von gestreifftem Parchent.

Indianische Vogel-Nester, siehe Vogel-Nester.

Infantin,

Ist der eigentliche Nahme und Benennung derer aus dem Königlichen Hause entsprossenen Printzeßinnen in Spanien und Portugall.

Ingber,

Zingiber, Gingembre, ist ein Wurtzel-Gewächs, das in Indien häuffig anzutreffen. Die Wurtzel dieses Krautes gleichet dem Schilf, sie wächst nicht in die Tiefe, sondern breitet sich in der Fläche aus, ist mürb und knotig, wird sehr lang und groß. Wenn sie ausgehoben wird, lässet man einen Knoten in der Erde bleiben, welcher im folgenden Jahre ausschlägt und sich starck vermehrt, oder man schneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und stecket es in die Erde, so setzet es neue Wurtzel.

Digitized by Google

Man hat unter andern vielen Speciebus zweyerley Sorten des Jngbers, die bey uns bekannt, nehmlich braunen und weiſſen. Es behält aber dieſer vor jenem billich den Vorzug. Seine Tugend iſt, daß er erwärmet, zertheilet, öffnet und treibet, daher er den ſchwachen Magen ſtärcket, die Dauung befördert, wider das Bauch-Grimmen, Blutſpeyen, Grieß und Stein dienet, auch der Dunckelheit der Augen abhilfft. In den Apothecken hat man das Oel davon, welches das Gehirn, den Magen und alle Eingeweide ſtärcket und reiniget, Bruſt und Lunge heilet, dem Gifft und Stein wehrt. Aeuſſerlich in die Naſen-Löcher gezogen, reiniget er das Gehirn, an die Schläfe geſtrichen, befördert er den Schlaf, heilet die Gebrechen der Augen, des Mundes und des Halſes, und zertheilet die geronnene Milch in den Brüſten der Weiber. Der Extract und das Saltz, iſt ein vortrefflich Schweiß-Mittel, und in viertägigen Fiebern gut. Man ſehe auch das Oeconomiſche Lexicon. Die Chineſer wiſſen ſonderlich den friſchen Jngber in Zucker einzumachen, welches andere Nationen ihnen zwar auch mit dem trocknen nachthun wollen, der aber jenem bey weiten nicht gleichet, weil ihnen die in der Pharmacopæa Perſica enthaltene Nachricht mangelt.

Ino oder Matuta, auch Leucothea,

Des Cadmi und der Harmoniæ Tochter, und des Thebaniſchen Königs Athamantis Gemahlin, mit welchem ſie den Palæmon gezeuget. Hat ſich aus Furcht vor ihrem Gemahl, weil ſie deſſen Kinder erſter Ehe harte gehalten, mit ſamt ihrem Sohne Palæmon, ins Meer geſtürtzet: iſt aber aus Erbarmniß von denen Göttern in eine Meer-Göttin verwandelt worden.

Inſter,

Heiſſet in den Küchen das Gekröſe von den Kälbern. Siehe Kalbs-Gekröſe.

Inſtrument,

Iſt ein iedes Werckzeug, durch deſſen Hülffe etwas beſonders ausgerichtet wird.

Intaphernia,

Eines Hofraths des Königs Darii Eheweib, war von einer wunderlichen Reſolution. Denn als ihr Gemahl, wegen eines Verbrechens, mit allen ſeinen Kindern, Anverwandten und gantzem Hausgeſinde zum Tode verurtheilet ward, brachte es endlich dieſe Intaphernia, ſo einig und allein unter ihrem gantzen Hauſe von ſolcher gefänglichen Haft befreyet war, durch ihr ſtetes Bitten und Flehen bey dem König Dario ſo weit, daß ſie ſich aus allen ihren Gefangenen denjenigen heraus leſen ſolte, den ſie am liebſten hätte, ſodann wolte er ſelbigem das Leben ſchencken. Worauf ſich dieſes wunderliche Weib nicht lange bedachte, ſondern ihren Bruder unter allen erkieſete. Als ſich nun der König über ſolche unverhoffte Wahl ſehr verwunderte, und die Urſache von ihr zu wiſſen begehrte, warum ſie nicht ihrem Mann oder doch zum wenigſten einem von ihren Kindern das Leben erhielte; gab dieſe Intaphernia zur Antwort darauf: o! König, wann ich ſchon meinen Mann und Kinder verliere, ſo können mir die Götter einen andern Mann und andere Kinder wieder geben, aber einen Bruder können ſie mir nicht wieder geben, denn meine Eltern ſind beyderſeits vorlängſt geſtorben. Welche Rede dem König ſo wohl gefiel, daß er nicht nur den Bruder, ſondern auch den älteſten Sohn los gab, der Mann aber und die andern muſten ihr Leben hergeben. Herodotus.

Io,

Eine Tochter des Inachi, oder wie einige wollen, des Argi und der Ismenes, ward von dem Jupiter heftig geliebet, und damit ſie von der Juno nicht erkennet würde, in eine junge Kuh verwandelt. Nachdem aber die Juno ſolchen Streich merckte, hat ſie ſich von ihrem Jupiter dieſe Kuh ausgebeten, und als ſie ſelbige von ihm erhalten, den hundertäugigten Argum zum Wächter über ſie geſetzet, welcher aber auf Anſtifften des Jupiters von dem Mercurio eingeſchläfert und umgebracht worden. Die Io aber iſt von der Juno durch eine ihr zugeſchickte groſſe Horniſſe erbärmlich geplaget und geſtochen worden, ſo daß ſie vor Schmertz hin und her geflohen. Endlich iſt ſie nach Egypten gekommen, und von dem daſigen Könige Oſiris zur Gemahlin aufgenommen, auch

in

Digitized by Google

in solchen Ehren gehalten worden, daß sie nach ihrem Tode als eine Göttin, unter dem Nahmen Ilis verehret ward.

Jocasta,

Eine Tochter des Creontis, Mutter des Oedipi, und Gemahlin des Thebanischen Königs Laji, nach dessen Tode sie den Oedipum, nicht wissend, daß es ihr Sohn sey, geheyrathet, und mit ihm den Eteoclem und Polynicen gezeuget; welche beyden Gebrüdere in der Schlacht sich beyderseits selbst verwundet und getödtet, worüber sich diese Mutter so sehr alteriret, daß sie sich selbst ermordet.

Johanna,

Ferdinandi Catholici Tochter, und Philippi I von Oesterreich Gemahlin, des berühmten Kayserß Caroli V Mutter, ist in der Lateinischen Sprache und Oratorie so gelehrt gewesen, daß sie auf alle Lateinische Reden, die man zu ihr gethan, wieder Lateinisch geantwortet. Welches man auch von ihrer Schwester der Königin in Engelland, und von denen andern beyden, so in Portugall gestorben, schreibet: Vid. Ludovic. Vives lib. I d. Institut. fœm. p. 201, & Voss. p. 2 d. Philolog. p. 14, it. Gothofr. Ferdin. a Buckisch in Nucl Histor. P. 2 c. 3 Sect. 2 p. 9. Sie liebte ihren Gemahl, so einer mit von den schönsten Printzen seiner Zeit war, vortrefflich, war aber dabey sehr jaloux und eyfersüchtig, massen sie eine gewisse Niederländische Dame, so ihr Gemahl liebete, vor sich bringen ließ, und selbiger nicht nur ihre schönen Haare, so ihrem Gemahl absonderlich gefielen, abschnitte, sondern auch sie noch darzu mit einer Scheere dermassen im Gesichte zurichtete und zerfetzte, daß sie mehr einem Ungethüm als einem Menschen, ähnlich sahe. Varillas L. II de la Pratique de l'Educ. des Princes p. 94. Und als ihr Gemahl ihr dieser Grausamkeit halber eine Maulschelle gab, ward das Ubel ärger, und fiel selbige gar darüber in eine Unsinnigkeit.

Johanna,

Königin in Neapolis: sie vermählte sich an Andream, einen Ungarischen Printzen, welchen sie aber bald aus übermäßiger Herrschsucht und Geilheit mit einem seidnen Stricke selbst erwürget, dessen Bruder aber Ludovicus, König in Ungarn, rächete seinen Tod, und ließ sie gleichfalls wiederum erdrosseln.

Johanna,

Gräfin von Montfort. Siehe Montfort.

Johanna,

Chuſæ, des Pflegers Herodis, frommes und gottesfürchtiges Weib, so Christo nachfolgete, und weil er selbige gesund gemacht hatte, von ihrer Haabe ein und andere Handreichung thate, Luc. VIII, vers. 3.

Johanna von Albret,

Eine Königin von Navarra, liebte gute Künste und gelehrte Leute, setzte unterschiedene Schrifften, sowohl in gebundener als ungebundener Rede auf, und erwarb sich durch ihren Eyfer für die Reformirte Religion einen unsterblichen Nahmen. Sie starb zu Paris 1572 den 9 Junii im 44 Jahr.

Johanna Albertina, siehe Conradin.

Johanna d'Arc,

Sonst genennet Pucelle d'Orleans, Sibylla Lotharingica, oder Puella Aurelianensis, oder das Mädgen von Orleans, ein Weibesbild, das vor vielen andern merckenswürdig ist. Sie war gebohren unweit Tull in Lothringen auf dem Dorffe Damremy an der Maas als eine Bauer-Magd, so in ihrer Jugend die Schaafe gehütet, und hernachmals solche Thaten verrichtet, die fast unglaublich scheinen. Denn sie nahm ihr vor, Franckreich von der Engelländer Dienstbarkeit zu erledigen, sagte, sie wäre von GOtt gesendet, dem Könige Carolo in Franckreich zu helffen. Daher commandirte sie die Armee und befreyete mit ungemeiner Tapferkeit An. 1429 die von den Engelländern hart bedrängte Stadt Orleans von der Belagerung, weswegen ihr die Einwohner zu Ehren ein Monument von Ertz auf der Brücken aufgerichtet, so noch heutiges Tages zu sehen. Ihre fernern großmüthigen und Helden-Thaten, wie sie nemlich hernachmals gantz Champagne erobert, Carolum VII zu Reims krönen lassen, wie sie vor Paris verwundet, in einem

so, so sie auf den Feind gethan, gefangen, als eine Zauberin und Hexe angeklaget und An. 1430 zu Rouan lebendig verbrannt worden, ist weitläufftig in dem Engelländischen Floro pag. 198 seqq. und in denen Dissertationibus de Sibylla Francica, so aus der Bibliothec des gelehrten Melchioris Goldasti zu Franckfurt gedruckt worden, nachzulesen. Kippingus in seiner Histor. Universal. l. 13 c. 4 §. 6 p. 319 nennet sie Amazonam Gallicam und Bussier in Historia Francica Lib. 12 schreibet, es wäre bey ihrem Supplicio eine weisse Taube aus dem Feuer geflogen, und hätte sich gen Himmel geschwungen, woraus er ihre Unschuld erweisen will. Vignierius meinet in einer Epistel an Grammontium, es wäre diese Johanna nicht, sondern eine andere an ihrer Stelle verbrannt worden, indem sie sich aus der Engelländer Händen durch die Flucht gerissen, und sich unter dem Nahmen Claudiæ an einen Engelländischen Ritter Robertum des Armoises verheyrathet, und will er solches aus einem Manuscripto, welches sein Bruder zu Metz gefunden, gründlich beweisen. Über dieses sind unterschiedene Meinungen der Gelehrten von ihren Thaten, etliche schreiben solche einer Melancholie, (Vid. Beckmannum in Hist. Orbis Terr. Geographic. P. II c. 3 p. 292;) etliche einer Zauberey, wie die Engelländischen Judices, so sie deswegen An. 1430 verbrennen liessen; andere aber einer Betrügerey zu. Vid. Just. Lipsium in not. ad Politic. l. 1 c. 3 & Dominum de Langeii l. 3 d. disciplina militari c. 3, da hingegen auch unterschiedene solche als divina Miracula nicht genug zu rühmen wissen. Vid Paschasium l. 6, Recherches de la France c. 4 &5, Delrio in Disquisitionib. Magic. l. 4 c. 1 quæst. 3. Sonsten soll sie viele Gespräche mit dem Feis oder Aloinen, sonst weise Frauen oder Witte-Vrouen genennet, gehabt haben, welche sie für die H. Catharinam und Margaretham ausgegeben, so ihr alles, was sie reden und thun solte, offenbaret hätten. Johannes Hordolius und Valerandus Varanni haben in besondern Büchern ihre Historie weitläufftig beschrieben, absonderlich Mr. Chapellain, der so lange, als er über ihrer Historie schrieb, eine Pension bekam, und dahero über deren Ausarbeitung viel Jahre zubrachte. Man findet ihre Lebens-Geschichte in den Memoires secrets de la Cour de Charles VII, und in deren Recension in den Deutschen Actis Eruditor. 199 Th. p. 460 seqq. Voetius Disput. Sel. Vol. 3 p. 515 zehlet sie unter die thörichten und vom Teuffel betrogenen Weiber, dem D. Feustking in Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 137 sequ. scheinet recht zu geben.

Johanna Blanchetta,

Eine sehr gelehrte Jungfer aus Bononien, soll auch nette Latein, Teutsch und Böhmisch geredet haben. Vid. Leand. Albert. in descript. Ital. p. 418.

Johannetta,

Gebohrne Gräfin von Sayn und Witgenstein, Hertzogs Johann George von Sachsen-Eisenach hinterlassene Gemahlin und gelehrte Wittbe, war eine in der Medicin wohlerfahrne Fürstin.

Johannis-Beer,

Ribes, Grosseilles, ist die Frucht eines Strauchs, der in den Gärten Stauden- und Heckenweise gepflantzet wird, weil er sich auch unter der Scheere halten lässet. Sie werden um Johannis reif, dahero sie auch Nahmen bekommen. Sie kühlen und stillen den Durst, werden bloß oder mit Zucker bestreuet, gegessen, auch an einige Speisen gethan: Sie sind entweder rothe, weisse oder wilde. Der Safft oder Syrup davon ist ein Labsal für die, so am Fieber, oder andern hitzigen Kranckheiten liegen. Man kan die Frucht mit Zucker einmachen, wie die Kirschen oder aus dem Safft eine Conserve bereiten, wie aus den Hinbeeren.

Johannis-Topf spielen,

Ist ein an etlichen Orten denen kleinen Mägdlein gewöhnliches Spiel und altes Herkommen, da die sich zusammen gefundenen Mägdlein am Johannis-Tage einen kleinen Knaben, den Johannis-Engel genannt, in einem weissen Hemde eingekleidet, mit allerhand bunten Bändern und andern Zierathen ausputzen, selbigem einen Blumen-Krantz aufsetzen, vor ihm

auf

auf den Tiſch einen mit bunten Blumen ausgeſchmückten und mit Wachs-Lichterlein beſteckten Topf ſtellen, und in dem Kreiſe herum bey allerhand angeſtimmten Reimlein und Geſängen um dieſen Johannis-Engel zu tantzen pflegen.

Joja Eliſabeth, ſiehe de Roſeres.

Iole,

Eine Tochter des Oechaliſchen Königes Euryti, ward von dem Hercule ſo hefftig geliebet, daß er ihr wie eine Magd aufwartete, und ihr zu gefallen Weiberkleider anlegte, auch ihrentwegen mit dem Euryto ſich in einen Zweykampff einließ, und darinnen die Oberhand behielte; weil aber Eurytus der vorhergenommenen Abrede nach ihm, als Uberwinder, ſelbige nicht ausliefferen wolte, brachte er ſelbigen um, zerſtörte ſeine Burg, und entführte die Iolen, die er zuletzt ſeinem Sohn Hyllo zum Weibe gab.

Ionenſis Iſabella,

Ein Adeliches Frauenzimmer aus Catalonien von Barcellona, war von einer trefflichen Gelehrſamkeit und hurtigem Kopfe, daher ſie von denen Scriptoribus fœminar. illuſtrium ſehr gerühmet wird. Vid. Tom. II Hiſpaniæ illuſtrat. p. 822.

Joſepha,

Anna Maria, eine Nonne Barfüſſer-Ordens, ſo eine Vorgängerin des Quietiſmi geweſen, maſſen ſie ſtatuiret: ſie müſſe vielmehr ihrem Geiſtlichen Vater und Seelen-Hirten, als GOtt dem HErrn gehorchen: Vid. Molinos geiſtliche Handleitung p. 207, it. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 383 ſeq.

de S. Joſepho,

Feliciana Euphroſyna, eine gelehrte Carmeliter-Nonne zu Saragoſſa in Arragonien, war von Calahorra und eine Tochter Johannis Baſilii a Santoro, ſie florirete An. 1640, und ſchrieb: Inſtruction de Religioſas &c.

Iphianeſſa oder Iphinoe, auch Lyſippe,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, ward als ſie zum Tempel der Juno kam, und die Göttin durch allerhand Vorwurff und Geringhaltung ihrer Qualitäten, zu verſpotten ſuchte, von der erzürnten Juno in ein raſendes Weibesbild verkehret.

Iphigenia,

Eine Tochter des Agamemnons und der Clytemneſtræ. Als ihr Vater der Agamemnon von ungefehr der Diana ihren Hirſch erſchoſſen, nahm es dieſe erzürnte Göttin ſo übel auf, daß ſie der Griechen ihre Schifffahrten durch contrairen Wind allezeit zu nichte machte. Nachdem man ſich nun deſſentwegen bey denen Wahrſagern um Rath befragte, wie die erzürnte Göttin wieder könte ausgeſöhnet werden, iſt zur Antwort ertheilet worden, nicht anders als durch Aufopfferung dieſer ſeiner Tochter. Weswegen Ulyſſes abgeſchickt wurde, der auch durch Liſt dieſe Iphigeniam ihrer Mutter abſchwatzte, unter dem Vorwand, als wolte er ſelbige dem Achilles helffen heyrathen. Indem man aber bereit und fertig ſtand, dieſe Iphigeniam aufzuopffern, hat ſich die Diana über ſie erbarmet, und ſtat ihrer eine Hindin unter ihrer Geſtalt bey dem Opfer abſchlachten laſſen, ſie ſelbſt aber mit ſich genommen, allwo ſie zur Prieſterin der Diana geweihet worden. Wiewol auch einige meinen, daß ſie in der That ſey geſchlachtet worden.

Iphimedia,

Des Aloci Weib, welche von dem Neptuno heimlich beſchlaffen ward, und ihm zwey Zwillinge zur Welt brachte.

Iphis,

Eine Jungfer aus Creta, des Lygdi und der Theluſæ Tochter, ſo an ihrem erſten Hochzeit-Tag in einen Mann verwandelt worden. Ihre wunderliche fata ſind folgende: Es hatte der über Land reiſende Lygdus ſeiner ſchwangern Frau anbefohlen, daß, wenn ſie ein Mägdlein gebähren ſolte, ſelbiges hinweg ſetzen müſte. Und nachdem auch ſolches in der That erfolgte, hat die deswegen beängſtete Mutter aus Liebe zu ihrer Tochter ſich gegen ihren wiederkommenden Mann angeſtellet, als hätte ſie einen Sohn zur Welt gebracht, ihm auch nach angelegten männ-

Digitized by Google

lichen Habit den Nahmen Iphis beygeleget. Als das Mägdlein aber heran gewachsen, und ihr Vater Lygdus sie, in Meinung, daß es ein Jüngling sey, an eine junge Dirne, Nahmens Ianthe, versprochen, ist sie durch Hülffe und Anruffung der Isidis in einen Mann verwandelt worden.

Irene,

Von Athen gebürtig, des Griechischen Kayſers Leonis IV Gemahlin, und eine Mutter des Kayſers Constantini VII, hat An. 783 mit ihrem Sohn neun Jahr lang regieret. Weil aber dieſer ihr Sohn des Neben-Regiments überdrüßig war, hat er selbige davon abgesondert und gantz alleine noch sieben Jahr lang geherrſcht. Worauf die verſtoſſene Mutter aus Erbitterung solchem ihrem Sohn, den ſie mit Liſt gefangen genommen, die Augen ausgeſtochen, und in das Gefängniß geworfen, worinnen er auch An. 797 ſein Leben beſchloſſen. Sie hat aber nach ſeinem Tode noch vier Jahr gantz alleine regieret, bis ſie endlich von Nicephoro Logotheta in die Inſel Lesbus relegiret ward. Sie war zwar ein gelehrtes und verſtändiges Weib, aber eine eiffrige Patronin der Iconolatrie oder Anbetung der Bilder. Vid. Kromayer. in Hiſtor. Eccleſ. pag. 281, Spanhem. in Hiſtoria Imag. reſtitut. & Schmidium in Muliere Heterodox. p. 34.

Irene,

Die Friedens-Göttin, wird unter dem Bilde eines weiß-gekleideten ſittſamen Frauenzimmers, in der Hand etliche Oelzweige haltend, abgebildet.

Irene,

Des berühmten Mahlers Cratonis Tochter, ein in der Mahlerkunſt vortreffliſch virtuoſes Frauenzimmer, ſo eine Jungfer verfertiget, die hernachmals in den Tempel der Ceres zu Eleuſine aufgeſtellet worden. Vid. Lotichii Gynæcolog. p. 128, it. Sandrarts deutſche Academie T. II l. 1 c. 7.

Iris,

Eine Tochter des Thaumantis und der Electræ, ſoll, nach der Poeten Meinung, der Juno Bediente und Botſchafferin geweſen ſeyn. Heut zu Tage wird ſie unter dem Bilde eines Regenbogens, nach der Bedeutung ihres Nahmens, entworffen und vorgeſtellet.

Irmentrude,

Des Grafens von Altorf aus Provence Gemahlin, gebahr zwölff Kinder auf einmal, wovon ſie eilffe verbergen und heimlich wegtragen laſſen wolte. Zu allem Glück aber begegnete der Graf derjenigen Frau, ſo ſie ins Waſſer tragen ſolte, und weil ſelbige auf Befragen, was ſie in dem Korbe hätte, ihm zur Antwort gab, ſie wolte junge Hunde in das Waſſer tragen, muſte ſie ſelbige wider ihren Willen aufweiſen, und dem Grafen ſolches Geheimniß verrathen. Worauf er dieſe ſeine eilf Kinderlein heimlich einer gewiſſen Frauen aufzuerziehen übergab, und als ſie ein wenig erwachſen waren, ſelbige alle mit einander ſeiner wunderlichen Gemahlin vorſtellte, und ihr ſelbige wieder übergab, weßwegen dieſe Familie zum Angedencken dieſer wunderswürdigen Begebenheit, bis dato noch den Nahmen der Welffen führet.

Iſabella,

Des eifrigen Königs in Spanien, Ferdinandi Catholici, Gemahlin, eine vortreffliche Königin, hatte einen recht männlichen und heroiſchen Geiſt und einen ungemeinen Verſtand, liebete die Studia über alle maſſen, zoge auch ihre Töchter zu ſelbigen, verſtunde die Latinität ſehr wohl, und war eine geſchickte Rednerin; (Vid. Lipſii Monit. Pol. 1 c. 7;) wie ſie denn bald gewahr wurde, wenn iemand wider den Accent peccirte. Uber diß ſoll ſie viel bey des Ximenii groſſem Wercke der Bibliorum Polyglottorum gethan haben. Vid. Juncker. Centur. fœminar. Illuſtr. p. 131, allwo des Jeſuiten Le Moyne Raiſonnement, das er in ſeiner Galerie des Femmes Fortes P. II p. 150 von dieſer Heroine und gelehrten Königin gethan, zu finden. Ihre Tapfferkeit und recht Heldenmüthigen Geiſt hat ſie zur Gnüge in dem Luſitaniſchen Kriege, den ſie in Abweſenheit ihres Gemahles gantz alleine beylegte, erwieſen. Vid. Joh. Piſtor. Hiſpan. illuſtrat. & Joh. Marian. de Reb. Hiſpan.

Iſabel-

Digitized by Google

Iſabella,

Aus Bayern, Caroli VI Königs in Franckreich Gemahlin, eine Dame von wunderlichem und tollen humeur: ſie ließ ihrem eigenen Sohne Carolo VII die Crone rauben, und ſolche ihrem Eidam, dem König in Engelland, zuſchantzen.

Iſabella,

Chriſtiani II, Königs in Dännemarck getreue und beſtändige Gemahlin. Als An. 1523 ihr Gemahl aus ſeinem Reich vertrieben ward, ſtund es ihr frey, allda zu verbleiben, ſie wolte aber dieſe Offerte nicht annehmen, ſondern ſprach: wo mein König iſt, da iſt auch mein Königreich.

Iſabella Clara Eugenia,

Gouvernantin der Niederlande, Philippi II Hiſpan. Tochter, An. 1566 gebohren, Ertzhertzogs Alberti von Oeſterreich Gemahlin, zu dem ſie die geſammten Niederlande nebſt Burgundien ſtat Heyraths-Guts mitbrachte; eine rechte heroiſche und heldenmüthige Dame. An. 1601 belagerte ſie den Hafen Oſtende, und wurde, weil es eine ſehr ſchwere und wichtige Belagerung war, erſt in drey Jahren Meiſter davon. Sie ſoll bey dieſer Belagerung ein Gelübde gethan haben, ihr Hemde nicht eher auszuziehen, bis der Ort gewonnen wäre: welches ſie auch gehalten, und ſoll von der Couleur dieſes Hemdes die Iſabel-Farbe ihren Nahmen bekommen haben. Sie ſtarb An. 1633 im 68 Jahre ihres Alters, ſonder Kinder, und will man vorgeben, daß ſie durch gewiſſe Medicamenta unfruchtbar gemacht worden. Hübner. Hiſtor. P. II, Meteran. im Niederl. Krieg, Ludolphs Schaubühne der Welt.

Iſabella,

Philippi Pulchri, Königs in Franckreich Tochter, und Eduardi II Königs in Engelland Gemahlin, eine heroiſche und heldenmüthige Dame, welche, als ſie ihr Gemahl nicht wieder nach Engelland wolte zurück kommen laſſen, mit einer ſtarcken Flotte wieder anlandete, und weil ſie einige Groſſe in Londen auf ihrer Seite hatte, in ſolcher Stadt wiederum mit Triumph eingenommen ward. Worauf ſie ihre Rache in der That ſehen lieſſe, angeſehen ſie den Ertzſchatzmeiſter Waltherum Stapletonum enthäupten, dem alten Hugoni Spenſero das Hertze lebendig aus dem Leibe reiſſen, den jungen Spenſer aber aufhencken ließ. Ja ſie ließ dem König ſelbſt Bart und Haar abſcheren, bald da bald dorthin führen, und endlich ins Gefängniß werffen. Vid. Calviſ. Chronol. Franc. p. 488.

Iſaura, Clementia,

Eine gelehrte Dame zu Toulouſe um das Jahr 1323, hat die ſo genannten Jeux de Floreux, die Frühlings-Spiele zu Toulouſe, worbey ihr zu Ehren eine Oration gehalten wird, geſtifftet, auch ein gewiſſes Capital verordnet, von deſſen Intereſſen denen, ſo die beſte Schrifft verfertigen, jährlich ein gewiſſer Preis auszutheilen: doch wollen einige an dieſer gantzen Perſon zweifeln.

Isburgis,

Eine ſehr ſchamhaffte Frau, des Philippi Theodati, der Francken Königs Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil er meinte, er hätte zu nahe ins Blut geheyrathet, verſtoſſen. Worauf ſie Zeit Lebens als eine Wittwe gelebet. Sie lieget in der Kirche des H. Johannis de Inſula begraben, iſt auch mit einer ſehr ſchönen Grabſchrifft, ihrer Frömmigkeit und Keuſchheit wegen, beehret worden.

Iſchomache,

Aus Atraclea einer Stadt in Theſſalien, des Lapithiſchen Königs Pirithoi Gemahlin, um welchen ſie nach den alten Fabeln ſchändlich ſoll gekommen ſeyn, weil ſelbigen der Höllenhund Cerberus, als er mit dem Theſeus, ſeinem vertrauten Freunde, ſich in die unterirdiſche Welt begab, um daraus die Proſerpinam zu entführen, verſchlungen und aufgefreſſen. Sie wird auch ſonſt Hippodamia genennet.

Iſebel, ſiehe Jeſabel.

Iſis,

Eine Tochter des Inachi und des Oſtridis Weib, ſo bey denen Egyptiern nach

Digitized by Google

ihrem Tode als eine Göttin verehret worden. Siehe Io.

Ismena,

Des berühmten Arminii Schwester, eine rechte Heroine und heldenmüthige Dame, so in dem Krieg wider die Römer sich wegen ihrer Tapfferkeit sehr signalisiret. Sie stritte mit dem damaligen Feld-Herren, dem Zenone, bis auf das Blut. Vid. Lohenstein. in Armin. P. I l. 1 p. 38 (edit. nov. p. 35.)

Ismene,

Eine Tochter des Oedipi, hatte sich mit einem Jünglinge, Cyrrhæus genannt, versprochen, welcher ihr Bräutigam vom Tydeo ermordet ward.

Jsop,

Hyssopus, Hyssope, ist ein gemein Garten-Kraut, welches denen Lungensüchtigen gut thun, auch den Husten vertreiben soll. Ingleichen bedienen sich dessen die Köche an denen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen. s. Oecon. Lexicon.

Isora oder Isota Nuarola,

(Fulgosius nennet sie Navorulam oder Nogarolam) eine sehr gelehrte Italiänerin von Verona, so in der Philosophie excelliret, weswegen sie auch von Nicolao V und Pio II, Römischen Päbsten, so hoch æstimiret worden, daß sie selbige ihrer Correspondenz gewürdiget. Sie docirte zu Verona mit grossem Applausu, und erklärte das Neue Testament nebst den Wercken des Augustini und Hieronymi, wie denn auch der Cardinal Bessarion aus Hochachtung ihrer Qualitäten dahin reisete, sie zu hören. Ihr Dialogus, worinnen sie untersuchet: Ob Adam oder Eva gröblicher gesündiget? zeiget gnug Gelehrsamkeit an. Sie soll An. 1466, im 38 Jahr ihres Alters gestorben seyn. Baptista Fulgosius erwehnet ihrer sehr rühmlich in L. VIII c. 3. Desgleichen auch Leander Albertus in seiner Descriptione Italiæ p. 464 thut. Vid. Dictionaire Historique Moreri P. III p. 273. Sie hat auch Lateinische Orationes und Epistolas an Hermannum Barbarum geschrieben.

Istrina oder Histrina,

Eine Königin der Scythen, und Eheweib des Aripithis, war in den Sprachen so erfahren, daß sie ihren eigenen Sohn Sylem, wie Herodotus in Melpomene schreibet, in Griechischer und Lateinischer Sprache selbst informiret und unterrichtet.

Italiänischer Salat, siehe Salat.

Italiänisches Schloß,

Ist eine auf besondere Art von stählernen Gliedern und Gelencken verfertigte Bandage, mit einem offenen Vörder- und Hinter-Schild versehen und insgemein mit Sammet überzogen: dergleichen die eifersüchtigen Männer in Welschland ihren Weibern umzulegen und anzuschliessen pflegen sollen, um dadurch den fremden Eingriff zu verhindern und abzuwenden.

Juden-Haube,

Heisset in Augspurg ein kleiner Überschlag über das Haupt und Nest, von vornher mit einem spitzigen Schnäpflein versehen: ist insgemein von Estoff oder Damast und mit Spitzen frisiret; so die Weibes-Bilder zur Sommers-Zeit im Hause tragen: das Nest daran wird insgemein mit einer Schleife Band oben und unten besetzt.

Jüdel spielt mit dem Kinde,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung dererjenigen Weiber, so in den wunderlichen Gedancken stehen, wenn ein klein Sechswochen-Kind in der Wiege läge, die Aeuglein verkehrte, fienge an zu lächeln oder bald darauf zu weinen, so spielte das Jüdel mit ihm, und deßwegen den kleinen Kindern wider solches Jüdelspiel allerhand Tändeleyen und Fratzen in die Wiege stecken.

Jüdin,

Getauffte, ist ein Weibes-Bild aus Jüdischem Stamm entsprossen, so sich zur Christlichen Religion bekennet, und nach gnugsamer vorher geschehener Unterrichtung im Christlichen Glauben öffentlich tauffen lassen.

Judith,

Digitized by Google

Judith,

Eine Jüdiſche Heldin aus dem Stamm Simeon, Merari, des Sohnes Uz, Tochter, und Wittib des Manaſſes zu Bethulien. Sie war nicht nur gottsfürchtig, ſchön und reich, ſondern auch von ſonderbarem Groß- und Helden-Muth. Denn als die Stadt Bethulia von dem Aſſyriſchen General Holofernes belagert ward, die Belagerten ſchon auch auf dem Sprunge geſtanden, die Stadt zu übergeben, ſchlug ſich Judith in das Mittel, ſchmückte ſich zuvorher auf das herrlichſte aus, und gieng in das feindliche Lager; Holofernes, ſo bald er ſelbige erblickte, ward durch ihre Schönheit und angenehme Geſtalt ſo gleich gerühret und entzündet, nahm ſie mit Freuden auf, und befahl ſeinen Soldaten, ſie ſolten ſie frey und ungehindert aus- und eingehen laſſen. Er war frölich mit ihr, und als er einsmals mehr Wein zu ſich genommen hatte, als er ſonſt gewohnt war, blieb er mit ſelbiger gantz allein in der Cammer. Als er nun berauſcht im Bette lag, und davon in einen tiefen Schlaf gerathen, nahm dieſe Jüdiſche Heldin ſein eigenes Schwert, ſchnitte ihm damit das Haupt von dem Rumpffe, und ließ es ihre Magd, ſo ſie bey ſich hatte, in einen Sack ſtecken; worauf ſie beyderſeits nach Bethulien wieder zu giengen, und allda ſolchen von GOtt verliehenen Sieg verkündigten. Mitlerzeit da dieſe That im Lager kundbar ward, überfiel die Feinde ein ſolches Schrecken, daß ſie in voller Verwirrung die Flucht gaben. Wegen ſolcher heroiſchen That ward Judith in gantz Iſrael nicht nur bewundert, ſondern auch ſehr geehret. Sie ſtarb endlich in dem 105ten Jahr ihres Alters zu Bethulien, und wurde daſelbſt zu ihrem Manne geleget. Judith. VII. Bayle in Diction. Hiſtor.

Juditha,

Eine Tochter Beri des Hethiters und Eheweib des Eſaus, Geneſ. XXVI, 24, war ein abgöttiſches, abergläubiſches und verführeriſches Weib, maſſen durch ſelbige allerhand abergläubiſches Weſen in Iſaacs Hauſe eingeführet ward: weßwegen auch ſeine Nachkommen den rechten Gott verlieſſen und fremden Göttern nachhiengen.

Julia,

Eine Tochter des Kayſers Auguſti, war ein freches und geiles Weibes-Bild, und wurde zuletzt von ihrem Vater wegen allerhand begangenen Ehebruchs und nächtlichen Ausſchweiffungen in eine gewiſſe Inſel verwieſen. Sie hatte in ihren jungen Jahren ſchon einen eisgrauen Kopf. Macrobius.

Julia Agrippina, ſiehe Agrippina Julia.

Julia Domna,

Des Römiſchen Kayſers Severi Gemahlin aus Syrien von Emeſſa, war ein in der Philoſophie wohlerfahrnes Weib, welche dieſe Wiſſenſchafft ſo ſehr liebte, daß ſie zu gantzen Tagen die Philoſophos um ſich leiden konte. Im übrigen war ſie unvergleichlich ſchöne, aber auch abſcheulich geil, ſo gar, daß ſie durch ihre Entblöſſung des Leibes ihren Stief-Sohn Caracallam anreitzete, ſie zu heyrathen. Vid. Spartian. in vita Caracallæ, Dion. Caſſium Hiſtor. Libro 75, Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 10, Matth. Theatr. Hiſtor. p. 592.

Julia,

Pompeji Gemahlin, lebte mit ihrem Manne ſo verträglich, daß ſie Zeit ihres gantzen Eheſtandes nicht einen einigen unfreundlichen Blick, geſchweige ein ungleiches Wort, einander gegeben.

Julia,

Suor, eine Neapolitaniſche Nonne, ſo zu Neapolis für heilig gehalten wird. Sie konte zukünfftige Dinge propheceyen, und einem ieden das Innerſte ſeiner Gedancken und Hertzens offenbaren, und hegte unter andern gottesläſterlichen Lehren das irrige Principium, ob wären der Menſchen Leiber einander zur Wolluſt gemein, weßwegen ſie auch ihre Verſammlungen u. Collegia Gnoſtica fleißig hielte, worinnen dieſer vermeinte Actus der Chriſtlichen Liebe ſchändlich exerciret ward. Doch ihr Betrug und die Kunſt zu propheceyen, ſo ſie durch Hülffe des böſen Feindes getrieben, wurde kundbar, und ward ſie deßwegen von der Römiſchen Inquiſition zu ewiger

Digitized by Google

ewiger Gefängniß verdammet. Vid. Stolterfootii Considerat. Vision. p. 159.

Juliana Erdmuth,

Gräfin von Hohenstein, Grafens Johann Ludewigs Gemahlin, eine in der Theologie zwar erfahrne, darbey aber auch dem Fanaticismo ergebene Dame. Die Ursache, warum sie auf dergleichen Irrthum gerathen, waren die zwey Schwärmer, Esaias Stiefel und Ezechiel Meth, die sie nicht nur sehr hegte und werth hielte, sondern auch durch Schriften vertheidigte, massen sie An. 1624 unterschiedliche Verantwortungs-Schreiben deßwegen heraus gab, worinnen sie diese beyden irrigen Männer sehr defendirte. Es wurde aber doch zuletzt solches Nest durch ihren Gemahl zerstreuet, der diese beyden Irr-Lichter verjagete. Vid. D. Schmid. Mulier. Heterodox. §. 31 p. 45, it. Colberg. P. I Platon. Christ. c. 5 p. 224.

Julitta,

Ein sehr beredtes Weib, hatte eine Sache und Klage wider Alexandrum, einen Kayserlichen ungerechten Præsidenten; der ihr Haab und Gut an sich zu ziehen trachtete, defendirte auch solche ihre Sache selbsten. Als man aber vor dem heydnischen Richter-Stule des Kayſers Diocletiani ihr keine Audienz geben wolte, bis daß sie Christum verleugnet, und sich zu dem heydnischen Glauben bekennet hätte, nahm sie ihr Kind, so ein Sohn von drey Jahren war, auf den Arm, und antwortete großmüthig darauf: Schade für mein Leben, schade für alles Vermögen; Ich will alles diß lieber verlieren, als daß ich mich an GOtt meinen Schöpffer nur mit einem einigen Läſter- und Schand-Wort vergreifen solte. Worauf sie die Richter alsbald zum Scheiterhauffen verdammeten, auf welchen sie auch die Märtyrer-Crone erlanget. Centuriator. Magdeburg. Cent. IV c. 12, Santelii Ann. Sacr. T. I p. 228 ad diem 16 Junii.

Junckerin,

Catharina, ein gelehrtes Weib von Eger, war von einer solchen Theologischen Wissenschafft, daß sie durch öffentliche Theses die vornehmsten Theologos zum disputiren invitirte, und ihnen viel zu schaffen machte, sintemal sie alle Bücher, so von der Religion geschrieben worden, so fleißig durchgesehen, daß ihr selbige fast bekannter als denenjenigen gewesen, die sie selbst geschrieben. Sie hat um das Jahr 1542 gelebet. Vid. Caspar. Bruschium in Beschreibung des Fichtelberges p. 11, & Zeiller. Cent. 5 Epist. 68 p. 441.

Junge-Magd,

Heisset in grossen und vornehmen Häusern diejenige Magd, welche der Frau mit Spitzen waschen, platten, boonen, ankleiden, nachtreten, verschicken und anderer dergleichen Arbeit an die Hand gehen und sie bedienen muß.

Junger Haase, siehe Haasen-Wildpret mit Schweiß.

Jungfer oder Jungfrau,

Ist ein noch unverehlichtes, unberührtes und sittsames Frauenzimmer, so nunmehr tüchtig ist in den Ehestand zu treten. Bey denen Hebräern und andern Orientalischen Völckern war die Gewohnheit, daß sich die Jungfern mußten zu Hause halten; und wenn selbige mit Vergönstigung der Eltern aus dem Hause gieng, so ward dieselbe um den gantzen Leib bedeckt. Die Decke des Hauptes hieß ein Schleyer, die Decke des Gesichtes war ein subtiles Netze, welches aus Seide gewircket und zierlich gesticket war. Um die Augen waren zwey kleine Löcher, wodurch sie sehen konten, den gantzen Leib bedeckte ein Mantel, daher auch die Jungfern eingeschlossen genennet werden, 1 Maccab. III, 19. Die Hebräer zehlten drey Classen des Alters der Jungfrauen; wenn eine Jungfer noch nicht das zwölffte Jahr erreichet, so hieß selbige die kleinere; hatte sie zwölff Jahr und einen Tag hingeleget, nennete man selbige ein Mägdlein, wenn sie aber über diese Zahl noch sechs Monat erfüllet, ward sie erwachsen benennet. In dem Kriege hatten die Jungfrauen sonderbare Privilegia, und wurden nicht leicht umgebracht. Jud. VII, 24 wurden alle Midianiter umgebracht, die Jungfern aber erhalten, und Jud. XXI, 24 wurden unter der Gibeoniter Niederlage 500 Jungfern erhalten. In Jerusalem giengen die

Jung-

Digitized by Google

Jungfern ſchnee-weiß an dem Verſöhn-Feſte, und auch zur Zeit der Wein-Ernte. Von denen Veſtaliſchen Jungfrauen, ſiehe Veſtaliſche Jungfern.

Jungfern-Berg,

Oder Diwiza Gora, iſt ein ſehr hoher, luſtiger, mit gelb und blauen Stein-Bäncken und vielen ordentlich zuſammen geſetzten Tannen-Bäumen von Natur gezierter Berg in Ceremiſſen in Rußland, welcher gantzer Berg ehemals nur bloß von einem Zwerg und einer Jungfer ſoll bewohnet worden ſeyn, und daher auch den Nahmen bekommen.

Jungfern-Crantz,

Iſt eine aus Lorbeer- oder andern Blättern, auch natürlichen oder nachgemachten Blumen geflochtene Zierath für das Haupt, deren ſich die Jungfern bey Hochzeiten, Feſt- und Ehren-Tagen, auch andern angeſtellten Solennitäten an etlichen Orten zu bedienen pflegen. Es iſt eine eigentliche Zierath und Proprium der Jungfern, wodurch ſie ſich von denen Weibern diſtinguiren und ſelbige als ein Zeichen der annoch unverletzten Jungferſchafft tragen. Daher auch offtermals nach heutiger Redens-Art durch den Crantz die Jungferſchafft verſtanden wird; wenn man z. E. ſaget, die Jungfer hat ihren Crantz verlohren, das iſt, die Jungferſchafft iſt ihr geraubet worden. Ohngeachtet nun dergleichen Zierath bloß und allein denen unberührten und annoch reinen Jungfern zu tragen vergönnet wird; ſo hat es doch die Billigkeit und Erläuterung der alten Geſetze ehemals alſo geordnet, daß diejenigen Weibesbilder, ſo mit Gewalt und Uberwältigung um ihre Keuſchheit und Jungferſchafft wider ihren Willen und Einſtimmung, abſonderlich bey feindlichen Belagerungen und Einbruch, ſchmertzlicher Weiſe gekommen, dennoch gleich denen andern Jungfern ihrer Unſchuld wegen, ſtat eines Troſtes für ihre angethane Schmach, den Crantz tragen, und ſich dieſer Zierath fernerweit bedienen dürfen. Beſold. ad I. P. W. p. 347. Bey denen alten Römern durfften diejenigen Wittben, ſo nicht wieder heyrathen wolten, in Cräntzen gehen.

Jungfern-Fluß, ſ. Canathus.

Reine Jungfer im Licht anblaſen,

Iſt ein weibiſcher und abergläubiſcher Argwohn, da man vermeinet, daß diejenige Jungfer, ſo ein ausgeputztes Licht durch anblaſen wieder zum brennen bringen kan, ohnfehlbar eine reine und unbetaſtete Jungfer ſey.

Jungfer-Kind, ſiehe Baſtard, wie auch Huren-Kind.

Jungfer-Kranckheit,

Iſt ein Fieber, ſo bey Jungfrauen oder Wittben aus innerlichen Verſtopffungen, ſonderlich der Saamen-Gefäſſe entſtehet. Wo ſich am Geſichte und Leib, eine weiſſe mit grün oder gelb unterlauffene Farbe, Müdigkeit, Engbrüſtigkeit, veränderlicher Puls, Eckel, Kurren in Leibe, und immer kalte Hände beyſammen finden, die ſind eine unfehlbare Anzeige dieſer Kranckheit, welche zwar an ihr ſelbſt nicht gefährlich, doch aber gefährliche Folgen haben kan. Die damit behafftet, ſollen zarte und verdauliche Speiſen, an Fiſch und Fleiſch, ſtarckes Getränckе und guten Wein genieſſen. ſ. Bleiche Farb-Sucht.

Jungfer-Magd,

Iſt eine abſonderliche Magd, ſo die Jungfer in dem Hauſe allein zu bedienen und ſelbiger aufzuwarten hat.

Jungfern-Marckt, oder Jungfern-Meſſe,

Dieſer Ort iſt in Fuentarabia, einer anſehnlichen Stadt in Spanien, allwo ſich dasjenige Frauenzimmer, denen die Luſt zu heyrathen ankömmt, an einen gewiſſen Ort auf die Schau zu ſtellen pfleget, und allda erwartet, welcher junge Purſche ſie nach ſeinem Gefallen ausliefet.

Jungfer-Milch,

Oder Lac Virginis, iſt eine, aus geſtoſſenem und ſcharff gepreſten Haus-Wurtzel-Safft mit etlichen wenigen Tropffen guten Spiritus Vini vermiſchte und bey gantz gelinder Hitze zubereitete Milch, deren ſich das Frauenzimmer zu Erhaltung zarter, glatter und weiſſer Haut im Angeſichte zu bedienen pfleget.

Jungfern-Raub, ſiehe Entführen.

Jungfer-

Digitized by Google

Jungfern-Regal, oder Baſs,

Iſt ein gewiſſes offenes Regal in denen Orgelwercken, und wird deswegen alſo benennet, weil es wie eine Jungfern-Stimme, die einen Baſs ſingen wolte, klinget. Dieſes Jungfern-Regal nennet man auch ſonſten das Geigen-Regal.

Jungferſchafft, ſiehe Hymen.

Jungfern-Zoll,

Als A. 850 die Spanier von denen Saracenen überwunden wurden, und ihnen von ſelbigen Mauergad zum Könige aufgedrungen ward, ſo begehrten dieſe von ihm jährlich einen Tribut von 50 edelen und 50 bürgerlichen der ſchönſten Jungfern, welches ihnen aber abgeſchlagen ward, angeſehen die Mohren, ſo ſolchen Jungfer-Tribut holen wolten, mit blutigen Köpffen wieder abziehen muſten.

Juno,

So auch ſonſten Zygia genennet wird, weil ſie denen Hochzeiten mit vorzuſtehen pfleget, eine Tochter des Saturni und der Opis, des Jupiters Schweſter und Weib. Iſt eine Göttin des Reichthums, und der der Reiche Welt geweſen, und zugleich auch über die Wolcken geſetzet worden: ſie hat dem Jupiter den Vulcanum und Martem zur Welt gebracht. Man fingiret von ihr, daß, als ihr der Jupiter im Schlafe den kleinen Hercules an die Brüſte legen ließ, um daraus ſeine Krafft und Stärcke zu ſaugen, ſie darüber aufgewachet, und einen Theil der Milch gen Himmel ſpritzen laſſen, woraus die ſo genannte Milchſtraſſe unter dem Geſtirne entſtanden, den andern Theil aber auf die Erde ſpriehen laſſen, woraus die weiſſen Lilien gewachſen wären. Der Fluß Canathus iſt dieſer Göttin eigen geweſen, worinnen ſie ſich alle Jahr gebadet, und wieder zur Jungfer geworden. Sie wird auf einem erhabenen Wagen, als ein ſchönes, annehmliches, und mit göldenen Armbändern geziertes Weibesbild gemahlet, welcher von zwey Pfauen, weil dieſer Vogel ihr als heilig, und des Argus hundert Augen im Schwantz zeigende, gewiedmet war, an ſtat der Pferde gezogen wird.

Jupe,

Heiſſet denen Schwäbiſchen Bäuerinnen ihr Rock oder Kittel; iſt insgemein ſtarck und klein gefältelt, gar kurtz, und entweder von ſchwartzer Glantz-Leinwand, den ſie Sonntags tragen, oder von grünem Tuch und Zeug gemacht. Der Straßburgiſchen Bäuerinnen ihre Jüpen oder Jupen, ſind insgemein von dreyerley Farben, als grün, roth und ſchwartz, auch unten herum mit Peltz verbrämet und eingefaſſet.

Jupe,

Heiſſet denen Bauer-Mägden oder Weibern in Sachſen ſo viel als ein kurtzes Wämſtlein, ſo ſie über den Oberleib zu ziehen und zu werffen pflegen, ſie laſſen ſelbige insgemein offen ſtehen, und hefftеln ſie gar ſelten zu.

Jupon,

Iſt ein Rock von reichem Zeug, Stoff oder Gros di Tour, ſo über den Fiſchbein-Rock getragen wird.

Jus,

Heiſſet bey denen Frantzoſen entweder in genere eine iede Brühe, ſo aus denen Speiſen gekochet und gebraten wird; oder in ſpecie eine ſolche Quinteſſenz, welche aus Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Tauben ꝛc. die in brauner Butter und Speck, nebſt guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen, dämpffen müſſen, bereitet wird. Hiervon zeiget folgende Beſchreibung.

Jus zu machen,

Man nehme Rindfleiſch, es ſey was für welches es will, derbes oder ſonſt anders, und zerklopffe es ziemlich, darnach ſtreue man es mit Mehl an, ſetze aber zugleich in einer Caſſerole Butter und Speck auf das Feuer, und wenn dieſe braun iſt, ſo lege man Fleiſch drein, und dämpffe es ſo lange, bis es braun iſt. Ferner ſchneide man Rüben, Kraut und Zwiebeln hinein, welche auch mit braun werden müſſen. Darnach lege man Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, Citronenſchalen, Brotrinden, und gantz Gewürtz drein, gieſſe gute Rindfleiſch-Brühe drauf, werffe eine Hand voll Morcheln dran, und laſſe es mit einander kochen. Dieſe Jus wird öffters durch ein Haartuch geſtrichen, auch ſonſt nur alſo verbrauchet, und wiſſen ſich die

Digitized by Google

die Frantzosen derer absonderlich zu bedienen, und bey ihren Essen gar sehr anzubringen. In Teutschen wohlbestellten Küchen sonderlich an grossen Höfen, findet man dergleichen Jus auch, an kleinen Höfen aber wird wenig davon angetroffen; es wäre dann, daß eine Jus-Potage solte verfertiget werden. Wer weiter von der Jus Nachricht verlanget, wie solche auf andere Art zuzurichten, der darff nur auf die Zubereitung der Speisen Acht haben, so wird er davon hin und wieder gute Nachricht finden.

Justina,

Des Magnentii, hernachmals aber auch des Valentiniani des älteren Weib, war zwar sehr gelehrt, aber unchristlich und gottlos darbey, gestalt sie der Arianer gifftige Lehre in sich gesogen, und dem heiligen Ambrosio viel Verdruß anthate, denn nachdem sie ihren Gemahl Valentinianum listiger Weise umbringen lassen, hat diese Ketzerin ihren Sohn, als des Reichs Successorn, mit eben ihrer Arianischen Seuche angestecket, welcher, weil er es von seiner losen Mutter nicht besser gelernet, mit dem Ambrosio einen grossen Streit der Lehre wegen anfieng, auch demselbigen ein blutiges Ende machte. Vid. Centuriat. Magdeb. Centur. IV c. 10 p. 672, it. Cap. III pag. 83.

Justitia Sengeria, siehe Sengeria.

Juswinin,

Juliana, ein in der Oratorie wohlerfahrnes Weibesbild; Sie hatte sich starck in Hochzeit- und Trauerreden geübet, auch deren ein gantz Buch voll zusammen getragen.

Juturna,

Eine Tochter des Dauni, und Königs Turni Schwester; so der Jupiter, dem sie ihre Jungferschafft gegönnet, unsterblich gemacht; sie hat ihrem Bruder in dem Kriege wider den Æneam grosse Dienste gethan; nachdem sie aber gesehen, daß es um ihres Bruders Leben gefährlich aussähe, hat sie sich in den Fluß Numicum gestürtzet; in welchen sie als eine Wasser-Nymphe verblieben.

Juventus, siehe Hebe.

Juwelen,

Heisset überhaupt dem Frauenzimmer derjenige Schmuck und Kostbarkeiten, so mit Edelgesteinen versetzet sind, als da sind Ringe, Glied- und Galanterie-Ringlein, Ohren-Ringe, Ohren-Gehenck^, Batzen, Creutzen, Halsbänder, Ancker, Agraffen, Bäumelgen, Vorsteck-Rosen, Brasseletten, diamantne Deglein, Flimmer- oder Zitter-Nadeln, diamantne oder mit Rubin besetzte Schlösser an Ketten und Perlen, Cräntze, Haar-Bänder, Haarnadeln und dergleichen.

K.

Kabin,

Ist eine Gattung halber Ehen, bey den Türckischen Weibern, da ein Mann vor dem Richter ein Weib auf eine gewisse Zeit oder Monate nimmt, und ihr dafür eine gewisse Summe Geld verspricht. In Spanien nennet man dergleichen halbe Ehen, Amencebado und Casado de media Curta. Dieses Wort Kabin kommet her, von dem Arabischen Kabsch, so eine fleischliche Vermischung mit einem Weibe bedeutet, daher denn ohne Zweiffel auch das Teutsche Wort Kebsweib, seinen Ursprung bekommen.

Kabeliau, siehe Cabeliau.

Kämmlein zu den Augenbraunen,

Ist ein sehr zartes und subtiles kleines Kämmlein, wormit das Frauenzimmer sich die Augenbraunen auszukämmen und zu saubern pfleget.

Kämmlein zu den Favoretten,

Ist ein zarter und subtiler kleiner Kamm von Elffenbein oder Schildkröte, dessen sich das Frauenzimmer zu Auskämmung und Accommodement ihrer Favoretten bedienet.

Käse,

Caseus, Fromage, wird aus geronnener Milch gemacht, und ist eine gute Kost bey reichen und armen Leuten. Weil in allen Ländern, Städten und Dörffern, wo nur Viehzucht ist, Käse bereitet werden; so trifft man in grossen Handels-Städten

Digitized by Google

Städten viel Sorten derselben an, die aber hier zu specificiren nicht nöthig sind, weil sie in der Küche keinen sonderlichen Nutzen haben. Nur des Parmesan-Käses, welcher wohlschmeckend, und in der Italiänischen Stadt Parma gemachet wird, bedienet sich unser Koch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen. Es wissen auch etliche den Texel-Käse, unter der Zurichtung des grünen Krauts, wohl mit anzubringen, weil er selbigem eine purgirende Krafft giebet. Von dem gemeinen Käse, dessen Zubereitung, Eigenschafft und verschiedenen Arten findet ein Frauenzimmer hinlänglichen Bericht in dem Oeconom. Lexico.

Käseschale,

Ist ein insgemein von Zinn, in Form eines runden Tellers, so auf einem niedrigen Fusse ruhet, gegossenes und gedrehetes Küchen-Geschirr, worinnen der Käse auf den Tisch getragen wird.

Käse-Suppe, siehe Suppe von Käse.

Kalb,

Ist ein Junges von der Kuh. Wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Ochsen-Kalb, ist es aber weiblich, ein Kuh-Kalb genennet. Die Kälber, so vor dem zehenden Monat, oder nach Licht-Messe fallen, oder die schwartze Zähne haben, dienen nicht zum Abnehmen, daß sie erzogen werden. Ein mehrers siehe Oeconom. Lexic.

Kalbs-Brust,

Heisset der Theil an dem vörderstен Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug, zusamt einigen Rippen, deren gemeiniglich achte darzu abgestochen werden, sich befindet.

Kalbfleisch,

Caro vitulina, chair de veau, ist die gemeine Speise, so wohl nähret und gesund ist. Es wird aber vom Kalbe alles gebrauchet: Das Fleisch, die Brüste, die Viertel, der Kopff, die Füsse, die Leber, das Geschlinge, Lunge und Gekröse ꝛc. welche Sorten alle der Koch zuzurichten lehret, in nachfolgenden: 1) Kalbfleisch fricalliret; 2) dito auf eine andere Art; 3) Kalbfleisch mit Carfiol; 4) Kalbfleisch mit Muscheln; 5) dito auf eine andere Art; 6) Kalbfleisch mit Citronen; 7) Kalbfleisch mit sauerer Limone; 8) Kalbfleisch mit Capern und kleinen Rosinen; 9) Kalbfleisch Estoufado mit Capern; 10) Kalbfleisch mit Klösen und Morcheln; 11) Kalbfleisch mit Majoran; 12) Kalbfleisch mit Semmelschnitten; 13) Kalbfleisch mit Saueramppfer; 14) Kalbfleisch mit Spinat; 15) Kalbfleisch mit Petersilien-Wurtzeln; 16) Kalbfleisch mit grüner Petersilie; 17) Kalbfleisch mit Selerie; 18) Kalbfleisch mit Selerie anders; 19) Kalbfleisch mit gebräunten Rüben und Stockschwämmen; 20) Kalbfleisch mit Haferwurtzeln; 21) Kalbfleisch mit Zuckerwurtzeln; 22) Kalbfleisch-Pastete, so man kalt und warm geben kan; 23) Kalbfleisch-Pastete anders; 24) Kalbfleisch-Pastete noch anders, mit Krebs-Klösen, Morcheln, Spargel und dergleichen; 25) Kalbfleisch mit gefülltem Salat; 26) Kalbfleisch gelb mit Saffran; 27) Kalbfleisch mit Krebsen, Morcheln, Klösen, Spargel und dergleichen; 28) Kalbsbrust gefüllt und gebraten; 29) Kalbsbrust anderer Art gefüllet; 30) dito noch anders; 31) Kalbsbrust noch auf eine andere Art; 32) Kalbsbrust mit Krebsfülle; 33) Kalbsbrusts-Tendrons en croquant; 34) Kalbs-Cotelets mit Jus und en fricandeau; 35) Kalbskeule angeschlagen; 36) Kalbskeule gefüllt; 37) dito noch anders; 38) Kalbskeule so in Essig gelegen, gut zu braten; 39) Kälber- oder Nieren-Braten recht gut zu braten; 40) Kalbs-Braten mit Sardellen gespickt, auf Englisch; 41) Kalbskopff zu putzen und zu rechte zu machen; 42) Kalbskopff mit einer Speck-Brühe; 43) Kalbskopff mit Muscaten-Blüten; 44) Kalbskopff mit saurer Fricassée und gerösteter Semmel; 45) Kalbskopff mit Majoran; 46) Kalbskopff angeschlagen; 47) Kalbsfüsse gebacken; 48) Kalbsfüsse noch anders gebacken; 49) Kalbsfüsse fricalliret; 50) Kalbsfüsse in einer Papier-Pastete; 51) Kalbsfüsse farciret oder angeschlagen; 52) Kalbsfüsse mit Muscaten-Blüten; 53) Kalbsfüsse mariniret; 54) Kalbs-Leber gebacken im Netz; 55) dito andere Art; 56) Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Sosse; 57) Kalbs-Leber gedämpfft; 58) Kalbs-

Digitized by Google

58) Kalbs-Leber gedämpfft mit Knoblauch; 59) Kalbs-Leber mit einer Sardellen-Soſſe; 60) Kalbs-Leber mit einer Zwiebel-Soſſe ſauer; 61) Kalbs-Leber mit einer Schnittlauchs-Soſſe; 62) Kalbs-Leber gebacken mit einer Klare; 63) Kalbsgeſchlinge gebacken auf einer Schüſſel; 64) Kalbs-Leber gehackt mit grüner Peterſilie; 65) Kalbs-Lunge ſauer mit Zwiebeln; 66) Kalbslungmus; 67) Kalbs-Lunge gantz gemein; 68) Kalbs-Gekröſe fricaſſiret; 69) Kalbs-Gekröſe ſauer mit Saffran; 70) Kalbs-Gekröſe mit Majoran; 71) Kalbs-Gekröſe farciret; 72) Kalbs-Gekröſe in Papier; 73) Kalbs-Gekröſe mit einer Rahm-Soſſe.

Kalbfleiſch fricaſiret,

Man nehme Kalbfleiſch, und zwar von denen Brüſten, hacke es in kleine Kochſtückgen, lege ſelbige in kaltes Waſſer, und laſſe ſie eine kleine Weile darinnen liegen, daß ſich das rothe ein wenig heraus ziehe. Hernach blanchire man es in ſiedendem Waſſer, thue es aber gleich wieder heraus, und waſche ſolches ſauber aus. Ferner lege man in eine Caſſerole oder Tiegel ein Stück ausgewaſchene Butter, ſtreue Muſcatenblüten, und Citronenſchalen darauf, thue das Fleiſch auch hinein, ſetze es zuſammen auf ein Kohlfeuer, paſſire es mit einer gantzen Zwiebel, und etlichen Lorbeer-Blättern, und ſehe wohl zu, daß die Butter ja nicht braun werde. Nach dieſem gieſſe man Wein und Fleiſchbrühe darauf, und laſſe es ferner kochen, ſchütte auch einen Eß-Löffel Wein-Eßig darzu. Wenn man nun anrichten will, ſo ſchlage man 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem es viel iſt, in ein Töpffgen, rühre ſie mit ein wenig Wein-Eßig ab, thue auch ein Bißgen rohes Mehl darein, ziehe die Eyerdotter mit der Brühe, die am Fleiſche iſt, an, rühre es aber beſtändig, damit es nicht zuſammen läufft, ſchütte es hernach wieder ans Fleiſch, und rüttele ſolches, daß es fein dicke werde. Endlich richte man dieſes auf eine Schüſſel an, ſprenge zerlaſſene Butter, wie auch Muſcaten-Blüten drüber, und koſte es, ob es genug geſaltzen ſey.

Kalbfleiſch auf eine andere Art fricaſiret,

Kalbfleiſch wird gehackt, blanchiret, und auf Butter paſſiret, wie das vorige, hernach gehackte grüne Peterſilie dran geſchüttet mit Eyerdottern abgezogen, und in allen wie vorhergehendes bereitet.

Kalbfleiſch mit Carfiol,

Man nimmet Kalbfleiſch, hacket es zu Kochſtücken, und leget es in kaltes Waſſer. Ferner ſetzet man es in einem Topff mit Waſſer zum Feuer, ſaltzet es, und läſſet es ſodann eine halbe Stunde kochen. Hierauf kühlet man es aus, richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole ein, würtzet es mit Muſcatenblüten und Jngber, ſtreuet auch geriebene Semmel darein, leget ein Stück Butter daran, gieſſet Brühe drauf, und ſetzet es auf Kohlen. Hernach nimmet man Carfiol, und ſchneidet ihn nach der Länge entzwey in feine proportionirte Stückgen, brennet ihn alsdenn mit ſiedendem Waſſer und Saltz, leget ſolchen hernach zum Kalbfleiſch, und läſſet es zuſammen kochen, daß es eine feine dickigte Brühe bekömmt. Nach dieſen mag man es anrichten, wenn man will.

Kalbfleiſch mit Muſcheln,

Dieſes, wenn es zu Stücken gehackt worden, blanchiret man, hernach kühlet man es aus, thut es in einen Tiegel oder Caſſerole, legt ein Stück Butter darein, paſſiret es auf dem Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Citronſchalen, gieſſet auch ein wenig Wein und gute Fleiſch-Brühe daran, und läſſet es kochen, brennet es auch mit ein wenig braunem Mehl an. Nun putzet man 100 Stück Muſcheln, paſſiret ſolche erſt in Butter, thut ſolche alsdenn an das Kalbfleiſch, welches alles, wenn es noch eine Viertelſtunde gekochet hat, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Kalbfleiſch auf eine andere Art mit Muſcheln,

Man nimmet eine ſchöne Kalbs-Bruſt, machet ſie mit einem Meſſer auf, daß ſie hohl wird. Hernach drucket man eingeweichte Semmel rein aus, ſchüttet ſolche in einen Tiegel, ſchneidet Nierentalg klein, thut ſechs Eyer, Muſcaten-Blüten, Jngber, ein Paar Löffel voll Rahm, und ein Stück Butter darzu, und ſetzet es aufs Feuer. Wenn es nun bald dicke wird, ſo

thut man 30 Stück Muscheln darein, und rühret es darunter, mit welcher Fülle man die Kalbs-Brüste füllen muß. Hierauf nimmet man noch mehr Kalbfleisch, und hacket es zu Stücken, blanchiret es samt der gefüllten Brust, und läsſet es eine Viertelstunde darinnen liegen. Nach diesem kühlet man es aus, richtet solches in einen Tiegel, passiret es mit Citronenschalen und Muscaten-Blüten in Butter. Ferner machet man diese Coulis: Man nehme 20 Stück Muscheln, passire diese in Butter, thue sie hernach in einen Mörsel, schütte eingeweichte Semmel, ein wenig Butter, und drey hart gesottene Eyerdotter hinein, und stosse dieses alles zusammen, thue solches alsdenn in einen Topff, gieſſe gute Fleisch-Brühe drauf, setze es zum Feuer und lasse es kochen, qvirle es recht klar, und streiche es durch ein Haartuch. Wenn es durchgestrichen, so gieſſe man es an das Kalbfleisch, welches sodenn gantz gemählich kochen muß. Endlich richte man an, die Brust in die Mitte, und das kleine Kalbfleisch aussen herum, so ist es fertig, und kan nach Belieben aufgetragen und verspeiset werden.

Kalbfleisch mit Citronen,

Man hacket das Kalbfleisch, wie schon offt beschrieben worden, zu Kochstücken, wäschet es sauber aus, setzet es zum Feuer, und läſſet es eine halbe Stunde kochen, kühlet es alsdenn aus, und richtet es in einen Tiegel ein, leget ein Stück Butter daran, passiret es mit Muscaten-Blüten, Citronenschale und einer gantzen Zwiebel, gieſſet ein wenig Wein und Fleisch-Brühe daran, streuet geriebene Semmel hinein, welches hernach kochen muß, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt leget man geschnittene Citronscheiben daran; es darff aber ja kein Kern drinne bleiben, sonsten wird es bitter. Und so ist es zum Anrichten fertig.

Kalbfleisch mit sauerer Limonie,

Dieses wird in allen gleich wie vorhergehendes gemacht, nur daß stat derer Citronen, eingesaltzene Limonien genommen werden.

Kalbfleisch mit Capern und kleinen Rosinen,

Man nehme Kalbfleisch und hacke es zu Stücken, blanchire es in siedendem Wasser, putze und kühle es aus, richte solches alsdenn in eine Casserole, würtze es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronenschalen, thue eine Hand voll Capern, und so viel Rosinen dran, streue auch geriebene Semmel hinein, und gieſſe gute Fleisch-Brühe, und ein wenig Wein daran, setze es aufs Kohlfeuer, und lasse es unter einander kochen, daß die Brühe fein dicke wird, lege auch ein Stücke Butter darein, so mag man es endlich anrichten. Wer Lust hat, kan auch bey solchen Essen eine gantze Zwiebel, und ein Paar Lorbeer-Blätter mit beylegen, welche nichts schaden werden.

Kalbfleisch-Estouffade mit Capern,

Man nimmet eine Keule Kalbfleisch, und hacket Stückgen eines Fingers dick daraus, hernach klopffet man es, und ziehet in ein iedes Stückgen ein Paar Stücken Speck. Wenn nun alles also gemachet worden, so bestreuet man es mit Mehl, und ein wenig Saltz, setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und so bald diese braun ist, so leget man das mit Mehl angestreuete Fleisch hinein. Wenn solches auf der einen Seite braun worden, so leget man es auf die andere Seite, daß es auch braun werde. Ferner würtzet man es mit Muscaten-Blüten, Ingber, gantzen Nelcken und Citronenschalen, gieſſet gute Brühe, oder so sie da ist, gute Jus darauf, ingleichen auch ein Glas Wein, leget eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter daran, thut auch eine Hand voll Capern hinein, läſſet es also fein sachte kochen, bis es eine feine dicke Brühe bekömmt, decket es aber fein zu, damit der Braden nicht heraus kan. Nach diesen richtet man es an, und garniret es mit Citronenschalen, und dergleichen Schiben.

Kalbfleisch mit Klösen und Morcheln,

Das Fleisch zu hacken, zu blanchiren, zu kochen und auszukühlen, ist bereits sattsam beschrieben worden. Alsdenn richtet man solches in einen Tiegel oder Casserole, gieſſet gute Fleisch-Brühe darauf, würtzet es ab, mit Muscatenblüten, Cardemomen und Ingber. Ferner weichet man

Morcheln

Morcheln in warmes Waſſer, putzet ſie ſauber, und wäſchet ſie vielmal aus, daß kein Sand darinnen bleibe, und paſſiret ſolche in Butter, machet auch indeſſen Kalbfleiſch-Klösgen. Wenn nun das Kalbfleiſch im Kochen iſt, ſo thut man dieſe hinein, ſtreuet etwas geriebene Semmel daran, leget auch ein gutes Stück Butter hinein, und läſſet es alſo zuſammen kochen, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Kalbfleiſch mit Majoran,

Man kochet das Kalbfleiſch nur auf gemeine Art ab, hernach richtet man ſolches in eine Caſſerole, Tiegel oder Topff, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, thut auch durchgeſiebten Majoran hinein und gieſſet die Brühe drauf. Hat es nun gekocht, ſo legt man ein Stück Butter daran, ſetzet es zum Feuer, läſſet es kochen, daß es eine feine dicke Brühe bekomme, ſo iſt es fertig.

Kalbfleiſch mit Semmelſchnitten,

Dieſes kochet man auch nur in Waſſer mit etwas Saltz ab, richtet alsdenn ſolches in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel darauf, würtzet es mit viel Muſcaten-Blüten und Jngber, leget ein Stück Butter daran, gieſſet Brühe darauf und läſſet es alſo kochen. Darnach bähet man Semmel-Schnitten, und wenn man das Fleiſch anrichtet, ſo leget man etliche von den gebäheten Semmel-Schnitten in die Schüſſel, die andre garniret man herum, gieſſet die Brühe über das Fleiſch, ſtreuet endlich Muſcaten-Blüten mit Jngber vermiſcht darüber her, und läſſet es auftragen.

Kalbfleiſch mit Sauerampffer,

Man nehme Kalbfleiſch, hacke dieſes zu kleinen Koch-Stücken und blanchire es, kühle es alsdenn ſauber aus, richte darnach dieſes in einen Tiegel oder Caſſerole ein, lege ein Stück Butter darzu, und paſſire es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, ſeige auch Brühe daran, und laſſe es eine Weile kochen. Ferner nehme man ein wenig weiß eingebraunt Mehl und rühre es an die Brühe, ſo auf dem Kalbfleiſch iſt; nach dieſem leſe man Sauerampffer fein rein, ſetze indeſſen in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thue den Sauerampffer darein, paſſire ihn, bis er welck und weich iſt, ſchütte ihn ſodann an das Fleiſch, welches mit einander kochen muß. Endlich mag man es anrichten, wenn man will und hingeben.

Kalbfleiſch mit Spinat,

Dieſes kochet man ab und richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole. Alsdenn nimmet man Spinat, brühet ſolchen mit ſiedendem Waſſer, thut ihn zum Kalbfleiſch, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Jngber daran, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, leget auch ein Stück Butter daran, ſo iſt es fertig.

Kalbfleiſch mit Peterſilien-Würtzeln,

Man bereitet das Fleiſch, wie es ſchon offt beſchrieben worden, richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel darein, und würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, und ſaltzet es. Hierauf ſchabet man Peterſilien-Würtzeln, ſchneidet ſie nach Belieben, thut ſie ans Kalbfleiſch, gieſſet Brühe darauf, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und läſſet es kochen. Wenn es beliebig, ſo können zu ſolchem Eſſen auch allezeit gebähete Semmel-ſchnitten geleget werden.

Kalbfleiſch mit grüner Peterſilie,

Man kochet das Fleiſch ab, kühlet es alsdenn fein ſauber aus, richtet es hierauf in einen Tiegel oder Caſſerole, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber und Brühe darauf und ſetzet es aufs Kohlfeuer. Ferner wirfet man ein Paar Hände voll gehackte grüne Peterſilie und ein Stücke Butter daran, läſſet es kochen, bis es eine feine dickigte Brühe bekömmt, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet und verſpeiſet werden.

Kalbfleiſch mit Selerie,

Man hacket das Kalbfleiſch zu feinen Kochſtücken, blanchiret es in heiſſem Waſſer, kühlet es ſauber aus, thut ſelbiges ſodann in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück Butter darzu, paſſiret es

Digitized by Google

ein wenig und würtzet es darnach mit Muſcaten-Blüten und Ingber. Indeſſen putzet man Selerie, ſchneidet ſolchen mit einem Schneidemeſſer klein und leget ihn zum Kalbfleiſch, ſtreuet geriebene Semmel drein, gieſſet Fleiſch-Brühe drüber, ſetzet es aufs Kohlfeuer, woſelbſt es ſachte kochen muß, bis es eine dicke Brühe bekömmt, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbfleiſch anders mit Selerie,

Man kochet Kalbfleiſch ab und richtet dieſes in eine Caſſerole oder Tiegel. Hernach ſchneidet man Selerie als zu einem Salat Plätzgen-weis, und thut ſolchen zum Kalbfleiſch. Ferner ſtreuet man eine Hand voll, oder ſo viel nöthig, geriebene Semmel, wie auch Muſcatenblüten und ein wenig Ingber hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſetzet es auf Kohlen und läſſet es kochen. Endlich richtet man ſolches nach eigenem Gefallen an.

Kalbfleiſch mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen,

Man nehme Kalbfleiſch von Keulen, ſchneide oder hacke ſolches eines Fingers ſtarck und klopffe es. Hernach ſetze man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf Kohlen, welche braun werden muß, lege ſodann das Kalbfleiſch darein und bräune es ein wenig. Hierauf nehme man Rüben, ſchäle ſolche und ſchneide ſie würflicht, ſetze abermal in einer Caſſerole oder Tiegel Butter oder Schmaltz aufs Feuer, und wenn ſolches braun iſt, ſo reibe man ein Loth Zucker darein, ſetze es wieder aufs Feuer, ſo wird der Zucker eine braune Farbe bekommen. Nach dieſem thue man die Rüben darein, ſo werden ſie auch bald braun werden, die nachgehends ans Kalbfleiſch geſchüttet werden müſſen. Ferner weiche man Stock- oder Nelcken-Schwämme ein, putze ſie ſauber und paſſire ſie ein wenig in Butter und thue ſelbige auch zum Kalbfleiſch, würtze es hierauf mit Ingber und Pfeffer. Man nehme auch braun Mehl, qvirle dieſes mit Brühe ab, und ſeige ſie hernach ans Fleiſch, ſetze es aufs Feuer, werffe eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket darein, und laſſe es kochen. Wenn es nun angerichtet werden ſoll, ſo thue man die gantze Zwiebel wieder heraus, alsdenn kan es aufgetragen werden.

Kalbfleiſch mit Hafer-Wurtzel,

Man ſuche Kalbfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln, welches gleich alſo gemachet wird.

Kalbfleiſch mit Zucker-Wurtzeln,

Da muß man das Kalbfleiſch gantz und gar wie vorhergehendes abmachen und weich kochen, ehe und bevor die Zucker-Wurtzeln daran können gethan werden: denn es iſt eine weiche Wurtzel, die geſchwinde zerkochet; dahero ſie erſt daran zu thun, wenn man bald anrichten will.

Kalbfleiſch-Paſtete, ſo man kalt und warm geben kan,

Man nehme eine Kalbs-Keule, häutele ſolche ab, und brate ſie ein wenig auf dem Roſt. Hierauf lege man ſie in Eßig, und laſſe ſie ein Paar Tage darinnen liegen. Nachgehends nehme man ſie wieder heraus, und ſpicke ſie, wie man à la daube ſpicket, beſprenge ſie ein wenig mit Saltz, und ſchlage ſie folgender maſſen in Teig: Erſtlich treibet man ein Blat auf, machet von Teig-Streiffen einen Roſt, beſtreichet das Blat erſt mit Eyern, darnach leget man Speck und Butter auf den Roſt, würtzet es mit Ingber, Näglein, Citronenſchalen, Lorbeer-Blättern und Roſinen, ſchläget oben wieder ein Blat darüber, und machet ſolches gleich alſo, wie es bey der Hirſchwildpret-Paſtete ausführlich beſchrieben zu finden iſt, allwo auch die Brühen, ſo zur Paſtete können genommen werden, anzutreffen ſind. Wird alſo unnöthig ſeyn, hier ſolches weitläufftiger zu wiederholen.

Kalbfleiſch-Paſtete anders,

Man nehme Kalbfleiſch, hacke dieſes zu Kochſtückgen, wäſſere es eine halbe Stunde ein, hernach blanchire man es in ſiedendem Waſſer, kühle es alsdenn ſauber aus, richte ſolches in eine Caſſerole oder Tiegel, lege ein Stück Butter darzu, paſſire ſolches auf einem Kohlfeuer, mit einer gantzen Zwiebel, Lorbeer-Blättern und Citronen-Schalen, würtze es auch mit Muſcaten-Blüten und Ingber, gieſſe ein wenig Wein hinein und laſſe es alſo dämpfen.

Digitized by Google

dämpffen. Darnach mache man einen Teig folgender maſſen: Man nimmet Mehl, ſo viel einem dünckt genug zu ſeyn, ſchläget drey Eyer darein, ſchneidet ein Pf. Butter zu Stücken, thut dieſe auch ins Mehl, feuchtet es ſodann mit Waſſer an, und machet einen glatten Teig daraus. Hernach nimmet man eine Torten-Pfanne, beſtreichet dieſe unten mit Butter, treibet von der Helffte des Teigs ein Blat aus, das leget man in die Torten-Pfanne, daß dieſelbe gantz bedecket ſey, alsdenn beſtreichet man den Teig mit Eyern und leget das Kalbfleiſch ordentlich hinein, thut wieder ein wenig Butter darzu, gieſſet auch einen Löffel voll von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemachet worden, zur Paſtete. Nach dieſen verfertiget man von dem übrigen Teig wieder ein Blat oben darüber, bedecket damit die Torten-Pfanne und machet dieſes feſt zuſammen, machet ein Löchlein, daß man ſie auf blaſen kan, hinein. Was die Zierathen belanget, ſolche bereitet man nach eigenen Einfällen und Gefallen, ſo gut als man kan; Wenn ſie fertig, ſo ſetzet man ſie in einen heiſſen Backofen, und läſſet ſie fein ſchön backen, inzwiſchen machet man dieſe Brühe fertig: Man nehme vier Sardellen, dieſelben waſche man ſauber aus, ziehe das Fleiſch von denen Gräten herunter und hacke ſolches gantz klein, rühre es in die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemachet worden, gieſſe noch mehr Coulis zu, daß man Brühe genug zur Paſtete habe, ſetze ſolche aufs Feuer, daran ſie kochen muß. Wenn man nun die Paſtete aus dem Backofen nimmet, ſo ſchneide man ſolche, nachdem ſie vorhero auf eine Schüſſel heraus gethan worden, auf, und beſehe ſie, wie viel noch Brühe darein gebrauchet wird, gieſſe alsdenn von der Sardellen-Brühe, ſo viel nöthig iſt, darein, rüttele ſolche fein um, decke den Deckel wieder darüber und bereite ſie mit Zucker, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben aufgetragen werden.

Kalbfleiſch-Paſtete noch anders mit Krebs-Klöſen, Morcheln, Spargel und dergleichen,

Man nimmet Kälber-Brüſte, hacket dieſe klein, als ob man eine Fricaſſée machen wolte, blanchiret dieſe in ſiedendem Waſſer, kühlet ſie ſauber aus, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole an, leget ein Stück Butter daran, paſſiret es mit Citronenſchalen und Muſcaten-Blüten, thut auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter darein, und läſſet es alſo eine Weile dämpffen. Nach dieſem bricht man ein Schock Krebſe aus, putzet Morcheln, machet Kalbfleiſch-Klöſe, bricht Spargel als wie grüne Erbſen, welches alles parat ſeyn muß. Nun bereitet man einen Teig, gleich als wie bey vorhergehender Paſtete beſchrieben worden, richtet dieſe Paſtete ebener maſſen alſo ein, und wenn das Fleiſch auf den Teig in die Torten-Pfanne gebracht worden, ſo thut man die Krebſe, Morcheln, Klöſe und Spargel fein ordentlich darzu hinein, leget Butter darauf, gieſſet ein wenig von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, darzu, machet die Paſtete fertig und ſetzet ſie in einen Backofen, damit ſie backe. Inzwiſchen verfertiget man dieſe Brühe: Man nimmet fünff Eyerdotter, thut ſie in eine verzinnte Caſſerole, ſchüttet eine Meſſerſpitze rohes Mehl darzu, und rühret es mit etlichen Tropfen Wein oder Eßig klar ab. Ferner ſchneidet man Citronenſchalen hinein, leget eine gantze Zwiebel und ein Stück Butter darzu, gieſſet auch die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, mit bey, und wenn ſolche noch nicht zulänglich, ſo muß noch mehr Fleiſchbrühe darzu geſchüttet werden, dieſe ſetzet man aufs Kohlfeuer und gieſſet es mit einer Kelle, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich nimmet man die Paſtete, nachdem ſolche recht gebacken, richtet ſie auf eine Schüſſel an, ſchneidet ſie auf und füllet die Brühe hinein, rüttelt ſie wohl durch einander und decket ſie wieder zu, bereibet ſie auch mit Zucker und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat,

Man kochet Kalbfleiſch, wenn es zu Stücken gehackt iſt, ab, kühlet es ſodann ſauber, richtet ſolches nach dieſem in einen Tiegel oder Caſſerole mit einem Stück Butter, paſſiret es auf dem Feuer mit Muſcatenblüten und ein wenig Ingber,

gieſſet Brühe darauf und läſſet es kochen. Fernet nimmet man feſten Häuptel-Sallat und putzet ſolchen, ſchneidet ihn mitten entzwey, ſchneidet auch das Hertz heraus, damit das Häuptel hohl werde, ſetzet indeſſen in einer Caſſerole Waſſer aufs Feuer, wirft ein wenig Saltz hinein, thut den ausgehölten Sallat darein, und laſſet ſolchen einen Sud thun. Hernach nimmet man das ausgeſchnittene und ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer klein, ſchweiſſet ſolches in Butter, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet geriebene Semmel, Muſcatenblüten und ein wenig guten Rahm darzu, und rühret es alſo auf dem Feuer zu einer Fülle ab, thut alsdenn den abgebrüheten Sallat aus dem Waſſer, drücket ihn aus, füllet von der abgerührten Fülle darein, doch ſo, daß allezeit zwey Theile über einander kommen, bindet ſolches mit Zwirn zuſammen, leget es zum Kalbfleiſch, welches mit einander kochen muß, und machet die Brühe mit ein wenig eingebranntem Mehl an, daß ſie dicke werde. Wenn es angerichtet wird, ſo thut man den Zwirn wieder davon, den Sallat aber ſchneidet man entzwey, daß das Fleiſch damit garniret werden könne, ſtreuet Muſcaten-Blüten darüber, und läſſet es auftragen.

Kalbfleiſch mit Saffran gelb,

Dieſes kochet man ab, als man ſonſten Fleiſch in Waſſer und Saltz abzukochen pfleget, richtet alsdenn ſolches in einen Topf oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüten darein, gieſſet Brühe, darinnen es gekochet, ſo viel nöthig iſt, darauf, ſetzet es in Kohlen und läſſet es kochen, thut auch Saffran daran, daß es gelb werde, und ſaltzet es zur Gnüge. Wenn es nun eine dickichte Brühe gekochet hat, ſo ſchneidet man Semmelſchnitten, bähet ſolche auf den Roſt, und legt ſie hernach in die Schüſſel, worauf es angerichtet werden ſoll; richtet das Fleiſch darauf an, gieſſet die Brühe darüber, ſtreuet Ingber und Muſcaten-Blüten oben her, ſo iſt es fertig zum Auftragen.

Kalbfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Klöſen, Spargel und dergleichen,

Dieſes alles wird abgemachet, als wie es deutlich beſchrieben zu finden iſt bey der Kalbfleiſch-Paſtete, nur daß es nicht in eine Paſtete gethan, ſondern alſo ſauber und ordentlich auf eine Schüſſel angerichtet wird.

Kalbs-Bruſt gefüllet und gebraten,

Man nimmet eine Kalbs-Bruſt, löſet die zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, das Loch aber, wo man oben mit dem Meſſer hinein fähret, machet man nicht zu groß, und bereitet die Fülle darzu alſo: Man ſetze in einer Caſſerole oder Tiegel ein Stück Butter auf Kohlen, und laſſe ſie zergehen, thue geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Peterſilie und ein wenig Saffran daran, rühre es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, fülle ſolches in die Bruſt, und mache oben das Loch mit einem Speiler zu, ſaltze ſie ein wenig ein, ſtecke ſie hernach an einen Bratſpieß und lege ſie zum Feuer. Wenn ſie nun anfängt zu braten und treuge wird, ſo beſtreiche man ſie mit Butter, und laſſe ſie alſo gemählich braten, ſie muß aber öffters beſtrichen werden. Endlich wenn ſie gar iſt, richte man ſie an, gieſſe ein wenig braun gemachte Butter darüber, beſtreue ſie mit geriebener Semmel, und gebe ſie hin.

Kalbs-Bruſt auf eine andere Art gefüllt,

Die Haut wird eben alſo los gemachet, wie bey vorhergehender, die Fülle aber alſo bereitet: Man nehme ein Stück derben Kalbsbraten, hacke ſolchen gantz klein, und thue ihn nebſt ein wenig würfflicht geſchnittenen friſchen Speck, gehackter grüner Peterſilie, kleinen Roſinen, Citronenſchalen, eingeweichter Semmel, Muſcatenblüten und Nierenſtollen in eine Caſſerole, ſetze es mit einem Stück Butter auf Kohlen, ſchlage 3 bis 4 Eyer darein, gieſſe auch ein Paar Löffel dicken Rahm daran, rühre es zuſammen ab, daß es gar werde, vergeſſe aber darbey das Saltz nicht, fülle ſodann dieſe Fülle in die Bruſt, ſtecke ſie

oben

Digitized by Google

oben mit einem Speiler zu, und brate ſie wie vorige.

Kalbs-Bruſt gefüllt noch anders,

Das Ablöſen iſt ſchon beſter maſſen beſchrieben worden, die Fülle aber machet man alſo: Man nimmet ein Stück von einer Kalbs-Leber, und hacket es gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, und röſtet ſolche in einer Caſſerole auf dem Feuer mit Butter ab, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer und etwas klar geſchnittenen Speck darzu, und ſaltzet es ein wenig, rühret es ferner auf dem Kohlfeuer ab, bis es dicke wird; mit dem Einfüllen und Braten aber verfähret man vorherbeſchriebener maſſen.

Kalbs-Bruſt gefüllt noch auf eine andere Art,

Dieſe, wenn ſie auf mehr beſchriebene Art ausgehöhlet iſt, füllet man alſo: Man nimmet von ſechs harten Eyern die Dotter, von zwey Kälbern die Milch und blanchiret dieſe, hernach ſtöſſet man es zuſammen mit einem Stück Butter im Mörſel, u. nach dem Stoſſen ſchüttet man ſolches in einen Tiegel oder Caſſerole, thut ein wenig eingeweichte Semmel, noch 2 gantze Eyer, klein geſchnittene Piſtacien und Muſcatenblüten daran, und rühret es klar durch einander ab. Iſt es etwa noch zu dicke, ſo gieſſet man einen Löffel voll dicken Rahm daran, zuckert und füllet es in die Bruſt, und bratet ſolche als vorher beſchrieben.

Kalbs-Bruſt mit Krebs-Fülle,

Wenn die Bruſt gehöriger maſſen gehöhlet iſt, ſo machet man eine Fülle von Krebſen, die unter den Krebſen deutlich beſchrieben wird zu finden ſeyn; nur ſoll ſie im Braten mit Krebs-Butter beſtrichen werden.

Kalbs-Bruſts-Tendrons en croquant,

Dieſes ſind die Kalbs-Rieben, wo die Knorpel daran ſind; ſelbige werden hart gebacken, und mit gebratener Peterſilie beſtreuet.

Kalbs-Cotellets mit Jus,

Dieſe Kalbs-Rieben, werden erſtlich auf dem Roſt gebraten, hernach mit einer Brühe angerichtet.

Kalbs-Cotellets en Fricandeau,

Dieſes iſt geſpicktes und gekochtes Kalbfleiſch, in verſchiedenen Stücken, welches hernachmals mit einer glüenden Schaufel oben gefärbet wird. Es kommt gemeiniglich grüne Spinade darunter.

Kalbskeule angeſchlagen,

Man nehme eine Kalbskeule, und ſaltze dieſe ein wenig ein, hernach ſtecke man ſie an Spieß, und wenn ſie abgebraten, ſo ſchneide man das Braune herunter, das übrige Fleiſch aber löſe man von denen Knochen alles herunter, und hacke ſolches gantz klein; man ſoll auch zugleich den Knochen ſauber putzen und bey Seite legen. Nach dieſem ſchneidet man ein halb Pfund guten Nierentalg darunter, und thut dieſes in einen Mörſel, ſchläget 4 bis 5 Eyer daran und ſtöſſet es, darnach gieſſet man ein Paar Eß-Löffel voll guten dicken Rahm darein, wirft auch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel darzu, ſaltzet es ein wenig, würtzet es mit Muſcatenblüten, Ingber und Citronenſchalen, und ſtöſſet dieſes alles vollends zuſammen. Wenn es nun ziemlich klar iſt, ſo ſchläget man mit der Farce die Knochen alſo an: Man beſtreichet die Knochen mit Eyern, alsdenn leget man von der Farce daran, (es muß aber erſtlich eine Tortenpfanne oder andere Pfanne mit Butter angeſchmieret, hernach ein Bogen Papier darein geleget, und dieſer auch alſo beſchmieret werden) und ſchläget ſie fein proportionirlich an. Wenn dieſes geſchehen, ſo beſtreichet man ſie mit Eyern, und gieſſet zerlaſſene Butter darüber, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie in einen heiſſen Backofen und läſſet ſie backen, ſo kan man ſie ſodenn warm zu Tiſche tragen laſſen, oder Brühe darunter geben, oder auch in eine Potage legen. Viele haben die Art, wenn ſie halb

gar gebacken, daß sie solche heraus nehmen und mit Pinien bestecken: dieses halte ich aber nicht für gut, denn in währender Zeit, da ich doch unter einer Viertelstunde nicht fertig werde, setzet sich das Fett, so in der Keule ist, und kan darnach zu seinem rechten Aufgehen nicht wieder gelangen: zu dem ist auch dieses nicht mehr mode. Wenn man solche anrichten will, so thut man sie mit dem Papier in eine Schüssel, und ziehet das Papier hervor, so ist es recht und fertig zum Auftragen.

Kalbskeule gefüllt,

Man nehme eine Kalbskeule, dieselbe öffne man unten die Länge im dicken Fleische, und schneide alles Fleisch heraus, sehe aber zu, daß man auf beyden Seiten keine Löcher darein mache, das Fleisch aber hacke man gantz klein. Wenn dieses geschehen, so nehme man darzu eingeweichte Semmel, Nierenstollen, ein wenig Zwiebeln, ein gantzes Ey, und schneide dieses alles gantz klein zusammen, würtze es auch mit Jngwer, Muscatenblüten, Cardemomen und Saltz, reibe würflicht geschnittenen Speck, ingleichen Citronenschalen, und ein klein wenig Thymian darunter, dieses alles nun mische man durch einander, fülle es in die aufgeschnittene Keule, und nehe sie nachgehends feste wieder zu. Es stehet in eines ieden Belieben, ob er sie alsdann braten oder kochen wolle, denn sie wird hernach meistentheils zu Potagen oder Ragouten gebraucht.

Kalbskeule gefüllt auf eine andere Art,

Das Aufschneiden und Aushölen ist allbereit oben beschrieben; hierauf füllet man diese also: Das ausgeschnittene Fleisch schneidet man klein, hernach schneidet man Speck würflicht mit Nierentalg vermischet darunter, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und Muscatenblüten, röstet in Butter ein wenig Thymian, saltzet und mischet alles wohl durch einander. Wenn nun dieses alles sattsam unter einander gemischet ist, so füllet man solches in die Keule, nehet selbige zu, wäschet sie nach diesem sauber ab, saltzet solche ein, stecket sie alsdenn an einen nicht gar zu dicken Spieß, bratet sie an einem gelinden Feuer, betrieffet sie öffters mit Butter, damit sie fein safftig werde, die Brühe aber, so aus der Keule tropffet, fänget man in einer reinen unter gesetzten Pfanne auf. Will man nun die Keule anrichten, so leget man sie auf eine Schüssel, und seiget die aufgefangene Brühe darunter, oben drüber aber giesset man braun gemachte gischende Butter, bestreuet solche mit geriebener Semmel und lässet sie auftragen.

Kalbskeule, so in Eßig gelegen, gut zu braten,

Wenn solche recht sauer worden, so nehme und häutele man sie gantz subtil ab, spicke sie alsdenn sauber, stecke sie an einen Spieß, lege sie zum Feuer, setze eine Pfanne unter, begiesse sie in der erst mit warmem Eßig, darinnen Zwiebeln liegen, die Brühe aber, so abtrieffet, fange man reinlich auf. Hat man sie nun etliche mal mit solcher Brühe begossen, so begiesset man sie auch öffters mit Butter, bis der Braten vollends fertig. Hernach nehme man die Jus aus der Bratpfanne und rühre ein wenig braun Mehl darein, daß es ein wenig dicke wird, seige sodenn die Brühe auf eine Schüssel und lege den Braten oben darauf, saltze ihn ein wenig, giesse auch gischende braune Butter darüber, bestreue ihn endlich mit geriebener Semmel und lasse ihn auftragen.

Kälber- oder Nierenbraten recht gut zu braten,

Man nimmet einen fetten Nieren-Braten, wäschet diesen nicht aus, sondern beschabet solchen nur, wo er etwa nicht rein ist, mit einem Messer, stecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, so drücket man auf einen Rührlöffel ein Stück Butter und befähret den Braten über und über, und zwar öffters, besprenget ihn ein wenig mit Saltz, so wird er recht gut braten, und sich im Vorschneiden ziemlich safftig zeigen. Hierauf richtet man solchen an, giesset die Jus aus der Pfanne drüber, bestreuet ihn mit Semmel und schicket ihn zu Tische.

Digitized by Google

Kalbs-Braten mit Sardellen gespickt, auf Englisch,

Darzu nimmet man eine Keule, und trocknet selbige erst übers Kohlfeuer also: Man machet Kohlfeuer in ein Forcir-Loch, stecket den Braten an einen höltzernen Spieß, und hält diesen über die Glut, beschmieret ihn mit Speck oder Butter, läßet ihn ziemlich anlauffen, und wischet ihn fein trocken wieder ab. Hernach nimmet man frische Sardellen, wässert diese ein, und wäschet sie heraus, ziehet ihnen das Fleisch von den Gräten herunter, und durchziehet die Keule mit einer Spickenadel, als man à la daube zu spicken pfleget, drücket auch in dasjenige Loch, wo die Sardellen hinein gezogen sind, ein wenig ausgewaschene Butter, und denn oben darauf ein wenig Semmel, steckt sie hierauf an einen Spieß, und bratet sie, aber ja nicht zu jähling. So bald sie nun beginnet trocken zu werden, so befähret man sie, wie vorige, mit Butter, setzet aber erst eine reine Bratpfanne unter, leget ein Paar gantze Zwiebeln und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, gießet ein Paar Löffel voll Brühe in die Pfanne, und sorget, daß ja das heraus tropffende in die Pfanne komme, denn die Jus in der Keule und der Geschmack von den Sardellen werden einen lieblichen Geschmack geben, man saltzet auch die Keule ein wenig am Spieß, die aber indessen öfters mit Butter zu bestreichen, und allezeit, so offt sie begossen worden, mit Mehl anzustreuen ist, denn durch das öftere Bestreuen bekömmt sie eine Rinde, und bleibet die Jus mehr als sonsten darinnen. Wenn sie nun solchergestalt ausgebraten, so ziehet man sie vom Spieß und leget sie auf eine Schüssel, die Jus aber in der Bratpfanne machet man heiß, daß sie siedet, schläget ein Paar Eyerdotter auf einen Teller, zerklopffet diese mit etlichen Tropffen Weineßig gantz klein, und läßet selbe hernach in die Jus lauffen, rühret sie aber, daß sie nicht zusammen rinne. Die Brühe soll alsdenn durch einen Durchschlag unter den Braten lauffen, über diesen aber gießet man gischende Butter, und bestreuet ihn mit Semmel, so ist er fertig.

Kalbs-Kopf zu putzen und zu rechte zu machen,

Es putzen zwar hier zu Lande die Fleischer solche meistens, in Böheim und Oesterreich aber ist es der Gebrauch, daß, so bald der Fleischer das Kalb abgeschlachtet, sie selbigem den Kopf gleich mit Haut und Haar abschneiden und in kaltes Wasser werfen, so ziehet sich der Schweiß heraus, und wird der Kopf hernach mit denen Haaren im Wasser zum Feuer gesetzet und gekochet. Wenn er nun eine ziemliche Weile gekochet, so thun sie ihn heraus, alsdenn wird sich die Haut mit denen Haaren Fleckweise abschälen. Es ist aber hie nicht zu verstehen die rechte dicke Haut, sondern nur die dünne, darinnen die Haare stecken, denn sonsten würde nicht viel am Kalbskopfe bleiben. Darauf putzen sie ihn mit einem Messer vollends sauber ab, und nach dem Putzen und Saubern richten sie ihn, wie hernach folgen wird, zu. Wenn man einen Kalbskopf zurichtet, so werden allezeit die Füsse vom Kalbe darzu genommen, wovon auch nach diesem eine aparte Beschreibung folgen wird, die Füsse aber muß man die Länge durchaus schneiden, und das Bein heraus nehmen, daß also von iedem zwey Theile gemachet werden.

Kalbs-Kopf mit einer Speck-Brühe,

Man nehme einen ausgeputzten Kalbskopf samt denen Füssen, setze ihn in Saltz und Wasser zum Feuer, und lasse ihn weich kochen, hernach kühle man ihn aus, steche ihm die Augen aus, reisse ihm die Kinnbacken aus, putze vom Gaumen die weisse Haut herunter, und breche ihm die Zähne aus, bis auf den hintersten, so der Milch-Zahn heisset; die Füsse puhet man auch reinlich, daß keine Haare daran bleiben. Hierauf setzet man in einer Casserole Butter auf Kohlen, damit solche heiß werde, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und machet solches Castanienbraun, so viel als man meinet gnug zu haben, würtzet solches mit Jngber und Pfeffer, leget ferner den Kopf nebst denen Füssen darein, und läßet solches kochen. Jnzwischen brennet man geschnittenen und gerösteten Speck an den Kalbskopf,

schneidet aber auch zugleich Speck und Semmeln würflicht, und röstet solches durch einander. Wenn man nun den Kalbskopf anrichtet in eine Schüssel, so leget man die Füsse aussen herum, brennet die geröstete Semmel und Speck darauf, streuet Ingber und Pfeffer darüber, so ist er fertig.

Kalbs-Kopf mit Muscaten-Blüten,

Wenn der Kalbskopf vorher beschriebener massen abgekochet, ausgeputzet und zu rechte gemachet ist, so richtet man solchen in einen Tiegel oder Casserole ein, giesset Fleisch-Brühe darauf, würtzet solche mit Muscatenblüten und Ingber, saltzet ihn zur Gnüge, leget auch ein Stück Butter hinein und lässet ihn also kochen, bis eine dickigte Brühe daran wird. Endlich richtet man ihn an, streuet oben Muscatenblüten und Ingber darüber, und giebet ihn hin.

Kalbs-Kopf mit sauerer Fricassee und gerösteter Semmel,

Man kochet den Kalbskopf sauber ab, und putzet solchen nach schon beschriebener Art aufs reinlichste, hernach leget man ihn in einen Tiegel oder Casserole, giesset die Brühe darauf, nur daß er warm bleibt; ferner nimmet man sechs Eyerdotter, thut solche in einen Tiegel, schüttet ein wenig rohes Mehl darzu, und rühret es mit einem Löffel voll Wein-Eßig klar ab, leget ein Stück Butter darzu, giesset Brühe und noch mehr Eßig darein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüten, setzet es nach diesen aufs Feuer, und rühret es, bis es beginnet dicke zu werden, alsdenn thut man ein Paar Tropfen kalt Wasser hinein, sonsten rinnet es zusammen. Endlich nimmet man den Kalbskopf aus der warmen Brühe und richtet ihn auf eine Schüssel an, machet die Hirnschale oben von einander, thut das Gehirn in iede Schale halb, und leget es neben dem Kopf auf den Schüssel-Rand, giesset auch die Brühe über den Kopf, daß man ihn gantz überziehet. Letztlich hält man würflicht geschnittenen Speck und Semmel fertig, röstet beydes und bremet es darüber, so ist er fertig.

Kalbs-Kopf mit Majoran,

Denselben kochet man vor beschriebener massen ab, richtet hernach solchen in einen Tiegel oder Casserole, giesset Brühe darauf und streuet geriebene Semmel darein, setzet solches aufs Feuer und lässet es kochen, bis es eine dickigte Brühe zeiget, würtzet es mit Muscatenblüten, Ingber und Pfeffer, und leget ein ziemlich Stücke Butter daran. Ferner machet man Majoran dürre, und siebet etwa einen Eßlöffel voll durch einen Durchschlag an den Kalbskopf, welcher also noch eine weile kochen muß. Nach diesen kan man solchen nach Belieben anrichten.

Kalbs-Kopf angeschlagen,

Diesen, wenn er rein geputzet ist, setzet man zu, kochet ihn wie die andern ab, kühlet und saubert ihn gehöriger massen aus. Hernach nimmet man ein Stückgen abgebratenen Kalbs-Braten, hacket solchen klein, desgleichen ein halb Pfund Nierenstollen, stösset es mit etwas eingeweichter Semmel im Mörsel, schläget 4 bis 5 Eyer darein, würtzet es ferner mit Muscatenblüten und Ingber, und da es etwa zu dicke ist, so giesset man ein Paar Löffel voll Rahm daran, und saltzet es zur Genüge. Hierauf setzet man den Kalbskopf in einer Tortenpfanne, bestreichet ihn mit Eyern und schläget diesen mit der gemachten Farce nach Proportion eines Kalbskopfs an, streichet ihn mit einem warmen Messer glatt zu, bestreichet ihn auch mit Eyern, und übergiesset ihn mit Butter, streuet nach diesem geriebene Semmel darüber, und setzet ihn alsdenn im Backofen, damit er fein goldgelb backe. NB. Die Füsse können ebener massen also angeschlagen werden, und nachdem der Kalbskopf auf eine Schüssel angerichtet worden, solcher damit garniret werden. Eine Brühe mag man daran machen, was einem für eine beliebet.

Kalbs-Füsse gebacken,

Man schneidet die Füsse in der Länge, als wie bey dem Kalbskopfe-Putzen schon gedacht

Digitized by Google

gedacht worden, von einander, setzet solche in Wasser mit etwas Saltz zum Feuer, und lässet sie weich kochen, darnach kühlet man sie trocken, machet diese Klare an: Man nehme ein halb Nössel Milch, und qvirle so viel Mehl darein, daß sie bald als ein dünner Brey wird, schlage vier Eyer darein, und saltze es ein wenig. Ferner setze man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und lasse dieses heiß werden, schütte einen Eßlöffel voll davon in die Klare, und diese Klare giesse man alsdenn über die Füsse, weltze sie in der Klare herum, thue sie hierauf in das heisse Schmaltz, und backe sie fein goldgelb heraus, und zwar so lange bis sie alle sind. NB Das wenige Schmaltz, das unter die Klare gegossen ist, machet, daß dieselbige hart und kraus wird.

Kalbs-Füsse noch anders gebacken,

Man machet solche eben wie die vorigen ab: darnach nimmet man 4 bis 5 Eyer auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und ein wenig Mehl darein, klopffet es klar ab, saltzet es ein wenig und hacket viel grüne Peterßilie darunter. Hernach setzet man Schmaltz aufs Feuer und lässet es heiß werden, wickelt die Füsse darinnen herum, leget sie sodenn ins heisse Schmaltz und backet sie fein rösch heraus. NB. Eben die gebackenen Kälberfüsse können bisweilen an die Kalbsköpfe zum garniren gebrauchet werden.

Kalbs-Füsse fricassiret,

Man kochet diese ab und putzet sie sauber aus, richtet sie in einen Tiegel oder Casserole ein, leget ein Stück Butter darzu, passiret es mit Citronen und Muscaten-Blüten ab, wirfft auch ein Paar gantze Zwiebeln daran, giesset ingleichen ein wenig Wein, ein Paar Löffel voll Essig und Brühe daran, und lässet sie also kochen. Hierauf nimmet man vier Eyerdotter, nachdem man viel Füsse hat, schläget diese in ein Töpfgen, giesset etliche Tropfen Essig hinein, thut auch eine Messerspitze voll Mehl darzu, qvirlet es klar und lässet die Brühe von denen Kälberfüssen an die Eyerdotter, rühret es aber stetig, daß es nicht zusammen lauffe. Nach diesem schüttet man solches wieder an die Füsse und richtet sie an, sprenget zerlassene Butter darauf und lässet solche auftragen.

Kalbs-Füsse in einer Papier-Pastete,

Man nehme Kalbsfüsse, koche solche schon offt beschriebener massen ab, kühle sie aus, und putze sie sauber zu, richte sie hernach in einen Tiegel ein, lege ein Stücke Butter darzu, passire sie auf dem Feuer, würtze sie auch mit Muscatenblüten und Citronenschalen, und setze sie vom Feuer. Inzwischen nehme man Papier und setze in einer runden Form ein Muster, gleich einer aufgesetzten Pastete auf, also: Man lege einen Bogen Papier in die Form und drücke solchen mit Falten, bis er rund wird, bestreiche die Falten mit Eyern, daß sie zusammen kleben, darnach bestreiche man das gantze Papier, lege wieder einen Bogen darauf, und drücke wieder so lange, bis er die Rundung hat, bestreiche alles wieder wie vor. Ferner schneide man Blätter Papier, so hoch als die Pastete werden soll, und setze es inwendig um den Rand herum, bestreiche solche mit Eyern, schneide auch ein rund Blat und lege es auf den Boden. Hierauf schlage man zwey Eyer ins Papier, und streue ein wenig Mehl darein, schlage es mit einem Pinsel zu einem Teig, und bestreiche das gantze Papier inwendig mit diesem Teig; setze es hernach in einem warmen Ofen, oder in eine Röhre, und lasse es trocken werden, beschneide auch das Papier fein sauber. Nun nehme man ein halb Nössel guten dicken Rahm, thue geriebene Semmel und ein halb Pfund gehackte Nierenstollen hinein, und qvirle alles klar ab. Ferner schlage man fünf gantze Eyer und etwan 6 bis 7 Eyerdotter darein, würtze es mit Muscaten-Blüten und Citronenschalen (so man will, kan man auch hier grüne Peterßilie drunter hacken) saltze solches ein wenig, rühre alles wohl durch einander, daß es wie ein Mus werde. Nachgehends giesse man die Helffte von dem Eingerührten in die papierne Pastete, lege die abpassirten Kälber-Füsse hinein, schütte die wenige Brühe, so auf denen Füssen gewesen, wie auch das Abgerührte vollends darzu, bestreue solche mit geriebe-

ner

ner Semmel, setze es auf ein Blech, und thue es in einen geheitzten Backofen, so wird es gewiß recht delicat. Soll es endlich zur Tafel getragen werden, so setze man es nur als eine Pastete auf eine Schüssel: ist es aber bey einer Ausrichtung, so garniret man solche aufs schönste. Hierbey ist zu mercken, daß dieses Essen recht warm muß verspeiset werden; denn das Fett, so darinnen ist, setzet sich sonst und wird hart.

Kalbs-Füsse farciret oder angeschlagen,

Diese kochet und würtzet man ab, daß keine Haare daran bleiben, und leget sie trocken. Hernach machet man eine Farce, als wie beym Kalbskopf angeschlagen zu finden ist, oder diese, so bey der Kalbs-Keule angeschlagen, beschrieben worden; bestreichet alsdenn die Füsse mit Eyern, aber nicht eben gar zu naß, umschläget selbige mit der vorbenannten selbstbeliebigen Farce nach Art des Fusses, und verfähret weiter, als wie bey dem Anschlagen der Kalbskeule geschehen, und backet sie im Ofen. Diese Füsse können entweder mit einer Brühe, die man sich selbst wehlen kan, verzehret werden; oder man kan sie zum Garniren eines Kalbskopfes, ingleichen auch zu einer Potage gebrauchen.

Kalbs-Füsse mit Muscaten-Blüten,

Diese, wenn sie gehörig ausgeschnitten, abgekocht, abgekühlet und geputzet sind, richtet man in einen Tiegel oder Casserole, leget Butter daran, thut geriebene Semmel mit Muscatenblüten darein, giesset gute Brühe darauf und setzet solche aufs Kohlfeuer, darüber sie so lange kochen müssen, bis die Brühe etwas dicke wird, alsdenn mögen solche nach Belieben angerichtet werden.

Kalbs-Füsse marinirt,

Man nehme Füsse und blanchire sie sauber, setze sie in Wasser, mit Wein und Eßig vermischet, zum Feuer, saltze sie ein wenig, lege Kräuter, als Thymian, Salbey und Isop daran, und lasse sie weich kochen: wenn dieses geschehen, so thue man sie heraus, daß sie trocken werden, setze indessen in einer Pfanne Schmaltz oder Baumöl aufs Feuer, damit es heiß werde, werfe alsdenn die Kalbsfüsse darein, und lasse sie ein wenig braun werden, lege sie darnach also ein, als wie bey denen beym Aal, Forellen und Hecht beschriebenen Marinaden zu sehen seyn wird, warte sie auch also ab, so mögen sie auch lange gut behalten werden. Will man sie aber nicht in Schmaltz oder Oel backen, so nehme man nur eine Tortenpfanne, bestreiche diese mit Butter, lege oben Papier und die Füsse darauf, bestreiche sie alsdenn wieder mit Butter, setze sie in einen heissen Ofen, und lasse sie ein wenig braun werden.

Kalbs-Leber gebacken im Netz,

Man nehme ein oder mehr Kälber-Lebern, hacke solche gantz klein, vermische sie mit eingeweichter Semmel, würtze sie mit Ingber und Pfeffer, und rühre dieses zusammen in einer Casserole mit einem Stück Butter aufs Kohlfeuer ab. Hernach schneide man ein halb Pfund Speck gantz kleinwürflicht, schütte diesen nebst einem Viertel-Pfund kleinen Rosinen auch zur Leber, saltze und rühre es wohl durch einander: ist es etwa noch zu dicke, so schlage man 3 bis 4 Eyer darein, und giesse ein Paar Löffel voll guten Rahm daran. Hierauf nehme man ein Kälber-Netz, so nicht zerrissen, breite solches über eine Pfanne oder Tiegel, der mit Butter angeschmieret ist, und schütte die abgerührte Leber darein, decke sie alsdenn mit dem noch übrigen Netze oben zu, stecke ein Paar Speiler darein, setze sie in einen heissen Backofen und lasse sie backen.

Kalbs-Leber gebacken im Netz, auf eine andere Art,

Man kochet die Kalbs-Lebern gar ab, und lässet sie kalt und hart werden, hernach reibet man sie alle auf dem Reib-Eisen, mischet darunter ein halb Pfund Speck, kleine Rosinen, gehackte grüne Petersilie oder Schnittlauch, geriebene Semmel, 6 Eyer, 1 Kanne Rahm, Ingber,

Pfeffer,

Digitized by Google

Pfeffer, Saltz und rühret dieſes alles durch einander ab. Wenn es geſchehen, ſo füllet man ſolches ins Netz und verfähret damit, als wie beym vorigen.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Soſſe,

Dieſe ſchneidet man Schnittgen-weiſe, ſaltzet ſie ein, und läſſet ſie eine Weile alſo liegen, ſtreiffet ſie hernach durch die Hand, oder machet ſie mit einem Tuch trocken, und beſtreuet ſie dicke mit Mehl. Ferner ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, in welches, wenn es heiß worden, die eingemehlte Leber geleget, und ſelbe braun heraus gebacken werden muß. Wenn ſie nun alle, ſo hält man eine Nelckenſoſſe fertig, die wird alſo gemachet: Man mache in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühre einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch Caſtanibraun werden muß, gieſſe hierauf Brühe, Wein und Eßig darein, würtze es mit viel geſtoſſenen Nelcken, Jngber, Citronſchalen und Zucker, damit dieſelbe Brühe mehr ſüß als ſauer ſchmecke, und laſſe es durch einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, gieſſe auch ein Paar Löffel voll Schmaltz darein, es möchte ſonſt die Brühe zu mager ſeyn. Wenn man nun anrichtet, ſo ſchütte man die Soſſe in die Schüſſel, die Leber aber lege man als eine Garnitur herum, bereibe es mit Zucker, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Leber gedämpfft,

Man nehme ein Paar Kalbs-Lebern, und durchziehe dieſe mit grobem Speck. Hernach laſſe man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun werden, beſtreue die Lebern mit Mehl und lege ſie hinein, damit ſie auf beyden Seiten auch bräunen. Ferner gieſſe man Brühe darauf und laſſe ſie ein wenig kochen, ſchütte auch ein Paar Löffel Wein daran, lege ein Paar gantze Zwiebeln darzu, und würtze ſie mit Jngber, Pfeffer, Nelcken und Citronſchalen. Solte etwa die Brühe nicht dicke genug werden, ſo thue man ein wenig eingebrenntes Mehl darein, lange hernach beym Anrichten die Zwiebeln wieder heraus, lege die Lebern auf die Schüſſel, und gieſſe die Brühe darüber, beſtreue ſolche mit Semmel und gebe ſie hin.

Kalbs-Leber gedämpfft mit Knoblauch,

Dieſe ſpicket man eben wie vorige, nur daß auch neben dem Speck zertheilter Knoblauch hinein geſtecket wird. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, läſſet ſolche heiß werden, und leget die Lebern drein, worinnen ſie eine gute Weile dämpffen müſſen; alsdenn gieſſet man die Brühe darauf, würtzet ſie mit Jngber, Pfeffer und Citronſchalen, und leget etliche Lorbeer-Blätter darzu. Ferner machet man in einer Pfanne weiß eingebrenntes Mehl, bräunet ſolches an die Leber, und läſſet es alſo nach Belieben kochen. NB. Dieſes iſt darbey ſonderlich zu beobachten, daß die Lebern nicht dürffen gantz und gar ausgekochet ſeyn, denn ſonſten werden ſie zu hart, ſondern ſie müſſen fein ſafftig bleiben. Was übrigens das Saltz anbetrifft, davon kan man keine Gewißheit vorſchreiben, weil eines immer ſchärffer als das andere iſt, dahero es hier hauptſachlich auf das Koſten ankömmt.

Kalbs-Leber mit einer Sardellen-Soſſe,

Man ſchneidet dieſelben Scheiben-weiſe. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter auf Kohlen, und läſſet dieſe heiß werden, ſtreuet indeſſen die Leber mit Mehl an, leget ſie alſo in die heiſſe Butter und röſtet ſie. Nach dieſem gieſſet man Brühe darauf und würtzet ſie mit Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronſchalen und Scheiben. Hierauf wäſchet man Sardellen, ziehet dieſelben von den Gräten ab, und hacket ſie gantz klein, feuchtet ſie auch ein wenig mit Wein an, ſo hacken ſie ſich deſto klärer, thut ſie alsdenn an die Lebern, läſſet ſie noch eine Weile kochen, und richtet ſie endlich an, ſo gut man kan.

Kalbs-Leber mit einer Zwiebel-Soſſe, ſauer,

Dieſe machet man gleich als die ietzt vorhergehenden, nur daß Eßig hinein gegoſſen, auch viel Zwiebeln in Butter gerö-

ſtet

ſtet und daran gebrennet werden, ſo können ſolche nach Belieben angerichtet werden.

Kalbs-Leber mit einer Schnittlauchs-Soſſe,

Man blanchiret die Lebern mit ſiedendem Waſſer, doch ſo, daß ſie nicht gar auskochen: hernach ſchneidet man ſie zu Stücken, richtet ſie in einen Tiegel ein, ſchneidet Schnittling oder Schnittlauch daran, thut Ingber, Pfeffer und eingebrennt Mehl darein, und läſſet es kochen. Will man ſie bald anrichten, ſo brennet man braun gemachte Butter daran, koſtet, ob ſie genug geſaltzen, und richtet ſolche nach Belieben an.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Klare,

Dieſe machet man, wie die Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Soſſe, zu rechte, nur daß man an das Mehl eine Klare verfertiget, und zwar alſo: Man nehme Weiß-Bier und qvirle Mehl darein, damit es ſo dicke als etwa ein dünner Brey werde, darnach ſaltze man ſie, und ſchlage drey Eyer dran, thue auch ein klein wenig Schmaltz in die Klare. Inzwiſchen ſetze man in einer Caſſerole oder Tiegel Schmaltz aufs Feuer, und laſſe ſolches heiß werden, weltze ſodann die Leber in die Klare, thue ſie ſogleich ins heiſſe Schmaltz, und backe ſie fein röſch aus, damit ſie inwendig fein ſafftig bleibe. Dieſes treibe man ſo lange, bis man fertig iſt.

Kalbs-Geſchling gebacken auf einer Schüſſel,

Man nehme ein oder mehr Kälber-Geſchling, ſetze dieſe mit Waſſer ans Feuer, ſaltze ſie ein wenig, und laſſe ſie weich kochen, kühle ſie hernach aus, hacke ſie gantz klein, ſchütte ſie in einen Tiegel, darzu man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ein halb Nöſſel guten Rahm, 8 bis 9 Eyer, eine gehackte Zwiebel, eine Hand voll kleine Roſinen, würfflicht geſchnittenen Speck, Ingber, Pfeffer, grüne gehackte Peterſilie, zerlaſſene Butter und Saltz thun, und dieſes alles durch einander abrühren ſoll. Hierauf nehme man die Schüſſel, darauf man anrichten will, mache von hartem Teig einen Krantz darum; doch nicht gar ſo weit hinaus, als die Schüſſel groß iſt, ſondern laſſe noch ein Paar Qver-Finger breit leer, damit man einen guten Butter-Teig um den harten ziehen könne: den harten Teig aber, daraus der erſte Krantz gemachet worden, zwicke man ſauber beſtreiche ſie beyde mit Eyern, beſchmiere nach dieſem die Schüſſel mit Butter, und ſchütte das das Abgerührte hinein, ſetze ſolches alsdenn in einen geheitzten Back-ofen, laſſe es fein ſauber und nicht gar zu heiß backen, ſolches auch endlich nach Belieben auftragen.

Kalbs-Lunge gehackt, mit grüner Peterſilie,

Dieſe kochet man ab als vorhergehende, kühlet ſie aus, und ſchneidet ſie mit einem Schneidemeſſer klein. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, und machet dieſe heiß, rühret ein wenig Mehl darein, läſſet es auch gold-gelb werden, rühret es aber allweg um, ſonſt brennet es an. Zu dieſen thut man die geſchnittene, oder gehackte Lunge, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, rühret es durch einander, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, ſchüttet viel gehackte grüne Peterſilie daran, und läſſet es alſo kochen, darnach kan man ſolche anrichten.

Kalbs-Lunge ſauer mit Zwiebeln,

Dieſe kochet man ebener maſſen als vorige ab, kühlet ſie alsdenn aus, ſchneidet ſie Schnittenweis; machet inzwiſchen in einer Caſſerole, oder Tiegel, Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl darein, und läſſet es braun werden. Hierauf nimmet man geſchnittene Zwiebeln, und wirfft ſolche in das braun geröſtete Mehl, thut die geſchnittene Kalbs-Lunge drein, gieſſet Brühe und Eſſig darauf, würtzet es mit Ingber und Pfeffer. Wenn es gekochet hat, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbs-Lungen-Mus,

Die Kalbs-Lunge kochet man ab, kühlet ſie aus, und hackt ſie gar klein. Nun ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und machet ſolche braun, rühret ein wenig Mehl daran, und läſſet

Digitized by Google

läſſet es auch ein wenig goldgelbe werden, thut hernach die gehackte Lunge darein, gieſſet Fleiſch-Brühe daran, wirfet kleine Roſinen, Pinien, Jngber und Muſcaten-Blüten hinein, ſchüttet einen Löffel voll Wein-Eßig darzu, und läſſet es alſo kochen, leget auch ein wenig Butter darein, und ſaltzet es. Beym Anrichten rühret man einen Eyerdotter daran, und giebet es hin.

Kalbs-Lunge gantz gemein,

Man nehme die Kalbs-Lunge, und ſetze ſie mit Waſſer zum Feuer, ſaltze ſie, und laſſe ſie gar kochen. Darnach nehme man ſolche heraus, ſchneide ſie in Stücke, werfe ſie in einen Topf, thue geriebenes Brot, Jngber, Pfeffer, geſchnittene Zwiebel und Eßig hinein, gieſſe etwas von der Brühe, darinnen ſie gekochet, darzu, ſetze ſie wieder zum Feuer, und laſſe ſie eine dickigte Brühe kochen, vergeſſe auch nicht ſolches zu ſaltzen. Wem es beliebet, kan Butter daran thun, es wird damit nicht verderbet werden.

Kalbs-Gekröſe fricaſſiret,

Wenn dieſe von Fleiſchern geriſſen und abgeputzt ſind, ſo wäſchet man ſie aus, ſetzet ſie mit Waſſer, ſo ein wenig geſaltzen, zum Feuer, und läſſet ſie nicht gar zu weich kochen. Nach dieſen thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, nimmet alle Drüſen heraus, ſchneidet ſolche alsdenn Stückweiſe, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole ein, leget ein Stücke Butter daran, paſſiret es ein wenig, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronſchalen, wirfft auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter daran, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und läſſet dieſes alles zuſammen kochen. Unterdeſſen ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter auf, rühret dieſe mit Wein-Eßig, welches nur etliche Tropffen oder zum meiſten einen Eßig-Löffel voll ſeyn darf, darauf. Wenn man anrichten will, ſo ziehet man die Brühe an den Kalbsgekröſen damit ab, ſchüttet dieſe wieder über die Kalbsgekröſe, rüttelt es durch einander, damit die Brühe bald wie ein dicker Brey dicke wird, richtet endlich ſolche an, ſprenget zerlaſſene Butter darüber, und läſſet es auftragen.

Kalbs-Gekröſe ſauer mit Saffran,

Dieſe kochet man vorbeſchriebener maſſen ab, und putzet ſie aus, richtet ſolche, wenn ſie geſchnitten, auch in einen Tiegel, oder Caſſerole, gieſſet Brühe, und ein Paar Löffel Eßig darauf, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, würtzet ſie mit Saffran, Muſcaten-Blüten und Jngber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig eingebranntes Mehl, welches doch nicht gar zu braun ſeyn muß, hinein, rühret es unter einander, daß es klar wird, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Gekröſe mit Majoran,

Dieſe kochet und putzet man ab, wie vorige, und wenn ſie geſchnitten ſind, ſo thut man ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſtreuet geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinein, leget ein Stücke Butter daran, und läſſet es ſo lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbs-Gekröſe farciret,

Dieſe kochet, putzet und ſchneidet man Stückweis, als vorige, thut ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel, paſſiret ſie in Butter, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen, nimmet ſodenn die Helffte davon heraus, und hacket ſie klein, vermiſchet es mit viel geriebener Semmel, einem halben Nöſſel guten Rahm, gehackter Peterſilie, acht Eyern, nemlich halb Dottern, und halb gantzen Eyern, einem halben Pfund gehackten Nierenſtollen, Muſcaten-Blüten, Jngber und Saltz; dieſes alles nun rühret man durch einander. Hierauf machet man einen Krantz um eine Schüſſel, wie bey der gebackenen Kalbs-Lunge beſchrieben worden, beſchmieret ihn mit Butter, und gieſſet von dem Abgerührten die Helffte hinein, leget das Abpaßirte in die Mitte, ſchüttet alsdenn die andre Helffte des Abgerührten oben drüber, thut ein wenig Butter darauf, ſtreuet Semmel darüber, ſetzet es nach dieſem in einen geheitzten Backofen, und läſſet es fein ſchöne lichtbraun backen, bereitet es endlich, wenn es angerichtet worden, mit Zucker, und giebet es hin.

Digitized by Google

Kalbs-Gekröse in Papier,

Man kochet, putzet und schneidet solche, wie schon gemeldet worden, passiret sie alsdenn, kochet und putzet solche nach voriger Art, und wenn sie zu rechte geschnitten, so passiret man solche in Butter, Citronen und Muscatenblüten. Hernach setzet man Papier auf, als wie bey denen Kalbsfüssen in Papier gebacken, beschrieben zu finden seyn wird, ja auch die Jus rühret man also ab, beschneidet das Papier, wie man will, oder was man für Zierathen daran machen kan, giesset dieses sodenn ein, wie es allda bereits beschrieben ist, und backet es in Backofen, so ist es fertig.

Kalbs-Gekröse mit einer Rahm-Soße,

Diese richtet man vorher beschriebener massen zu, und schneidet solche Stückweise. Hernach setzet man einen Tiegel oder Casserole aufs Feuer, giesset darein ein und ein halb Nößel guten Rahm, und läßet solchen kochen, thut sodann das Kalbs-Gekröse darein, würzet es mit Muscaten-Blüten, schläget indessen 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpffgen, qvirlt selbige, und giesset den Rahm von dem Gekröse an die Dotter: sie müssen aber gerühret werden, sonst lauffen sie zusammen. Ferner leget man ein Stücke Butter an die Gekröse, und giesset die Brühe wieder drüber, rüttelt es fein um, richtet solche darnach an, und sprenget zerlassene Butter darüber.

Kaldaunen,

Heissen die von Rindern und Schafen rein geputzte Gedärme, nebst dem Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Sie sind einer harten und kalten Art, und, wenn sie nicht recht mürbe gekocht worden, schwer zu verdauen. Ihre Zurichtung geschiehet in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würflicht-geschnittener und in Butter geröstet-er Semmel. Oder: Man läßet sie schon abgekocht in länglichten Striemen eingeschnitten mit ein wenig Butter, Wein-Essig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einprägeln; bey dem Anrichten aber wird etwas Citronen-Saft drein getröpfet.

Kalte Küche,

Heisset bey dem Frauenzimmer, wenn es des Abends in ihren Gärten, oder auch zu Hause, nur mit kalten und bereits abgekochten Speisen tractiret.

Kalte Schale,

Ist ein von Wein, Milch, Bier, Brühan, Duckstein oder Kofent, mit Zucker und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Heydelbeeren, oder Brot vermengte Meerte, wodurch sich das Frauzimmer im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalterschalen-Napf,

Ist ein von Porcellain tief und runder Napf mit einem Deckel, woraus die Erdbeer- und andere kalte Schalen gegessen werden, hat offtermals an der einen Seiten des Randes einen kleinen durchlöcherten Absatz, durch den man den blossen Wein, sonder Brocken abtrincken kan.

Kamm,

Ist ein von Elffenbein, Schildkröte, Nußbaum oder gemeinem Horn, offtermals mit Silber beschlagenes Instrument, mit spitzigen, weiten oder engen Zacken versehen, wormit sich das Frauenzimmer bey dem Umbinden die Haare durchstreichen und auflockern, auch den unrein gewordenen Poudre von dem Haupt wieder abkämmen läst. Das Frauenzimmer hat auch absonderliche kleine Kämmlein zu den Favoretten, Augenbraunen, Dupée. So die Frauenzimmer brunet, werden die Kämme von Bley gemachet, um die Haare dadurch desto schwärtzer zu tingiren. Sind sie blond, so bedienet man sich derselben von Horn, Schildkröte, Elffenbein und Buchsbaum.

Kamm,

Heisset dem Weibesvolck bey dem Fleisch-Einkauf dasjenige Stück, so aus dem Hals des Rindes zwischen Bug und Nacken gehacket wird.

Kammer,

Heisset ein Gemach ohne Ofen, wo man zu schlafen pfleget.

Kammer-Becken, siehe Nacht-Becken.

Kamm-

Digitized by Google

Kammfutter,

Ist ein von Sammet, Ectoſ, goldenem Leder, oder andern Zeugen geſchnittenes, auch öfters gewirckes, auf allerhand Art ausgeziertes, und mit Fächlein an einander gehefftetes Futteral, worinn das Frauenzimmer ihre Kämme und Bürsten zu ſtecken, und ſelbiges an die Wand aufzuhengen pfleget.

Kanifas, ſiehe Cannevas.

Kanne, ſiehe Krug.

Kannenkraut,

Ist ein gewiſſes Kraut, ſo insgemein Katzenzahl genennet wird, wormit die Mägde das Küchenzinn rein und helle zu ſcheuern pflegen. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt deſſen Beſchreibung zu finden.

Kannenkraut leſen,

Heiſſet dergleichen Kraut, ſo man zu dem Scheuern brauchet, von denen groben und ſcharffen Stengeln abpflücken, damit die Mägde mit ſelbigem füglich ſcheuern können.

Kannen- oder Nöſſelmaß,

Ist dasjenige zinnerne oder blecherne Gefäß, mit welchem das Frauenzimmer den Wein, oder Bier, oder Kofent in denen Kellern ausmiſſet.

Kapern, ſiehe Capern.

Kaphan, ſiehe Capaun.

Kaphanin,

Regina Catharina, M. Cruſii, Pfarrers zu Allerſtädt in Thüringen, Ehelieb-ſte. Sie ſoll eine gute Poetin geweſen ſeyn, und gar ſchöne Gedancken gehabt haben.

Kappe,

Es ſind ſolche theils genehet mit Räupgen oder Seide, theils gewirckt; Engliſche Kappen oder Pagnolett-Kappen, ſo wie die Fleder-Mäuſe glatt um den Kopf liegen, und zugleich einen Kragen um den Hals formiren, es werden ſolche mehrentheils von ſchwartzem Sammet gemacht, und mit rothen Atlaß gefüttert, und den Winter über getragen. Sonſt nennet man auch eine über und über mit Rauchwerck überzogene, hohe und breit runde Mütze, ſo die Mägde in Ulm, wenn ſie in die Kirche gehen, aufzuſetzen pflegen, eine Kappe.

Kappe von Flohr, ſiehe Flohrkappe.

Kappe von Taffet, ſiehe Taffetkappe.

Kappe zur Fußſohle,

Heiſſet denen Weibern, der obere ſchmale Theil und Deckel, ſo bey dem Strümpff-Beſetzen, oben auf die Sohle genehet, und nach derſelbigen aus Parchet oder Leinwand geſchnitten wird.

Kappendrat,

Ist ein in die Höhe gebogener, und mit ſchwartzer Seide überkleideter Drat, worüber die ſchwartzen Kappen geſtülpet und geſchlagen werden. Er wird faſt in der Form eines Haubendrats gebogen, nur daß er etwas höher iſt. In Hamburg heiſt dergleichen Drat eine Wiere.

Kappen Häne,

Heiſſet einen Han, ſo noch jung iſt, aufſchneiden, und ihm ſeine Männlichkeit benehmen, damit er bey der Zucht deſto fetter und ſchöner wird, wovon er hernach den Nahmen Capaun, oder Kaphan bekömmt: manchmal pflegen die Weiber, ſo dergleichen Amt verrichten, einem ſolchen gekapten Han den abgeſchnittenen Sporen, ſtat des herunter geſchnittenen Kammes aufzuſetzen, auch ihm eine Muſcaten-Nuß in den Leib mit einzuheilen.

Kapp-Fenſter,

Sind Fenſter auf dem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden hinein fallen kan.

Karauſchen,

Caracinus, Corasſin, iſt ein bekannter Teich-Fiſch von geſundem Fleiſch und gutem Geſchmack, beſſer als ein Karpfen. Er gleichet an Gröſſe und Geſtalt einem jungen Karpfen; iſt aber etwas breiter und weißlichter von Farben, hat auch den

Digitized by Google

Rücken mit stärckern Stacheln besetzt. Eine Art derselben wird Karauschen-Karpfen genannt. Beyder ihre ausführliche Beschreibung kan im Oeconomischen Lexico nachgeschlagen werden. Unser Koch lehret ihn auf unterschiedliche Art zuzurichten: 1) Karauschen mit Rahm und Kümmel; 2) Karauschen mit einer Caper-Sosse weiß; 3) dito anders; 4) dito noch anders; 5) Karauschen mit einer Speck-Brühe; 6) Karauschen mit einer Nelcken-Sosse; 7) Karauschen mit Knoblauch gedämpfft; 8) Karauschen mit Zwiebeln; 9) Karauschen mit einer piquanten Sosse; 10) Karauschen gebacken; 11) Karauschen mariniret; 12) Karauschen mit Baum-Oel; 13) Karauschen mit Mandel-Meerrettig; 14) Karauschen mit einer Polnischen gelben Brühe.

Karauschen mit Rahm und Kümmel,

Man nehme Karauschen und schupe diese ab, thue ihnen hernach das Eingeweide heraus und schneide etliche Kerben auf beyden Seiten. Nach diesen setze man in einem Fisch-Kessel Wasser aufs Feuer, saltze es auf die Art, als man einen Karpfen zu saltzen pfleget. Inzwischen wasche man die Karauschen aus, besprenge sie mit Eßig, und wenn das Wasser kochet, so lege man die Karauschen hinein und lasse sie ziemlich einsieden. Unterdessen wird auch folgende Brühe bereit gehalten: Man setzet ein Nössel Rahm ans Feuer, und lässet solchen sieden, schläget 4 bis 5 Eyerdotter in ein ander Töpfgen und qvirlt diese, schüttet auch einen halben Eß-Löffel voll Kümmel, der mit einem Schneide-Messer klein geschnitten worden, an die Eyerdotter, und thut ein Stück Butter und Muscatenblüten darzu. Wenn nun der Rahm kochet, so schüttet man solchen an die Eyer, die aber beständig geqvirlt werden müssen, damit sie nicht zusammen lauffen. Endlich richtet man die Karauschen an, und wenn die Brühe ein wenig dicke worden, so giesset man sie drüber, besprenget die Fische hernach mit zerlassener Butter, und giebet sie hin.

Karauschen mit einer Caper-Sosse weiß,

Erstlich werden dergleichen Fische, wie die vorigen geschupet und abgesotten. Hierauf machet man darzu folgende Sosse: In ein Töpfgen giesset man ein Nössel Fleisch-Brühe und Wein, thut darein eine Hand voll Capern, Citronschalen, Muscaten-Blüten, Ingber und ein Paar Lorbeer-Blätter, welches zusammen kochen muß. Hernach schläget man fünff Eyerdotter in einen andern Topf, qvirlet diese mit etlichen Tropffen Wein-Eßig, leget ein Stück Butter darzu, und giesset die Brühe im ersten Töpfgen, wenn sie siedet, an die aufgeschlagenen Eyerdotter, qvirlet sie aber ohn Unterlaß, sonst lauffen sie zusammen. Wenn nun diese Sosse oder Brühe dicke ist, so richtet man die Karauschen, die aber warm seyn müssen, an, giesset die Brühe darüber und besprenget es mit zerlassener Butter.

Karauschen mit einer Caper-Sosse anders,

Die Karauschen müssen geschupet und abgesotten werden. Hernach lässet man in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und lässet dieses nur goldgelb werden, man muß solches aber immer rühren, sonsten brennet es an. Wenn es nun gedachte Farbe hat, so giesset man Fleisch-Brühe daran (dafür man in Catholischen Küchen Peterßilien-Wasser nimmt) würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten, Citronenschalen und Lorbeer-Blättern, leget etliche gantze Zwiebeln daran, giesset ein Glas Wein darzu, und lässet es also kochen. Nach diesen wirffet man eine Hand voll Capern daran, und weil sonst die Brühe zu mager seyn würde, so brennet man etwas Butter hinein, richtet alsdenn die Karauschen an, und giesset die Brühe darüber, setzet sie auf ein Kohlfeuer, damit sich selbige in die Fische ziehe, bestreuet sie hernach mit Semmel, und wenn erst die gantzen Zwiebeln wieder heraus genommen sind, so giebet man sie hin.

Karauschen mit einer Caper-Sosse noch anders,

Nach dem Schupen und Absieden thut man eine Hand voll Capern in einen Mörsel, und stösset sie mit geriebenen geröste-

tem

Digitized by Google

tem Rocken-Brot in Butter gar klar. Hernach schüttet man dieses in einen Topf, giesset darauf Fleisch-Brühe, Wein und gantz wenig Eßig, weil die Capern ohnediß eine ziemliche Säure in sich haben, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Nelcken und Citronenschalen und lässet es zusammen kochen. Wenn es nun gekochet hat und sich schon dicke zeiget, so streichet man es durch ein Haartuch in eine Casserole oder Tiegel, leget die Karauschen darzu und setzet es aufs Kohlfeuer, woselbst sie gantz gemählich kochen müssen. Endlich machet man in einer Pfanne Butter braun, brennet solche hinein, richtet sie alsdenn an und bestreuet sie mit Citronenschalen.

Karauschen mit einer Speck-Brühe,

Sind die Karauschen nach öfterm Bericht bereitet und abgesotten worden, so lässet man ein Stück Butter in einer Casserole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret hernach einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und continuiret mit dem Rühren so lange, bis das Mehl Castanienbraun worden. Wenn dieses geschehen, so giesset man Brühe und Eßig drein, und lässet es noch weiter kochen. Darnach schneidet man ein halb Pfund Speck würflicht, röstet solchen in einer Pfanne braun, brennet ihn alsdenn in die Brühe, würtzet solche mit Jngber, Pfeffer und Lorbeer-Blättern und leget die Karauschen drein. Jnzwischen schneidet man Speck und Semmel würfflicht, röstet dieses zusammen goldgelb, und wenn die Karauschen angerichtet und die Brühe drüber her gegossen worden, so streuet man die Semmel und den Speck drüber und lässet es auftragen.

Karauschen mit einer Nelcken-Sosse,

Man lässet Butter in einem Tiegel oder Casserole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret Mehl drein, und fähret mit dem Rühren so lange fort, bis es bald schwartzbraun wird. Darnach giesset man Brühe, Wein und auch Eßig darzu, würtzet es mit Nelcken, Muscaten-Nuß, Citronenschelern und dergleichen Scheiben, ingleichen Lorbeerblättern, ein Paar gantzen Zwiebeln, und lässet es also zusammen kochen. Weil aber diese Sosse noch gar zu mager seyn würde, so ist es nöthig, daß man braun gemachte Butter hinein laufen lässet. Endlich leget man die abgesottenen Karauschen drein, welche noch ein wenig kochen müssen, richtet sie alsdenn an, bestreuet sie mit Citronenschalen und beleget sie mit dergleichen Scheiben.

Karauschen mit Knoblauch gedämpfft,

Die Karauschen reisset und schupet man, und sprenget solche alsdenn mit Saltz ein. Hernach muß man Butter in einem Tiegel oder Casserole auf dem Kohlfeuer lassen braun werden, inzwischen aber die Karauschen trocken machen, und sie in die heisse Butter legen. Mitlerweile, weil sie auf der Seite, da sie liegen, braun werden, setzet man andre Butter aufs Feuer, und wenn selbe heiß worden, so thut man geschnittenen Knoblauch hinein, und brennet alsdenn diesen über die Karauschen. Darnach seiget man von Fischen die Butter herunter, setzet sie vom Feuer und verfertiget zugleich folgende Brühe: Man röstet Rocken-Brot in Butter, thut es hierauf in einen Topff, schüttet Knoblauch darzu, giesset Brühe darauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und lässet es kochen. Hernach streichet man es durch ein Haartuch, giesset diese Brühe über die Karauschen, setzet sie aufs Kohlfeuer, woselbst sie wieder kochen müssen. Zuletzt giesset man die braune Butter, die von denen Karauschen abgeseiget worden, darüber, und richtet sie an.

Karauschen mit Zwiebeln,

Diese siedet man ab und röstet darnach schwartz Brot nebst Zwiebeln in Butter recht braun, schüttet dieses zusammen in ein Töpfgen, giesset Brühe darauf und lässet es wie ein Mus kochen. Wenn es fertig, so streichet man es durch ein Haartuch in eine Casserole oder Tiegel, thut Wein-Eßig, Zucker, Jngber und Pfeffer hinein, setzet es aufs Feuer und lässet es ferner kochen, leget auch die Karauschen drein, röstet inzwischen geschnittene Zwiebeln in Butter braun, und wenn die Ka-

Digitized by Google

rauschen angerichtet sind, so brennet man die geröſteten Zwiebeln drüber.

Karauschen mit einer piquanten Soſſe,

Man schupe und nehme die Karauschen aus, kerbe sie auf beyden Seiten, saltze sie ein, und streiche sie alsdenn durch die Hand ab, oder mache sie sonst mit einem Tuch trocken. Darnach bestreiche man sie mit Butter, lege sie auf den Rost, setze sie auf Kohlen und lasse sie braten, bis sie gnug haben, verkehre sie aber dabey öffters. Hierauf mache man hierzu die Brühe also: Man lasse Butter in einem Tiegel oder Casserole auf dem Feuer braun werden, thue hernach ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, und röste solche, bis sie Castanienbraun wird. Wenn dieses geschehen, so giesse man Brühe, Wein und auch Wein-Eßig dran, würtze sie mit Nelcken, Ingber, Citronenschalen, Zucker und kleinen Roſinen, welches alles zusammen kochen muß, damit es eine dickigte Brühe werde. Endlich richte man die Karauschen an, schütte die Brühe drüber, bestreue selbe mit Citronenschelern, und belege es mit dergleichen Scheiben.

Karauschen gebacken,

Diese richtet man auf eben solche Art zu, wie vorhergehende, dafern sie aber groß seyn, so schneidet man sie entzwey, sonsten bleiben sie gantz, machet sie mit einem Tuch trocken und bestreuet sie dicke mit Mehl. Ferner setzet man Schmaltz aufs Feuer, und wenn dieses heiß worden, so leget man die Karauschen hinein, und backet sie fein rösch heraus, und zwar derer so viel, als man nöthig hat, sind sie fertig, müssen sie warm zu Tische getragen werden.

Karauschen mariniret,

Die Karauschen schupet, reisset, kerbet und saltzet man ein, machet sie hierauf mit einem Tuche trocken, bratet sie auf einem Rost, wie bey den Forellen weitläufftig gelehret worden, und leget sie auf solche Art ein.

Karauschen mit Baum-Oel,

Man schupet, reisset und kerbet sie als vorhergehende, saltzet sie hernach ein, und läſſet sie eine Stunde also liegen, machet sie hernach trocken durch die Hand oder mit einem Tuch, und bestreuet sie mit Mehl. Nach diesem läſſet man Baumöl heiß werden, leget die Fische darein, backet sie fein rösch heraus, richtet sie in eine Casserole oder Tiegel, wirfet etliche Lorbeer-Blätter, gantze Zwiebeln, Ingber, Pfeffer und Citronenschalen dran, giesset Wein, Brühe und Eßig darauf, welches auf einem Kohlfeuer zusammen kochen muß; hernach schüttet man ein Viertel-Pfund Baumöl dran, und läſſet es ferner kochen, damit sich das Baumöl hinein ziehe. Wenn man solches anrichtet, so thut man die gantzen Zwiebeln heraus, und giebet es hin, welches Essen auch kalt kan verspeiſet werden.

Karauschen mit Mandel-Meerrettig,

Die Karauschen schupet, reisset und kerbet man auf beyden Seiten, saltzet sie ein, machet sie trocken, und bestreuet sie mit Mehl. Hernach läſſet man Schmaltz auf dem Feuer recht heiß werden und backet die Karauschen fein rösch heraus. Inzwischen hält man fertig den Mandel-Meerrettig, welcher bey dem Hecht deutlich beschrieben worden, thut solchen in die Schüſſel, und die Karauschen als eine Garniture herum, so sind sie fertig.

Karauschen mit einer Polniſchen gelben Brühe,

Wenn die Karauschen alle geschupet worden, so thut man ihnen das Eingeweide heraus, und siedet sie in Saltz-Wasser ab. Hernach machet man die Polniſche Brühe, wie sie bey dem Hechte anzutreffen ist, richtet sie an und giebet sie hin.

Karpfen,

Cyprinus, Carpe, ist ein herrlicher und gesunder Fisch, so in süſſen Wassern lebet, zumal wenn es weder zu groß noch zu klein, sondern mittelmäßiger Gröſſe, etwa von 2 bis 4 Pfund schwer zugerichtet wird. Er ist dicke, breit und hat groſſe Schupen, die dichte auf einander liegen. Man unterscheidet solche 1) nach ihrer Ordnung, und also hat man Strom-Karpfen und Teich-Karpfen; 2) nach der Gröſſe und

Alter

Digitized by Google

Alter sind Saam-Karpfen, welche noch in ihrem Wachsthum begriffen, und zwar den jährigen nennet man jährigen Strich oder Setzlinge. Darnach kommt zweyjähriger und dreyjähriger Strich, im vierten Jahr werden sie erst Karpfen. Ihr vornehmster Laich-Monat ist im May, alsdann begeben sie sich in seichte Oerter, und folgen bisweilen zwölff Milchner einem Rogner nach. Die Strom-Karpfen sind die gesundesten, doch sind sie denen, so zum Stein und Colica geneigt, verboten. Von ihren Arten, Fortpflantzung, Unterhaltung und andern sehe man das Oeconomische Lexicon. Man fänget selbige entweder in Seen, Strömen oder Teichen, und werden sonderlich die Spiegel-Karpfen vor die fettesten und delicatesten gehalten. Die Zubereitung dieser Fische lehret der Koch in folgenden Beschreibungen: 1) Karpffen trocken oder blau gesotten; 2) Karpffen schwartz; 3) dito anders; 4) Karpfen mit einer Nelckensosse; 5) Karpffen mit einer Speck-Brühe; 6) Karpfen mit einer Polnischen schwartzen Brühe; 7) Karpfen gebacken mit einer Baumöl-Sosse; 8) Karpfen mit einer Caper-Sosse; 9) Karpfen gedämpft mit Knoblauch; 10) Karpffen mit einer Fricassée-Sosse; 11) Karpfen gesotten auf Lachs-Art; 12) Karpffen mit Sauerkraut; 13) Karpfen-Hachis; 14) Karpfen gebraten; 15) Karpfen in einer Pastete; 16) Karpfen marinirt; 17) Karpfen mit Stockschwämmen und braunen Rüben; 18) Karpfen mit Rahm und Kümmel; 19) Karpffen mit Zwiebeln.

Karpfen trocken oder blau gesotten,

Man nehme einen Karpfen, reisse selben, nehme ihm das Eingeweide heraus, thue die Galle von selbigem weg, mache so viel Stücke daraus, als man beliebet, mache ihn sauber aus, und giesse ein wenig scharffen Eßig drüber. Wenn dieses geschehen, so setze man Wasser in einem Kessel aufs Feuer, werfe ein Paar Hände voll Saltz hinein, und lasse es also sieden. So nun das Wasser im Sude ist, lege man den Karpfen hinein, und zwar also, daß zuerst die Köpfe unten, die Schupen aber oben aufkommen, hingegen die andern Stücke leget man also ein, daß die Schupen sich unterwerts kehren, so kommen dann die Schupen auf einander zu sitzen. Hierauf mache man viel lohes Feuer um den Kessel, daß er fast übersiedet, lasse ihn also einsieden, bis er anfänget als ob er anbrennen will, thue ihn hernach vom Feuer, spritze die Karpfen-Stücke mit kaltem Wasser ab, und decke Papier drüber, so bleiben sie blau. Beym Anrichten können sie in eine Serviette geleget, Wein-Eßig drüber gespritzet und selbige hingegeben werden.

Karpfen schwartz,

Diese schupet und reisset man, und thut ihnen das Eingeweide heraus. Hierbey ist dieses in Acht zu nehmen, wenn man ihnen den Bauch aufreisset, so giesse man ein wenig Eßig hinein, wasche das Geblüte heraus und schütte es besonders in ein Geschirr, schneide sie alsdenn in Stücken, saltze selbige ein, und lasse sie also eine Stunde liegen. Hierauf machet man Butter in einer Casserole oder Tiegel auf dem Kohlfeuer braun, leget den Karpfen drein, daß er ein wenig hart wird, giesset Wein-Brühe und Eßig drauf, wirfet ein Paar gantze Zwiebeln, etliche Lorbeer-Blätter und einen Stengel Rosmarin dran, setzet solches zusammen aufs Kohlfeuer, und würtzet es mit Citronen-Schalen, Ingber, Nelcken, aber ja nicht mit viel Pfeffer ab. Ferner reibet man um 1 Gr. braunen Pfefferkuchen, thut diesen in einen Topf, und giesset die Brühe von Karpfen drauf, quirlet es klar ab, schüttet es wieder an die Karpfen und lässet selbige weiter kochen. Endlich nimmet man den aufgehabenen Schweiß, rühret Zucker daran, und lässet solchen durch einen Durchschlag an die Karpfen laufen, rüttelt es um, und bey dem Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Citronenschalen.

Karpfen schwartz anders,

Man schupet, reisset und zerstücket denselben als wie vorigen, saltzet ihn auch ein wenig ein. Hernach setzet man in einer wohl verzinnten Casserole, Eßig, Wein, Brühe, Zwiebeln, Lorbeer-Blät-

Digitized by Google

ter, Rosmarin, Nelcken, Citronschalen, Ingber und Pfeffer aufs Feuer, und lässet es sieden, leget darnach den Karpfen drein, welches alles zusammen kochen muß. Wenn es nun eine ziemliche Weile gesotten, so setzet man solches vom Feuer auf ein Kohlfeuer, damit er vorietzo nur gantz gemählich kochen möge, nimmet aufgehabenen Schweiß oder Geblüte von Fischen, wäre auch dergleichen zum Schwartzmachen nicht genug, so muß auch der Schweiß von einem Hun angehen, qvirlet selbigen mit Eßig und Zucker ab, schüttet es an die Karpffen und rüttelt es fein um, daß sich der Schweiß allenthalben zertheile. Endlich richtet man an und siehet zu, daß man die Stücken fein gantz möge heraus bringen, dazu eine Eyerschauffel gebrauchet werden kan, bereibet sie mit Zucker und streuet Citronscheler drüber.

Karpfen mit einer Nelcken-Sosse,

Man schupet und reisset diese gleich vorigen, setzet sie aber nicht ein, sondern siedet sie im Wasser und Saltz ab, auf die Art wie beym blauen Karpfen stehet; doch ist zu mercken, daß sie nicht so sehr, als jene dürfen gesaltzen seyn: hernach setzet man in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer; wenn sie braun worden, so rühret man Mehl darein, und lässet dieses recht Castanien-braun werden. Ist dieses geschehen, so giesset man Brühe, Eßig und Wein hinein, leget eine gantze Zwiebel dran, würtzet es mit vielen gestossenen Nelcken, Ingber, Citronschalen und Zucker, setzet es auf ein Kohlfeuer, darüber es zusammen gar gemählich kochen muß. Wenn die Brühe nun dicklicht worden, so richtet man den Karpffen an, und denn die Brühe drüber, setzet ihn auf ein Kohlfeuer, daß sich die Brühe ein wenig in den Karpffen ziehe, betreibet sie mit Zucker und streuet Citronschalen drüber.

Karpfen mit einer Speck-Brühe,

Man siedet diesen ab, gleich vorigen, setzet hernach geschnittenen Speck mit etwas Butter, in einer Casserole oder Tiegel aufs Feuer, lässet dieses zusammen braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, welches auch bräunen muß, giesset alsdenn Brühe und Eßig darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und lässet es zusammen kochen. Ferner schneidet man Speck und Semmel würflicht, röstet dieses zusammen, daß es braun wird, richtet hernach den Karpffen an, giesset die Brühe oben drüber, und brennet letztlich den Speck und die Semmel drüber. Wolte iemand die Brühe verbessern, könte er nebst dem Ingber und Pfeffer ein Paar Lorbeer-Blätter, einen Stengel Rosmarin, und ein Paar gantze Zwiebeln in die Brühe werffen, welche Zwiebeln er aber beym Anrichten wieder heraus nehmen müste.

Karpfen mit einer Polnischen schwartzen Brühe,

Wenn man den Karpfen nach voriger Art abgesotten hat, so lässet man ein Stück Butter auf dem Feuer in einem Tiegel oder Casserole braun werden, rühret Mehl drein, und machet selbiges auch braun, giesset Brühe, Wein und Eßig drein, schüttet Ingber, Pfeffer, Nelcken, gantze Zwiebeln und Citronenschalen hinein, und lässet es mit einander kochen. Ferner leget man ein Viertel-Pfund grosse Rosinen und ein Viertel-Pfund kleine Rosinen fein sauber, ziehet auch ein Viertel-Pfund Mandeln ab, und schneidet diese, daß allezeit etliche Stückgen aus einer werden, wirffet alles zusammen, nebst einem Stückgen Zucker hinein, davon die Brühe ziemlich piquant werden wird, leget den Karpfen auch darzu, darinnen er gar gemählich kochen muß, richtet hernach den Karpfen an, und die Brühe fein zierlich, streuet Zucker und Citronenschalen drauf, und giebet es hin.

Karpfen gebacken mit einer Baumöl-Sosse,

Man schupet den Karpfen, thut ihm das Eingeweide heraus, reisset und schneidet solchen in Stücken, saltzet ihn ein, und machet ihn wiederum trocken. Hernach lässet man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, bestreuet den Karpfen mit Mehl, leget ihn ins heisse Schmaltz, und backet solchen fein rösch heraus. Inzwischen machet man Butter auf dem Kohlfeuer

in

Digitized by Google

in einer Caſſerole braun, rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß. Ferner gieſſet man Brühe, Wein, und Eßig drauf, leget etliche Lorbeer-Blätter, Rosmarin, und ein Paar gantze Zwiebeln dran, würtzet es mit Jngber, Pfeffern, gantzen Nelcken und Citronenſchelern, leget auch den Karpfen drein, gieſſet ein reichlich Viertel-Pfund Baumöl dran, läſſet es noch eine Weile dämpffen, und richtet es darnach an.

Karpfen mit einer Caper-Soſſe,

Den Karpfen ſiedet, ſchupet und bratet man gantz, welches auf einer groſſen Tafel beſſer ſtehet, als wenn er wäre in Stücken geſchnitten worden. Die Brühe hierzu findet ſich bey den Karauſchen mit einer Caper-Soſſe ausführlich beſchrieben.

Karpfen gedämpft mit Knoblauch,

Den Karpfen ſchupet, reiſſet und ſchneidet man in Stücke, ſaltzet ihn ein wenig ein, läſſet ihn eine Weile alſo liegen, und machet ihn alsdenn wieder trocken. Hierauf läſſet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Feuer heiß werden, leget den Karpfen drauf, daß er ſich unten ein wenig bräune. Ferner machet man in einem Pfänngen andre Butter braun, und röſtet zugleich geſchnittenen Knoblauch drinnen, brennet dieſes zuſammen über den Karpfen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt darzu. Hernach ſetzet man in einem Töpfgen Brühe und Eßig zum Feuer, damit es koche, qvirlt ein wenig braun Mehl dran, und gieſſet ſolches durch ein Haar-Sieb über die Karpfen, läſſet ſie alſodenn fein gemählich kochen, und richtet ſie darnach an, ſo gut man kan.

Karpffen mit einer Fricaſsée-Soſſe,

Jſt der Karpfen geſchupet, und in Stücke geſchnitten, ſo nimmet man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, qvirlt ſelbe mit ein wenig Mehl ab, gieſſet daran ein Glas Wein, Eßig und Brühe, und zwar ſo viel, als man meinet genug zu haben, würtzet ſolches mit Jngber, Muſcatenblüten und Citronſchalen, leget ein Paar Lorbeer-Blätter, nebſt einem ziemlichen Stück Butter darzu, ſetzet es zum Feuer, und rühret es ſehr fleißig, ſonſt rinnet es zuſammen. Wenn es nun bald dicke worden, ſo läſſet man etliche Tropfen kaltes Waſſer hinein fallen, röſtet in Butter würflicht geſchnittene Semmel, und ſtreuet ſelbige beym Anrichten über den Karpffen.

Karpfen geſotten auf Lachs-Art,

Man reiffet einen Karpfen von 3 bis 4 Pfund, wie die blau geſottenen, wäſchet ſolchen ſauber aus, und beſprenget ihn mit Eßig. Der Sud darzu muß alſo verfertiget werden: Man gieſſe in einen Fiſchkeſſel Waſſer ein Theil, und Eßig ein Theil, ſaltze dieſes, doch nicht ſo ſtarck, als wenn man einen Karpfen à l'ordinair ſiedet, ſchneide Zwiebelſcheiben und Citronenſchalen drein, lege Lorbeer-Blätter, Rosmarin und etwas gantze Würtze darzu, und ſetze dieſes zuſammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, ſo thue man den Karpffen hinein, ſtecke aber vorhero durch ein iedes Stück ein höltzernes Spießgen, laſſe ihn ſieden, doch nicht ſo jählings, als ſonſt einen Karpfen, werfe ein Bißgen Butter, etwan einer Haſelnuß groß hinein, und gebe Acht, daß er nicht überſiedet, doch darf man ihn nicht ſo ſehr einſieden laſſen, als den erſten blau geſottenen. Hierauf ſetze man den Keſſel vom Feuer, und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebet ihn gleich warm, in eine Serviette geſchlagen, hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal oder Neunaugen Zitronen ſetzen muß. Hierbey iſt zu mercken, daß man dieſen Karffen in der Brühe, darinnen er geſotten worden, ſtehen laſſen, und ſolchen wol ein Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anrichten ſcharffen Wein-Eßig darzu auffſetzen kan.

Karpfen mit Sauerkraut,

Man nehme ein Paar Karpfen, ſchupe, reiſſe und ſchneide ſie in Stücke, die Köpffe und Schwäntze ſaltze man ein, und

das übrige siede man ab, wie man sonsten Karpfen zu sieden pfleget. Hernach lasse man Sauerkraut halb gar in Wasser kochen, schneide es alsdenn klein, setze aber zu gleicher Zeit in einer Casserole Butter aufs Feuer, in welche, wenn sie braun worden, man ein wenig Mehl rühren, und selbiges ein wenig rösten lassen soll, schütte das Kraut hinein, giesse nach diesen eine Kanne guten sauren dicken Rahm dran, welches zusammen eine Weile dämpffen muß. Inzwischen brocke man den Karpfen Stückgenweise aus, mache solches hernach, wie es bey dem Hecht mit Sauerkraut beschrieben worden; die Köpfe und Schwäntze bestreue man mit Mehl, und backe sie aus heissem Schmaltz, garnire das Kraut damit, nachdem es im Ofen gebacken worden, und lasse es zur Tafel tragen.

Karpfen Hachis,

Man nimmet so viel Karpfen, als man Hachis zu machen vermeinet, schupet und reisset sie, ziehet ihnen die Haut ab, löset alles Fleisch herunter, hacket oder schneidet selbiges mit einem Schneidemesser klein, und die Köpfe saltzet man ein. Hernach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und wenn sie anfänget braun zu werden, so leget man das gehackte Fleisch hinein, passiret es so lange, bis es gantz heiß wird, würtzet es mit Jngber, Muscatenblüten, Cardemomen und Citronenschelern, streuet ein wenig geriebene Semmel drein, giesset ein Paar Löffel voll Wein, und ein wenig Petersilien-Wasser dran, wirffet eine Hand voll Capern hinein und lässet es also ein wenig mit einander kochen. Die Köpfe hingegen backet man aus Schmaltz, wie schon öffters beschrieben worden. Wenn das Hachis angerichtet wird, so drücket man viel Citronen-Safft drein, und garniret das Hachis mit denen Köpffen; denn kan man es hingeben.

Karpfen gebraten,

Man nimmet Karpfen, so viel man will, schupet und reisset selbe auf dem Rücken, bis zum Schwantze hinunter auf, spaltet selbige entzwey, thut die Gallen heraus, das Eingeweide aber muß drinnen gelassen werden, ferner machet man denen Karpffen kleine Schnittgen oder Kerben auf beyden Seiten; es müssen auch die Köpfe entzwey gespaltet werden; saltzet sie alsdenn ein, und lässet sie eine Weile also liegen. Hernach trocknet oder streifet man sie ab, bestreichet sie mit Butter, leget sie auf einen Rost, und setzet sie über Kohlen, dabey aber die Glut nicht gar zu starck seyn muß. Wenn man nun auf der Seite siehet, daß sie schöne braun sind, so bestreichet man sie oben mit Butter, leget alsdenn eine Schüssel oder ein Blech oben drauf, verkehret den Rost, und machet, daß sie nicht sehr zerreissen, setzet den Rost abermals aufs Kohlfeuer, leget die Karpfen wieder drauf, und bratet sie vollends gar. Endlich richtet man sie an, machet braune Butter drüber, und giebet sie hin; gefällt es einem, so kan er auch eine Brühe darzu verfertigen, dergleichen bey denen Forellen, Hechten und Karauschen zu finden sind.

Karpfen in einer Pastete,

Man nimmet einen ziemlich starcken Karpfen, schupet und reisset ihm den Leib auf, ziehet die Galle heraus, doch daß das Eingeweide drinnen bleibe, sticht ihm Löcher in den Leib, spaltet ihm den Kopf auf, saltzet ihn ein, und lässet ihn über Nacht im Saltze liegen. Hernach machet man einen heissen Eßig, und brennet solchen über den Karpfen, leget darzu Zwiebeln, Rosmarin und Lorbeer-Blätter, und kan er so lange liegen bleiben, als man Zeit darzu übrig hat. Hierauf schläget man ihn also ein: Man nehme Pasteten-Teig, und treibe ein Blat aus, mache davon einen Rost, bestreue solchen mit Jngber, Pfeffer, Nelcken, Lorbeer-Blättern und Rosmarin, und lege den Karpfen drauf, ziehe um selbigen einen Rand von Teig, drücke ihn fein feste an, damit die Brühe im backen nicht auslauffen kan, lege Butter, Citronenscheler und Capern dran, stecke etliche gantze Nelcken in Karpfen, verfertige oben einen Deckel wieder von Teig drüber, formire die Pastete gleich einem Karpfen, belege diesen über und über mit runden Plätzgenteig, als Karpfenschupen, vorne aber den Kopf wie einen Karpfenkopf, setze sie hierauf in einen Backofen, und lasse sie backen.

Wenn

Digitized by Google

Wenn nun die Paſtete hart worden iſt, ſo ſteche man oben ein Loch drein, auf daß ſie nicht zerſpringe, und mache nachſtehende Brühe daran: Man läſſet in einer Caſſerole auf dem Feuer Butter braun werden, thut einen Rührlöffel voll Mehl drein, und röſtet es Caſtanienbraun, gieſſet alsdenn Brühe, Wein und Eßig drein, und läſſet es einen Sud thun. Darnach machet man in die Paſtete oben ein Loch, gieſſet durch einen Trichter ſo viel Brühe hinein, als man nöthig zu haben meinet, ſetzet ſie denn wieder in Backofen, damit ſie vollends gar backe. Bey dem Anrichten mag man ſie aufſchneiden oder nicht, garniret ſie auf das zierlichſte, und läſſet ſie alsdenn kalt oder warm zu Tiſche tragen. Hierbey dienet zur Nachricht, daß man in dieſe Paſtete Veränderungen machen könne, mit denen Brühen, wie es einem beliebet, und was man für einen Geſchmack drein haben will.

Karpfen marinirt,

Dieſe Marinade iſt bey andern Fiſchen ſchon öffters beſchrieben worden, und kan man die Karpfen ſchupen, in Stücke ſchneiden, einſaltzen, abtrocknen, ſelbige ohne Mehl aus heiſſem Schmaltz oder Baumöl backen, und ſie hernach, wie bey denen Forellen und Hechten beſchrieben zu finden iſt, einlegen.

Karpfen mit Stockſchwämmen und braunen Rüben,

Die Karpfen ſchupet, reiſſet und ſchneidet man in Stücke, ſaltzet ſie ein und backet ſie alsdenn, wie gebräuchlich, aus heiſſem Schmaltz. Hernach nimmet man friſche Stockſchwämme, oder, wenn ſie dürre ſind, ſo weichet man ſie ein, läſſet ſelbige in Brühe oder Waſſer einen Sud thun, wäſchet und putzet ſie ſauber aus, richtet ſie in einem Tiegel mit Butter, und paſſiret ſie ein wenig. Ferner ſchälet und ſchneidet man Rüben nach eigenem Gefallen, machet auf dem Feuer ein wenig Schmaltz in einer Pfanne heiß, reibet ohngefehr ein Loth Zucker drein, und wenn er anfängt zu bräunen, auch oben einen braunen Geſicht bekommt, ſo ſchüttet man die Rüben drein, rühret ſie wohl um, und ſetzet ſie aufs Feuer, ſo werden ſie bald braun werden; ſie müſſen aber fleißig umgerühret werden. Endlich ſchüttet man ſie zu den Schwämmen, gieſſet Jus drauf, und läſſet ſolches kochen, und würtzet es mit Jngber und Pfeffer. Solte aber keine Jus vorhanden ſeyn, ſo qvirlt man ein wenig eingebranntes braunes Mehl mit Brühe oder Peterſilien-Waſſer dran, und gieſſet ſolches an die Rüben und Schwämme, leget darnach die Karpfen hinein, welche zuſammen kochen müſſen, bis ſie eine feine dicke Brühe bekommen. Wenn man anrichtet, ſo leget man die Karpfen in die Schüſſel, und gieſſet das Ragout oben drüber, oder als eine Garniture um dieſelbe herum.

Karpfen mit Rahm und Kümmel,

Der Karpffen muß geriſſen, geſchupet, und in Stücken zerſchnitten werden, deſſen Zubereitung aber iſt wie bey den Karauſchen, mit Rahm und Kümmel.

Karpfen mit Zwiebeln,

Man bereitet und bratet dieſe, wie bey dem gebratenen Karpfen iſt gelehret worden: nur dürffen dieſe nicht auf dem Rücken geriſſen werden, ſondern man traciret ihn ſo, wie derſelbe zur Paſtete tractiret wird. Hierauf nimmet man eine ziemliche Menge nicht gar zu groſſe Zwiebeln, ſchälet ſolche, ſetzet auch zugleich Butter aufs Feuer, läſſet ſolche heiß werden, wirfet ein wenig Zucker drein, welcher zugleich mit der Butter bräunen muß, ſchüttet darnach die Zwiebeln drein, und machet ſie auch braun, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, brennet braun geröſtet Mehl drein, gieſſet halb Eßig, und halb Waſſer drauf, läſſet es aufkochen, damit es recht geſchmack werde, und eine dickigte Brühe bekomme. Endlich leget man die Karpfen drein, und wenn dieſes alles zuſammen gekochet hat, können ſie nach Gefallen angerichtet werden.

Karpfen blauen,

Heiſſet auf den geriſſenen und in Stücken zertheilten Karpfen Eßig ſprengen, damit derſelbige im Sod eine blaue und annehmliche Farbe bekömmt.

Digitized by Google

Karpfen reissen,

Heisset den Karpfen, ehe er gesotten wird, mit einem grossen und scharfen Küchen-Messer von einander spalten, in Stücken zerschneiden, das Eingeweide heraus zu nehmen, das Gebündel oder Gebütte rein zu machen, und die Galle nebst der Blase davon abzusondern.

Karren ziehen,

Ist eine in etlichen Städten eingeführte Strafe für das liederliche und geile Weibes-Volck, vermöge deren es an stat der Beschimpfung für ihre getriebene Unzucht den öffentlichen Marckt mit dem Besem rein kehren, und den zusammen gekehrten Koth und Unflat in einem Karren, woran es geschlossen wird, davon wegführen muß.

Karten,

Sind diejenigen klein und länglicht gemahlten und gepappten Briefe und Blätter, wormit sich das Frauenzimmer zu divertiren pfleget: sie sind entweder Teutsch oder Frantzösisch. Die Frantzösischen L'Ombre-Karten sind entweder auf dem Rücken gantz weiß oder schwartz gemodelt, führen 40 Briefe, und wird allezeit bey dem L'Ombre, Cinquille oder Quatrille mit zwey Karten gespielet, bey dem sogenannten Planeten-Spiel aber müssen in der Karte 52 Briefe seyn. Die Teutsche Karte hingegen hat nur 32 Briefe, und wird mit selbiger Mariage, Rummel-Piquet, Offenhertzig Piquet, Kauf-Labet, Andre Farbe, Contra, Falsch in allen, Scharwentzeln, Pochen u. d. g. gespielet.

Kasten, Küste, Truhe oder Lade,

Ist ein höltzernes nicht allzuhohes zusammen gefügtes und holes Behältniß, mit Schloß und Bänder versehen, worinnen das Weibesvolck ihr Geräthe und andere Sachen zu verwahren pfleget.

Katze,

Ist ein bekanntes und in dem Hause sehr nützliches Thier, so von denen Weibern deßwegen geheget wird, damit es die Ratten und Mäuse wegfänget: das Männlein heisset der Kater, und wird öffters castriret, damit er sich durch das Ausschweifen nicht allzuweit aus dem Hause verlaufe. Sie sind schmeichelnd, aber dabey falsch: Sie sehen so gut bey Nacht, als bey Tag. Ihr Athen ist sehr ungesund, sonderlich den jungen Kindern gefährlich, noch mehr aber das Haar, wenn davon etwas eingeschlucket wird, weil eine Zehrung und Schwindsucht davon entstehet. Sie haben einen sehr starcken Geruch. In Spanien, Holland, Franckreich essen sie das Katzenfleisch, und soll solches wie Haasenfleisch schmecken. Noch andere Merckwürdigkeiten von den Katzen erzehlet das Oeconomische Lexicon. Diejenigen, so in dem May-Monat geworfen und geheckt werden, hält man für die besten. In China halten die Weiber auf ihre Spiel-Katzen, so Sumxii und Fexi heissen, sehr viel, massen sie selbige mit schönen Hals-Bändern auszuzieren pflegen, und sollen selbige von sehr schönen glänzenden Fellen und Haaren seyn, so, daß man öffters für eine solche Katze sieben und mehr Silber-Cronen zahlen müsse; Uberdiß besitzen die Chinesischen Weiber auch eine Art schneeweisser Katzen, so lange Ohren und sehr viel Haare haben, welche sie sehr zärtlich halten, und selbige, wie das Teutsche Frauenzimmer die Bologneser-Hündlein, stets mit sich herum zu tragen pflegen; Es taugen selbige aber gar nicht zum Mausen. Dasjenige Frauenzimmer, so denen Katzen gewogen ist, und selbige zu hegen pfleget, soll nach dem alten abergläubischen Sprichwort einen sehr frommen Mann bekommen.

Katzen umbringen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen Gedancken stehen, es stünde derjenigen, so eine Katze ermordet, ein grosses Unglück vor.

Katzen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauf-Labet,

Ist eine dem Frauenzimmer mit teutscher Karte gebräuchliches Spiel- und Zeit-Vertreib, wo drey oder vier Personen zusammen spielen können, iede Person bekömmt vier Briefe, und wird ein

Trumpf

Trumpf aufgewehlet, nach dieſem wird nach der Reihe herum von denen noch überbliebenen Blättern, ſo weit ſelbige herum langen und ieder nöthig hat, gekaufet, das gewehlte Trumpf-Blat nimmet derjenige, ſo Karte gegeben hat, gegen Wegwerffung eines andern ein; wer die meiſten Stiche hat, genieſſet den Profit, wer gar keinen bekommt, muß ſo viel Labet ſetzen, als auf dem Teller ſtehet, oder der Stamm austräget.

Kaute Flachs,

Wird auch ſonſt Reiſte oder Knocke genannt, iſt ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zuſammen gedrehetes und von oben zugeſchlungenes Bund.

Kayſer-Gerſten zu machen,

Man nehme ein Seidel kalte Rinds-Brühe, ſchlage drey Eyer darein, qvirle es unter einander, alsdann ſetze man das Töpfgen wieder in einen Topf mit Waſſer, und laſſe es kochen, ſo lange bis es gut iſt. Nota man ſticht es mit einem Löffel heraus, machet Butter-Brühe und gieſſet ſie darüber.

Kayſerin,

Iſt eine aus Kayſerlichem, Königlichem oder Fürſtlichem Geblüte entſproſſene Princeßin, ſo an einen Kayſer, als den allergröſten Regenten und Monarchen vermählet worden; heiſt die allerhöchſte und vornehmſte Dame in der gantzen Welt.

Kayſerin,

Chriſtina Auguſta, ſoll eine geſchickte teutſche Poetin geweſen ſeyn, und ein überaus ſchönes Sterbe-Lied verfertiget haben. Vid. Paullin. im hoch-und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 81.

Kebs-Weib,

Heiſſet nach heutiger Art zu reden zwar eine Concubine, ſo ſich ein Mann neben ſeinem ehelichen und rechten Weibe auf ſeinen Leib hält; In dem alten Teſtamente aber waren die Kebs-Weiber keine Concubinen, ſondern ſie hatten ein rechtmäßiges Verbündniß mit dem Manne: doch war ein groſſer Unterſcheid zwiſchen denen rechten Weibern und Kebs-Weibern, denn 1) muſten die Kebs-Weiber den rechten Weibern und Hausfrauen unterthänig ſeyn; 2) genoſſe die rechte Frau die Ehre ihres Mannes: denn nachdem derſelbe in ſeinem Stande hoch oder niedrig war, ſo hielt ſich auch die Frau darnach; die Kebs-Frau aber durfte ſich ſolcher Ehre nicht anmaſſen, ſondern blieb in ihrem geringen Stande; 3) Hatten die rechten Weiber die Aufſicht und die Gewalt über die Kebs-Weiber, und konten ſelbige, wann ſie ſich widerſpenſtig erzeigten, aus dem Hauſe ſtoſſen, wie dorten Sara der Hagar that, Gen. XVI, 9. 4) Des Weibes Kinder waren alleine Erben, der Kebs-Weiber Kinder aber, ohngeachtet ſie auch für ehrlich gehalten wurden, muſten ſich mit einem gewiſſen Geſchencke begnügen laſſen, wie dorten Abraham ſeinen Kindern der Kebs-Weiber gab, Gen. XXV, 6. 5) Die rechten Weiber wurden mit ſonderlicher Solennität nach der Hochzeit in das Haus ihres Mannes geführet, die Kebs-Weiber aber ſonder einige Ceremonien. Siehe Kabin.

Kehrab,

Heiſſet derjenige lange Tantz, mit welchem die ſämtlichen Hochzeit-Gäſte, die ſich mit den Händen in einer langen Reihe feſt an einander geſchlungen, und allerhand Figuren in ſolchem Tantz ſehen laſſen, die Hochzeit-Luſt beſchlieſſen und denen Muſicanten Feyerabend geben.

Kehr-Beſem,

Iſt eine von Italiäniſchen ſchwancken und geſchmeidigen gelben Holtz-Rüthlein lang zuſammen gebundene Bürſte, welche den tief eingefreſſenen Staub aus den Kleidern wegnimmt, ohne ihnen ſo viel zu ſchaden, als die gewöhnlichen Kehr-Bürſten.

Kehr-Bürſte, oder Kleider-Bürſte,

Iſt eine von ſtarcken Borſten auf allerley Art und in verſchiedener Gröſſe zuſammen geſetzte Bürſte, insgemein mit buntem oder Gold-Leder obenher bezogen; iſt entweder platt oder mit einem langen

Digitized by Google

umwundenen Stiel, wird zu Reinigung der Kleider von Staub und Unflat gebrauchet.

über das Kehricht gehen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung dererjenigen Weiber, so in denen wunderlichen Gedancken stehen, als könte ein Mensch nicht glücklich seyn, oder, wann es ein Junggeselle ist, würde ihm seine Liebste gram, der früh Morgens über das Kehricht schritte.

Kehricht-Korb,

Ist ein von schlancken Ruthen rund geflochtenes Behältniß, worinnen die Magd den Auskehricht zu sammlen und auf die Gasse zu tragen pfleget.

Kehrwisch, siehe Borstwisch.

Keilin,

Elisabeth Margaretha, gebohrne Putzin, des berühmten Raths und Leib-Medici D. Andreæ von Keil gelehrte Ehe-Liebste. Sie war in der Medicin sehr erfahren, eine vortrefliche Chymica, und überaus verständiges Weib. Man findet auch von ihr ein schönes Hebammen-Buch, so ihr Ehe-Herr nach ihrem Tode in Druck gegeben. Sie starb den 10 Sept. 1699.

Kelch-Gläser, siehe Tafel-Gläser.

Kelle, oder Schaum-Löffel,

Ist ein grosser tiefer blecherner Löffel, meistentheils durchlöchert, wormit die kochenden Speisen abgeschäumet werden. Man nennet auch den Rühr-Löffel eine Kelle, davon an seinem Orte.

Keller,

Ist ein Raum unter der Erde, worinnen, um besserer Erhaltung willen, Getränckе und andrer Vorrath hingeleget wird, daher man alle Jahr einmal frischen Sand hinein führen kan. Ein guter Keller soll luftig, nicht zu feuchte, und gegen den Mittag nicht allzubloß seyn: Ein ungewölbter Keller wird ein Balcken-Keller genennet. Ein mehrers von den Kellern und deren Beschaffenheit sehe man im Oeconomischen Lexico.

in Keller gehen mit einem kleinen Kinde,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, wenn sie meinen, man solte mit keinem kleinen Kinde vor dem Jahre in den Keller gehen, damit selbiges nicht furchtsam würde.

Kellerin,

Heisset in denen Frauen-Klöstern dasjenige Weibes-Bild, so über das Getränckе des Klosters gesetzet ist, für selbiges sorgen, und es gehöriger massen warten muß.

Kellners,

Ottilla, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Kennava,

Ein Weib von sonderbarer Tapferkeit und heroischem Geist. Sie commandirte dazumal die Harlemischen Weiber, welche ihren Männern bey dem Spanischen Einfall beystunden, und gleich andern Soldaten eine tapfere Gegenwehr blicken lassen. Vid. Fam. Strad. Dec. 1 L. VII p. 253.

von Kent,

Gräfin, eine in der Medicin hocherfahrne Englische Dame, so ein auserlesenes Hand-Büchlein von raren und sonderbaren Artzneyen geschrieben: es ist solches Büchlein wegen seines vortreflichen Nutzens neun mal in Engelland aufgeleget, und von dem Fürstlichen Sächsischen Eisenachischen Leib-Medico und berühmten Leipziger Practico D. Johann Caspar Grimm aus dem Englischen ins Deutsche übersetzet worden; welche Version An. 1713 zu Leipzig heraus gekommen.

Kerbel, siehe Körbel.

Kerbholtz,

Ist ein langes schmales Höltzlein gedoppelt in einander geleget, worauf das Gesinde, so das Tisch-Bier ausser dem Hause zu holen pfleget, Kannenweise einkerben und anschneiden läst.

Keren-

Digitized by Google

Kerenhapuch,

War eine von den drey schönen Töchtern Hiobs, dergleichen Schönheit man in keinem Lande fand, Hiob XLII, 14, 15.

Kern-Sack,

Ist ein von treugen und dürren Kirsch- oder Pflaumen-Kernen ausgestopftes Küssen und Säcklein, welches die Mägde zu Winters-Zeit in die warme Röhre zu schieben, und es an stat der Wärm-Flasche mit in ihr Bette zu nehmen pflegen.

Kessel,

Ist ein Gefäß, insgemein von Kupfer oder Meßing, rund, und von mittelmäßiger Tiefe, in welchem etwas kan gesotten werden. Ihr Gebrauch ist in den Küchen, Waschhäusern, Färbereyen, Apotheken u. s. f. und nach dem Gebrauche richtet sich auch ihre Grösse, sie werden auch daher unterschiedlich benennet.

Kessel-Haken,

Ist in der Küchen derjenige eiserne Arm, woran ein Kessel frey über das Feuer gehangen werden kan. Die beste Art derselben ist, woran man die Kessel bald hoch bald niedrig aufhengen kan, und welche sich nach dem Gebrauch gleich an die Seite schlagen oder sonst beqvem auf die Seite schaffen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hinderlich seyn.

Kesten, s. Castanien.

Ketten an Hals und Arm,

Sind ein aus Gold künstlich zusammen gesetzter und aus eitel Gelencken bestehender Umfang, ein- oder mehrfach, mit oder ohne Schloß, so das Frauenzimmer um Hals und Arm zu tragen pfleget. Die Gattung derselben ist mancherley, als: Erbis-Ketten, Pantzer-Ketten, Grän-Ketten, Drat-Ketten, Flincker-Ketten, Frantz-Ketten u. d. g.

Kettnerin,

Catharina, gebohrne Deuerlingin, eine gelehrte Ehegattin Herrmann Kettners, Pastoris zu Stollberg, von Leipzig gebürtig, schrieb Christliche Großmüthigkeit im Trauren einer betrübten Mutter über den frühzeitigen Tod ihrer lieben Kinder, samt etlichen Gebeten, schönen Gesängen und andere Trostschriften; tröstliche Erinnerungen von dem Leben des Glaubens, welches die Wiedergebohrnen in der streitenden Kirche auf Erden führen; wie auch vom ewigen Leben, aus dem Spiegel des ewigen Lebens Herrn D. Philippi Nicolai; Flucht des Zeitlichen und Zuflucht zum Ewigen, aus dem 90sten Ps. in etlichen Seelen-Andachten; Christliches Haus-Büchlein, darinnen die schönsten Lehr-Trost-Buß-Bet-Lob- und Danck-Sprüche aus dem gantzen Psalter kurtz beysammen zu finden; kurtzen Auszug aus den 5 Büchern Mosis. Sie starb zu Chemnitz 1686 den 20 Nov. im 69sten Jahre.

Ketzerinnen,

Heissen diejenigen Sectirischen Weibes-Bilder, so allerhand irrige Lehren ausbrüten, sich durch ihre ärgerlichen Lehren von der allgemeinen Kirche absondern, und ihr ketzerisches Gifft andern beyzubringen suchen.

Keule,

Wird der Hinterlaufft mit dem Wildpret von einem Hirsch, Thier, oder wilden Schwein genennet. Man nennet auch also die Hinter-Viertel von den Schöpsen, Kälbern, Schweinen ꝛc.

Keuler,

Heisset ein junges wildes Schwein männlichen Geschlechts, das über ein Jahr, und bis an das dritte Jahr alt ist.

Keutzlein oder Eule schreyet,

Ist eine alte abergläubische und weibische Prophezeyung, daß nemlich ein Krancker, wann sich des Nachts dergleichen Thier auf seinem Hause oder in der Nachbarschafft hören läßt, ohnfehlbar sterben müsse.

Kezia,

War eine von denen drey schönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob XLII, 14, 15.

Kichern oder Ziesern,

Eine Hülsen-Frucht, deren es zweyerley Sorten giebt, wilde und Feld- oder Gar-

ten-

ten-Kichern; die letztern sind entweder rothe, weisse oder schwartze. In Franckreich und Italien werden gantze Felder damit besäet. Sie stärcken, sonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren den säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lunge, sind wider die Gelb- und Wassersucht gut, wenn sie mit Rosmarin gemacht, gekocht und getruncken werden. Das Mehl davon, mit Honig vermischt, und die Haut damit bestrichen, macht solche glatt, und nimmt alle Flecken derselben hinweg.

Kiehn,

Heist Fichten- oder Kiefern-Holtz in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündlein gebunden, wormit die Mägde das Feuer auf den Herd oder in den Ofen anzumachen pflegen.

Kielen,

Heissen bey dem Federschliessen die abgerupften und leeren Spulen, so man in das Kehricht zu werffen pfleget.

Kieselbeckin,

Anna Sabina, war eine gute teutsche Poetin, und soll sonderlich glücklich in Erfindung der Rätzel gewesen seyn.

Kind anhauchen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung etlicher stillenden Mütter oder Ammen, die drey Sonntage nach einander stillschweigend aus der Kirche gehen, und ihr stillendes Kind gleich anhauchen, damit ihm die Zähngen leichte ankommen.

Kindbetterin, siehe Sechswöchnerin.

Kindeln,

Ist eine an etlichen Orten bekannte und alte hergebrachte Gewohnheit, da nemlich die Jungfern des Morgens frühe an der Ascher-Mittewoche denen ihnen bekannten Junggesellen in dem Bette einen guten Morgen mit der Ruthe zu bieten, und sie durch selbige im Schertz einzuäschern pflegen. Dergleichen Schertz auch das Manns-Volck mit dem Frauenzimmer gleichfalls zu treiben gewohnet ist.

Kinder-Betten,

Sind diejenigen kleinen und weichen Betten, so denen Kindern in die Wiege untergeleget werden.

Kinder-Flecken,

Sind schwartzbraune Flecken, so gemeiniglich denen schwangern Weibern an der Stirne, Lippen, auch öffters Händen aufzufahren pflegen: die Ursache solcher Flecken soll nach der Medicorum Bericht die Verhaltung der Mensium seyn, wenn das Geblüte in einem unreinen Leibe etliche böse Eigenschaften an sich nimmet und solche in die Haut ausstösset.

Kinder-Frau, siehe Muhme.

Kinder-Käppgen oder Hartz-Kappen, auch Flügel-Kappen,

Heissen diejenigen kleinen und langen Kappen, worein die kleinen Kinder, so noch nicht lauffen können, gekleidet werden. Sie werden auf unterschiedene façon nach einer ieden Landes-Art, doch meistentheils mit Flügeln gemacht. In Augspurg heissen es Kinder-Kittel.

Kinder-Lätzgen,

Ist ein aus weisser oder blauer Leinwand, Zwillig, Damast oder buntem Coton viereckigt geschnittener kleiner Latz mit Schlingen und Bändern versehen, so denen Kindern um die Brust vornher gebunden wird.

Kinder-Magd,

Heisset unter dem Gesinde diejenige Magd und ledige Person, so zu der Kinder Wartung bestellet ist und selbige pflegen muß: wenn sie einen Mann hat, oder vorher zu Falle kommen ist, heisset es die Muhme.

Kinder-Mägdleln,

Heißt ein junges aufgeschossenes Mägdlein, so bey gemeinen und Handwercks-Weibern, denen es grosse Mägde zu halten schwer fallen will, die kleinen Kinder warten und tragen muß.

Kinder-

Digitized by Google

Kinder-Mutter oder Heb-Amme, auch Wehmutter, Wehefrau, Püppel-Mutter,

Iſt ein erbares, betagtes, wohlerfahrnes und von der Obrigkeit vermöge eines gewiſſen Eides eingeſetztes und approbirtes Weib, welches auf Erfodern denen in der Geburt arbeitenden Weibern mit Rath und That beyſtehen, an die Hand gehen, und die Kinder vorſichtig und behutſam von ſelbigen nehmen, durchs erſte Bad reinigen, zur Tauffe tragen, und noch einige Tage hernach beſchicken muß.

Kinder-Mutter-Schaube,

Iſt ein von allerhand ſchwartzen, ſeidenen oder wollenem Zeuge aus Falten beſtehender kurtzer Mantel, mit Rauchwerck gefüttert, auch dann und wann mit ſchwartzen Spitzen, Chinellen und Börtlein umfaſſet und beſetzet, worein die Kinder-Mütter die Kinderlein ſchlagen, und ſelbige darinnen in die Kirche zur Tauffe tragen.

Kinder-Mutter-Stul,

Iſt ein auf beſondere Art verfertigtes groſſes Geſtelle und Lehn-Seſſel von Holtze, worauf die in hart anhaltender Geburt arbeitenden ſchwangern Weiber auf bedürffenden Fall geſetzet werden. Wird an etlichen Orten, ob man gleich deſſen nicht bedürfftig iſt, mit einem ſchwartzen Tuch überzogen, von der Kinder-Mutter ihrer Magd in der Schwangern Haus, als eine Ceremonie, gebracht, und gegen ein Trinckgeld wieder weg getragen, wiewol ſolches hieſiger Orten eine Zeit daher ziemlich abgekommen.

Kindes-Noth oder in Kindes-Nöthen liegen,

Heiſſet, wann das ſchwangere Weib in der Geburt arbeitet oder im Kreiſſen lieget.

Kinder-Pocken, ſiehe Pocken.

Kinder-Schaube,

Iſt ein von allerhand Zeuge verfertigter kurtzer Mantel, welchen die Kinder-Muhmen oder Ammen umzuhengen, und die kleinen Kinder darein zu ſchlagen pflegen, wenn ſie mit ſelbigen auſſerhalb der warmen Stube gehen wollen.

über das Kind ſchreiten,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der irrigen Meinung ſind, daß, wenn man über ein klein Kind ſchritte, ſelbiges nicht groß wachſen könte.

Kinderſtube,

Heiſſet dasjenige Gemach und Zimmer in dem Hauſe, allwo die kleinen Kinder mit denen Muhmen und Ammen ſich befinden, und darinnen gepfleget werden.

Kinderſtülgen,

Iſt ein höltzernes mit Leder überzogenes und mit weichen Haaren ausgeſtopftes Geſtelle mit einer Hinter- und zwey Seiten-Lehnen, mit hohen oder niedrigen Beinen, worauf man die kleinen Kinder ſitzen lernet.

Kindtauffen geben,

Heiſſet, wenn ein Mann, deſſen Weib darnieder gekommen, und ihrer bisherigen Bürde entlaſſen worden, das neugebohrne Kindlein zur Heil. Tauffe befördert, bey Vollziehung ſelbiger die darzu gehörigen Tauf-Pathen und Zeugen erkieſet, und nachdem er zu denen Kindtäuflichen Solennitäten die behörige Anſtalt gemachet, gedachte Tauf-Zeugen oder Gevattern mit einem Tauf-Mahle nach ſeinen Umſtänden und des Ortes Gewohnheit bedienet.

Kinder-Wärterin,

Heiſſet eine verſtändige Weibs-Perſon, welche darzu angenommen iſt, daß ſie das neugebohrne Kindlein bedachtſam warten, und ordentlich auferziehen helfen ſoll. Von ihren Pflichten handelt das Oecon. Lexicon.

Kinder wegſetzen ſiehe Wegſetzen Kinder.

Kirchen-Buſſe,

Iſt eine Straffe derjenigen Weibes-Perſonen, ſo wider das ſechſte Gebot geſündiget, vermöge deren ſie an etlichen Orten unter währendem Gottesdienſt vor dem

dem Altar allen Zuhörern zum Spectacul und Exempel knien müssen.

Kirchenstul,

Ist ein dem Frauenzimmer in der Kirchen von dem Vorsteher der Kirchen vermöge eines Löse-Zettels zugeschriebener Sitz, so durch Erbgangs-Recht auf sie gefallen. Ist entweder ein Stul oder Bänckelein. Wann ihrer etliche von denen Competenten in gleichem Grade sind, müssen sie darum losen.

Kirchgang, oder zur Kirchen gehen,

Heisset, wenn die Sechswöchnerin nach gehaltenen sechs Wochen sich mit ihrem Kindelein in der Kirchen wiederum öffentlich sehen läst, und ihre Andacht und Danckſagung darinnen verrichtet. Dieser Actus war schon im Alten Testamente gebräuchlich, und ward die Reinigung benennet, Levit. XII, 6 & 8. Dergleichen that auch die Jungfrau Maria, Luc. II, 24.

Kirchin,

Maria Margaretha, gebohren 1670 zu Panitsch bey Leipzig, wo ihr Vater Pfarherr gewesen, lernete in der Jugend die Astronomie von einem Bauer zu Sommerfeld, heyrathete 1692 den Astronomum Gottfried Kirch, ging mit demselben nach Guben in der Nieder-Lausitz, und half ihm Observationes machen, auch die Bewegung der Planeten ausrechnen. Darauf zog sie mit ihm nach Berlin, wo er Astronomus der Königlichen Academie der Wissenschafften geworden, und observirte 1702 zuerst einen Cometen, machte auch für unterschiedene Städte Calender. Diese Arbeit setzte sie nach ihres Mannes Tode fort, fand ihren Unterhalt in des Baron von Krosigk Hause einige Jahre zu Berlin, lebte darauf 18 Monate in Dantzig, und beschloß ihr Leben 1720 den 29 Dec. zu Berlin. Sie hat eine Schrifft von der Conjunction der Sonne, Saturni und der Venus 1709, eine andere von der Conjunction des Saturni und Jovis 1711 und viele Observationes geschrieben.

Kirchnerin,

Susanna Magdalena, das begeisterte und bekannte Weib aus Ober-Crossen bey Jena, so unter andern Visionen vorgab, ob wäre stets ein Geist um sie in Gestalt einer Taube, den sie den Boten der Heil. Dreyfaltigkeit nennete, und welcher ihr vom 28 April des 1695sten Jahres bis auf den 25 Junii des darauf folgenden beständig erschienen. Anno 1696 kam von ihr eine gedruckte Relation heraus, welche iederman bewundern muste. Es hat sich aber endlich solcher Geist wieder abgeführet: woraus man geschlossen, daß es eine bloſſe Einbildung und betrügliche Phantaſey gewesen. Vid. Schelwig. Pietism. Sect. P. II verſ. 13 pag. 236.

Kirschel,

Heisset denen Augspurgischen Weibesbildern ein Bund zusammen gebundener und herabhangender Zobel-Schwäntze, so dem kleinen Kindlein, wenn es von der Heb-Amme zur Tauffe getragen wird, unten zu den Füssen mit eingeschlagen werden, und lang unter der Windel herabhangen.

Kirschen,

Ceraſa, Ceriſes, eine Frucht, so rund an einem langen Stiel hanget, im Brach- oder Heu-Monat reiffet, eine dünne rothglänzende Haut, safftiges Fleisch und einen harten Kern oder Stein hat, in welchem ein bitterlicher Kern beschlossen ist, und von mancherley Farben gefunden wird. Der Kirsch-Baum, der die Früchte trägt, hat einen starcken Stamm, wächset hoch, hat längliche gekerbte Blätter, blühet zeitlich, und nimmt mit einem geringen sandigen Boden vorlieb, kan auch den Frost wohl ausstehen. Er kan aus den Kernen, besser aber durch die Brut vermehret werden. Uberhaupt hat man zweyerley Kirschen, die Garten-Kirschen und die wilden. Die Garten-Kirschen werden verbessert durch Pfropffen in den Spalt, oder durch das Oculiren. Die vornehmsten sind, die rothen und schwartzsauern Kirschen, so auch an theils Orten Weichseln genennet werden. Sie werden entweder frisch genoſſen, oder zu Kirsch-Suppen gekocht oder gedörret; einige Arten, vornemlich die sauern in Zucker oder Eßig eingemacht, oder eine Suppe daraus bereitet. Die süssen und wäſſerichten sind kalt und feuchte, dem Magen beſchwer-

Digitized by Google

beschwerlich, die säuerlichen haben das beste Temperament, kühlen die Leber, thun dem Magen gut, und dienen nach der Mahlzeit. Beyde befördern die Oeffnung des Leibes: die gantz sauern aber halten an, welches auch die ersten thun, wenn sie getrocknet sind. In der Artzney werden die eingemachten Kirschen und der Syrup, in allen hitzigen Kranckheiten als eine Labung gereichet. Das aus den schwartzen Vogel-Kirschen abgezogene Wasser, noch mehr aber der Spiritus ist eine Hertz- und Hauptstärckende Artzeney, Kirschblüt-Wasser in die Augen gelassen, benimmet ihnen alle Flecken. Von den Kirschen, ihren verschiedenen Sorten, Eigenschafften, Nutzen, Erzielung der Kirsch-Bäume und andern kan das Oeconomische Lexicon nachgelesen werden.

Kirschen lange frisch zu behalten,

Man lasse sich einen Zimmermann, oder Röhrmeister, ein ellernes Holtz ausbohren, thue reiffe Kirschen darein, und schlage hinten und vorne Zapfen davor, daß kein Tröpflein Wasser oder Lufft dazu könne, werffe es in einen kühlen Brunnen oder sonst frisch Wasser, sie bleiben bis in den Winter gut. Man kan auch die Röhre anpichen lassen.

Kirsch-Wein aus getrockneten Kugeln zu machen,

Man nehme zeitige Kirschen, halb saure und halb süsse, trockne sie in einem Ofen, doch, daß sie nicht zu dürre werden, stosse sie wohl in einem Mörser, und mische darunter, nachdem der Kirschen viel sind, Nelcken, Zimmet, Muscaten-Blumen, alles grob gestossen: Mache mit saubern Händen Kugeln daraus eines Eyes groß, lege sie auf ein Bret, schiebe sie in einen kühlen Backofen, da sie wohl trocknen, hebe sie dann in einer Schachtel auf, da es nicht feuchte. Wenn man nun Kirsch-Wein daraus machen will, so zerbricht man die Kugeln in ein Fäßgen zur Weinlese-Zeit, giesset einen starcken Most darauf, und lässet ihn damit verjähren.

Kittel,

Heisset denen Bauer-Weibern und Frauenzimmer-Lexicon.

Mägden so viel als der Rock: ist insgemein von schwartzer Leinwand, starck gefältelt, und mit einem Schurtzband unterbunden und aufgeschürtzet.

Kittel-Hemden, siehe Hemden.

von Kittlitz,

Anna, eine gelehrte Baronesse aus dem vornehmen Geschlechte derer von Kittlitz in Schlesien: ist von Jugend auf bey dem Studiren erzogen worden und in der Theologie sehr erfahren gewesen, und weil sie ein geruhiges und stilles Leben geliebet, hat sie sich in das Evangelische Fürstliche Kloster zu Gerenroda in Sachsen am Hartz begeben; allwo sie ihrer Devotion und Geschicklichkeit wegen erstlich zur Decanissa, hernach zur Pröbstin, und endlich zur Aebtißin erwehlet worden. Sie ist gestorben den 26 Junii An. 1158, im 84 Jahre ihres Alters. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 3.

Klag-Haube,

Heisset denen Regenspurgischen Weibes-Bildern eine auf gewisse Art überschlagene und von weissem Zeug verfertigte Haube und Aufsatz, dessen sie sich in der Trauer zu bedienen pflegen.

Klag-Kragen,

Heist in Augspurg ein von weisser gestärckter Leinwand fast viereckigt ausgeschnittener und platter ebener Kragen, den die Weibesbilder bey denen Leichen über das Klage-Brüstlein zu schlagen und über solchen Klag-Kragen einen Flohr zu tragen pflegen.

Klapper,

Ist ein von Silber, Blech, Holtz, oder Drat mit bunten Corallen zusammen geflochtens und holgetriebenes Instrument, woran kleine Schellen entweder hangen, oder innewendig hinein gethan sind, durch dessen Bewegung und Klang die Ruhmen oder Ammen die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen machen, und sie durch Vorhaltung selbiger zu besänfftigen suchen; hänget insgemein an einem Bande.

Digitized by Google

Klapper-Rosen, Flitsch-Rosen, oder Korn-Rosen,

Ein bekandtes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hochrothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Felde unter dem Getreide zuweilen in solcher Menge wächset, daß man meinet, das gantze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpfen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerungen dienlich sind. Insonderheit lindert das Wasser äusserlich die Hitze und Entzündungen, nimmt den Brand von der Sonne aus dem Gesichte hinweg und kühlet die Hitze der Augen. Im Sommer giebt der mit dem Klapper-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühlung und Labung.

Klapperstorch bringt Zucker,

Ist eine an etlichen Orten alt eingeführte Gewohnheit, da man etliche Dütlein Zucker und Confect in des neugebohrnen Kindleins Wiege stecket, und des kleinen Kindleins Geschwister oder anderer guten Bekandten kleine Kinder darmit beschencket, unter dem Vorwand, ob hätte der Klapperstorch ihnen solches zum Geschencke mit gebracht.

Klare,

Heisset in der Küche eine iede mit etwas Mehl, Eyern, Milch und andern vermengte und gut gewürtzte Tütsche zu einem Essen. Es wird aber dazu allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird; darum muß auch zu dergleichen allezeit nebst der schlechten Milch Wasser, Wein und Weißbier genommen und alles wohl unter einander gerühret werden.

Klatzschen,

Heist eine langweilige Unterredung zweyer auf dem Marckte sich sprechenden Weiber, von geringem Stand, so im stehen geschiehet, von allerhand neuen Dingen und andern weiblichen Affairen: ist auch sonsten der Mägde proprium, wenn sie über die Gasse geschicket werden.

Klauen,

Werden der vierspaltigen Thiere ihre Krallen genennet.

Klauin,

Maria, J. N. eines Priesters gelehrtes Weib, die soll von solcher Geschicklichkeit und Klugheit gewesen seyn, daß sie ihrem Manne viel Predigten elaboriren helffen. Paull. in seinem hoch-und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 81 & 82.

Klee,

Ist ein Kraut, welches auf Aeckern, Feldern und Wiesen wächset, auf einem dünnen Stengel drey runde Blätter gegen einander trägt, und dem Vieh eine gute Nahrung giebet. Man hat nach der Farbe der Blüte dessen vielerley, als braunen, weissen, gelben, Wiesen-Klee. Unter allen ist der so genannte Spanische Klee der nutzbarste, welcher mehr als einmal kan abgemähet werden. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Kleeblat, so vierblättrig, finden,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, sie müsten ohnfehlbar glücklich seyn, wenn sie ein vierblätteriges Kleeblatt auf dem Wege fänden.

Kleider-Schrancк,

Heisset dasjenige verwahrte Behältniß, worinnen das Frauenzimmer ihre Kleider und Putz aufzuheben und zu verschliessen pfleget.

Kleidgen,

Ist das äusserste Geburts-Häutlein, so in der Anatomie Chorion benennet wird, mit welchem die Leibesfrucht umgeben ist, und welches rund herum an der Nachgeburt zu hangen pfleget. Wird insgemein den kleinen Kindern mit zu ihrem Pathen-Gelde geleget und verwahret.

Kleidgen bey sich tragen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige

Digitized by Google

einige der irrigen Meinung sind, daß derjenige Mensch, der sein Kleidgen oder Geburts-Häutlein stets bey sich trüge, im Spielen und andern Dingen müste glücklich seyn.

Kleine-Magd,

Heisset auf den Land-Gütern und Vorwercken diejenige Magd, so neben der grossen dienet: ihre Verrichtungen sind in dem Hause abscheuren und aufwaschen, kleine Kinder zu warten, das Feder-Vieh zu füttern u. d. g. m.

Kleppel,

Sind kleine lang rund gedrehete Höltzer, mit denen darüber hangenden holen Schalen, worauf die Fäden bey dem Spitzenklöppeln aufgewickelt und angeschlungen werden.

Kleppeln oder Knüppeln,

Heisset Spitzen, Canten, Zäcklein oder Schnüre, von Gold, Silber, Seide, Zwirn, Nestel-Garn u. d. g. m. nach dem vorgerissenen Muster auf dem Kleppelküssen durch Fortsteckung und Umschlingung der darzu gehörigen Steckenadeln vermöge derer an denen Fäden herabhangenden Kleppel künstlich in einander flechten und zusammen setzen.

Kleppel-Küssen,

Ist ein rund mit Heu oder Werck ausgestopfftes und mit Leinwand überzogenes Küssen, worauf das Weibesvolck nach dem darauf gesteckten und vorgerissenen Muster allerhand Spitzen zu kleppeln und zu verfertigen pfleget.

Kleppel-Magd,

Heissen diejenigen Weibes-Personen, so denen Gold- und Silber-Händlern um das Lohn gold- und silberne Spitzen, Canten, Zäcken und andere dergleichen Zierathen verfertigen.

Kleppel-Muster,

Heisset eine auf Papier vorgerissene Figur und Abtheilung, wornach das Weibesvolck Spitzen von vielerley Art in einander zu schlingen und zu kleppeln pfleget.

Klinge-Beutel,

Ist ein kleines an einem langen Stabe hangendes und mit Schellen besetztes Säcklein, welches die Wäscherinnen denen Vorbeygehenden vorhalten und dieselbigen um ein Trinckgeld zum Brantewein ansprechen.

Klipp-Fisch,

Hat ein hartes Fleisch, und halten ihn etliche für eine Art der Stockfische, davon Jonstonus de piscibus kan nachgelesen werden. Seine Zubereitung ist diese: 1) Klippfisch zu wässern; 2) Klippfisch mit zerlassener Butter und Petersilie; 3) Klippfisch gedämpfft mit Zwiebeln; 4) Klippfisch mit brauner Butter und geriebener Semmel; 5) Klippfisch mit saurem Rahm und Capern; 6) Klippfisch mit einer Senffsosse.

Klipp-Fisch zu wässern,

Man schneidet den Klippfisch auf etliche Stücke, leget ihn in kaltes Wasser, darinnen er 2 bis 3 Tage liegen, und alle Tage ein Paar mal frisches Wasser bekommen muß, so wird er auflauffen und schön weiß werden.

Klipp-Fisch mit zerlassener Butter und Petersilie,

Wenn der Klippfisch gewässert worden, so schneidet man selben in Stücke, thut ihn in einen Topff, giesset kaltes Wasser drauf, und setzet ihn zum Feuer. So bald nun das Wasser einen weissen Gischt bekömmt, muß man ihn weg setzen, und also eine Weile stehen lassen, so wird er desto milder. Inzwischen setzet man einen Tiegel mit Butter auf ein Kohlfeuer, welche nur zergehen muß, langet den Klippfisch aus dem Topff und leget ihn auf eine Schüssel, giesset die Butter drüber, besprenget ihn mit ein wenig Saltz, setzet ihn verdecket auf ein Kohlfeuer, und lässet ihn eine halbe Viertel-Stunde stehen, streuet letztlich Ingber, Muscaten-Blüten, und klein gehackte grüne Petersilie drüber, und giebet ihn hin.

Klipp-Fisch gedämpfft mit Zwiebeln,

Den gewässerten Klippfisch schneidet

man in feine Stücke, ziehet die braune Haut ein wenig herunter, und wirffet ihn in frisches Wasser. Darnach beleget man eine Schüssel inwendig mit ausgewaschener Butter eines halben Fingers dicke, streuet Muscaten-Blüten darauf, und beleget die Butter mit Scheibenweise geschnittenen Zwiebeln, auf diese thut man eine Lage Klippfisch, welche man wiederum mit einer Lage Butter und Zwiebeln bedecken, auch ein wenig Saltz darzu sprengen soll. Wenn man nun so viel eingeleget hat als man brauchet, so thut man oben Butter drüber, streuet Ingber und Muscaten-Blüten drauf, setzet solche auf eine Kohl-Pfanne und decket sie feste zu, lässet es so lange dämpffen, bis man dencket, daß die Zwiebeln weich sind, alsdenn muß dieses Essen verdeckt zu Tische getragen werden.

Klipp-Fisch mit Butter und geriebener Semmel,

Der in Stücken zerschnittene Klippfisch muß mit Wasser, wie der erste zum Feuer gesetzet und gekochet werden. Wenn er nun gar, so leget man ihn auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel, so mit Ingber, Muscatenblüten und Saltz vermischet worden, drüber, machet auch drey Viertel-Pfund Butter braun, und brennet diese gleichsam heiß über den Fisch, so ist er fertig.

Klipp-Fisch mit sauern Rahm und Capern,

Man schneidet solchen in Stücke, wäschet ihn aus, und setzet ihn wie vorige mit Wasser zum Feuer. Inzwischen machet man in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein wenig Mehl drein und bräunet es auch, giesset alsdenn ein wenig Brühe dran, und lässet es kochen, daß es klar wird. Hierauf vermischet man diese Brühe mit einem Nössel sauren Rahm, der vorher recht klar gequirlt worden, rühret solches, bis es durch einander auch klar wird, und lässet es durch einen Durchschlag wieder in die Casserole oder Tiegel lauffen, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronschalen, Lorbeer-Blättern und Capern, welches zusammen mit einander kochen muß. Endlich leget man den abgekochten Klippfisch drein, und giebet Acht, daß er auf gelindem Feuer, nur ein wenig mit dämpffe; ist die Brühe etwan noch zu mager, so brennet man noch ein wenig braune Butter dran, womit es hernach seine Richtigkeit haben wird.

Klipp-Fisch mit einer Senff-Soße,

Wenn derselbe zerhacket und zugesetzet worden, so machet man in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig drein, und lässet dieses auch gantz braun werden, giesset Brühe und Wein dran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronschalen und Zucker, damit es recht piquant schmecke; welches alles durch einander kochen muß. Zuletzt leget man den Klippfisch drein, und lässet solchen eine Viertel-Stunde also dämpffen, richtet ihn darnach an, und ehe solcher aufgetragen wird, so brennet man erst noch etwas braune Butter dran, sonst möchte es zu mager seyn.

Klopff-Säcklein,

Ist ein kleines zartes und dünn-gewebtes zusammen gebundenes Tüchlein, mit klein geriebenem und klar zermalmeten Bleyweiß angefüllet, wormit die Ammen oder Kindermütter denen kleinen Windelkindern an denenjenigen Orten, allwo sich der meiste Schweiß zu sammlen pfleget, einstreuen, damit sie der Schweiß nicht fressen noch wund machen kan.

Klöse, Knötlein,

Turundæ, Morceau de Pâte, werden aus allerhand Fleisch, Semmeln, Mehl ꝛc. und Gewürtz bereitet, wie kleine runde Bälle formiret und à part in einer Brühe aufgesetzet, oder an gemischte Essen, Potages und dergleichen gebrauchet. Solche lehret der Koch unterschiedlich verfertigen: 1) Klöse oder Knötlein von Kalbfleisch; 2) dito anders; 3) Klöse von Rindfleisch; 4) Klöse gebacken in einer Rahm-Soße; 5) Klöse von Semmeln; 6) dito anders; 7) Klöse von frischem Speck; 8) dito anders; 9) Klöse von Hecht; 10) dito gebacken anders; 11) Klöse von Hefen; 12) Klöse für gemeine Leute; 13) Klöse auf Vogtländische Art

mit

Digitized by Google

mit Krautstrücken oder Kohlrüben; 14) Klöse von sauren Kirschen oder Weichseln; 15) Klöse von Pflaumen; 16) Klöse von Quarck.

Klöse oder Knötlein von Kalbfleisch,

Man nehme derbes Kalbfleisch, und schneide alles Geäder und Haut aus, hacke es nebst einem halben Pfund Nierentalg gantz klein, schlage zwey Eyer dran, werfe Muscatenblüten, Saltz und in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und mische dieses alles durch einander, daß es gantz klar wird. Hernach mache man Klöse oder Knötlein draus, so groß als man sie haben will, welche darnach à part gekochet, oder an gemischte Essen und Potagen gebrauchet werden können.

Klöse von Kalbfleisch anders,

Man machet dergleichen Kalbfleisch zurecht, wie vorige, mischet auch Nierentalg, eingeweichte Semmel, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer und kleine Rosinen drunter, rühret vier Eyer und thut diese auch dran, menget dieses alles wohl durch einander, saltzet es, und machet daraus Klöse oder Knötlein nach eigenem Gefallen. Nach diesen setzet man in einem Töpfgen Fleischbrühe aufs Feuer, schüttet die Klöse hinein und lässet sie kochen, bereitet auch ein wenig weiß eingebranntes Mehl und thut es mit hinein, daß die Brühe ein wenig dickligt werde, richtet sie hernach an, streuet geriebene Semmel mit Muscatenblüten und Ingber vermischt drüber, und giebet sie hin.

Klöse oder Knötlein von Rindfleisch,

Diese werden eben von derben Fleisch verfertiget, wie die vorhergehenden, und hat man sich hier nach voriger Beschreibung zu richten.

Klöse gebacken in einer Rahm-Sosse,

Man netzet geriebene Semmel mit Rahm an, und rühret sie wohl unter einander, schläget 10 Eyer drein, würtzet es mit Muscatenblüten und Saltz, und rühret es mit etlichen Messer-Spitzen Mehl zusammen: es muß aber der Semmel-Teig nicht dünne seyn, sondern etwas starck, damit man Stückgen als einen Klos oder Knötlein mit einem Rührlöffel auffassen könne. Hernach lässet man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, nimmet mit einem Löffel von obigem Teig Stücke aus dem Topf, gleich einem Klose, leget selbige in das heisse Schmaltz und backet sie gantz goldgelb heraus; setzet auch zugleich in einer Casserole oder Tiegel gute Milch auf das Feuer, wirfet allezeit die heraus gebackenen Klöse oder Knötlein hinein, so lauffen sie groß auf. Hat man nun derer so viel, als man gebrauchet, gebacken, so muß man sie in der Milch eine Weile kochen lassen. Ferner schläget man 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpfgen, und qvirlet diese klar, schüttet eine Messerspitze rohes Mehl darzu, ziehet die Milch von den Klösen an die Eyerdotter, welche aber stets müssen gerühret werden, sonst rinnen sie zusammen, leget noch ein Stück Butter drein, und lässet es ein wenig dicke werden, richtet die Klöse oder Knötlein auf eine Schüssel an, und giesset die Brühe drüber, so sind sie fertig.

Klöse von Semmeln,

Man nimmet ein ziemlich Theil geriebene Semmel, schläget zwey auch wo drey gantze Eyer drein, leget 1 halb Pfund ausgewaschene Butter, Muscatenblüten und Saltz darzu, und wircket solches mit denen Händen oder Rühr-Löffel wohl durch einander. Hernach setzet man Wasser in einen Topf zum Feuer, wirft ein wenig Saltz drein, und wenn dieses kochet, so leget man die verfertigten Klöse, welche so groß als eine Welsche-Nuß müssen gemachet werden, hinein, und lässet sie nicht gar zu lange kochen. Bey dem Anrichten beschweret man eine Schüssel mit Butter, und thut die Klöse darauf, giesset ein wenig von der Brühe dran, streuet Muscatenblüten drüber, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und lässet solche gleich zu Tische tragen.

Klöse von Semmeln anders,

Man nimmet den halben Theil geriebene, und den andern halben Theil eingeweichte und wiederum ausgedruckte Semmeln, schläget drey Eyer dran, schüttet ein wenig gehackte grüne Peterſilie, Zwiebeln, Muſcaten-Blüten, kleine Roſinen, 1 halb Pfund ausgewaſchene Butter und Saltz darzu: machet den Semmelteig ab wie vorigen, formiret die Klöse oder Knötlein nach Gefallen, kochet ſie in Waſſer oder Rindfleiſch-Brühe ab, und richtet ſie wie die vorigen an.

Klöse von friſchem Speck,

Man ſchneidet 1 Pfund friſchen Speck gantz klein, thut ſolchen hernach in einen Mörſel und ſtöſſet ihn, daß er ſo geſchmeidig als Butter wird, thut ſolchen wieder heraus in einen Tiegel und rühret ihn mit drey gantzen Eyern ab und ſchläget noch 8 oder 9 Stück Eyerdotter hinein. Ferner nimmet man geriebene und eingeweichte Semmel, ſo viel daß man den abgerührten Speck mit denen Eyern zu einem Klos-Teig zwingen kan, ſaltzet dieſen und ſchüttet Muſcatenblüten darzu: iſt der Teig etwan zu ſtarck, ſo kan man ein Paar Eßlöffel voll guten Rahm dran gieſſen, hernach machet man kleine oder groſſe Klöse, nachdem man ſie gebrauchen will, ſo ſind ſie fertig. Dieſe werden gemeiniglich bey friſchem oder geräuchertem Schweinefleiſch gekochet, welches im S ſchon wird zu finden ſeyn.

Klöse mit Speck anders,

Man ſchneidet Semmel und Speck würflicht, eines ſo viel als des andern, ſetzet den Speck mit ein wenig Butter auf das Feuer, und wenn er geröſtet hat, ſo thut man die vorige Semmel und noch ein wenig klein geſchnittene Semmel hinein, und läſſet es zuſammen röſten. Hernach ſchüttet man ein halb Nöſſel Mehl in eine andere Schüſſel, ſaltzet es ein wenig, und rühret es mit Milch ab, zu einem ziemlich ſtarcken Teig, damit man Klöse daraus wircken könne, miſchet den geröſteten Speck und Semmel, ingleichen noch ein Pfund gantz klein würflicht geſchnittenen Speck drunter, machet Klöslein oder Knötlein nach Gefallen davon, welche man entweder allein kochen und verſpeiſen oder an Schweinfleiſch legen mag.

Klöse von Hecht,

Man ſchupet einen Hecht, löſet von ihm alles Fleiſch ab, und ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thut eingeweichte und wieder rein ausgedruckte Semmel darzu, ſchüttet auch ſechs gerührte Eyer, von welchen die Nachricht unterm E zu finden iſt, nebſt Muſcatenblüten, geriebenen Citronſchalen, ein wenig Jngber und Saltz daran, und ſtöſſet es gantz klar in einem Mörſel ab. Darnach mag man Klöse machen, nach welcher Art man will, und muß man vorhero wiſſen, ob ſie zu Potagen und anderen Ragoutes ſollen gebrauchet werden. Auſſer dieſem aber, wenn man ſie alleine verſpeiſen will, können ſelbe alſo bereitet werden: Man ſetze in einem Töpfgen gute Fleiſchbrühe, oder ſo es in Catholiſchen Küchen iſt, Peterſilienwaſſer zum Feuer, und wenn ſelbige kochen, ſo thue man die Klöser hinein, und laſſe ſie einen Sud thun, iſt etwas zu viel Brühe dran, muß man welche davon runter ſeigen, lege ein Stück ausgewaſchene Butter, mit ein wenig geriebener Semmel und Muſcatenblüten dran, laſſe es ein wenig kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird, denn mögen die Klöse angerichtet werden.

Klöse von gebackenem Hecht, auf eine andere Art,

Von einem geſchupten Hecht ſiedet man die eine Helffte ab, die andere Helfte aber ſchneidet man wie bey den vorigen rohe aus. Von den abgeſottenen thut man alle und iede Gräten heraus, und ſchneidet alsdenn dieſen und den rohen zuſammen gantz klein, ſchüttet auch eingeweichte Semmel, gerührte Eyer, Muſcatenblüten, Jngber, und ein wenig Saltz drunter, und hacket dieſes alles gantz klar. Hernach machet man daraus Strietzeln eines Fingers lang, und leget ſie beſonders auf ein Geſchirr, verfertiget auch runde Klöse und beſtreuet ſie ein klein wenig mit Mehl, machet auf dem Feuer Schmaltz heiß, leget die Strietzeln und Klöse hinein, und backet ſie fein goldgelb heraus, thut ſie her-

Digitized by Google

heraus in einen Tiegel, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer darauf, wirft ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſcatenblüten, und ein wenig geriebene Semmel dran, und läſſet es auf dem Feuer gantz gemählich kochen, ſo ſind ſie fertig.

Klöse oder Knötlein mit Hefen,

Vors erſte ſetzet man Mehl in einer irdenen Schüſſel an einen warmen Ort, rühret hernach ein Paar Löffel gewäſſerte Hefen, mit laulicht gemachter Milch unter das Mehl, und ſaltzet es, daraus man Klöse verfertigen ſoll, deren ieder ſo groß als ein Dreyer-Brot ſeyn muß. Dieſe Klöse nun ſetzet man auf einen Küchen-Deckel, und beſtreuet ſie mit Mehl, ſetzet ſie alsdenn an einen warmen Ort, ſo werden ſie groß aufgehen, wenn ſie nun genug gegangen, ſo ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer und läſſet es kochen, in ſolches thut man hierauf die Klöse, welche auch kochen müſſen. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und wenn ſie nur zergangen, ſo leutert man ſie herunter in einen ſaubern Tiegel, richtet darnach die ausgekochten Klöse auf eine Schüſſel an, und läſſet ſie mit der zerlaſſenen Butter zu Tiſche tragen, woſelbſt ſie zerriſſen, Stückweiſe in die Butter getuncket und verzehret werden.

Klöse für gemeine Leute,

Man habe Mehl in einem Geſchirr bereit, wie auch würflicht geſchnitten Brot, und ein Paar klein geſchnittene Zwiebeln, mache Butter oder Speck braun, darinne röſte man das Brot und Zwiebeln, und ſchütte es darnach in das Mehl, ſaltze es, gieſſe laulicht Waſſer dran und mache es, damit ein ſtarcker Teig werde, aus welchem man Klöse welgern kan. Unterdeß ſoll man in einem Topf Waſſer ans Feuer ſetzen, welches, wenn es kochet, man ſaltzen und die Klöse hinein legen ſoll, damit ſie kochen, ſolche rühre man offt um, und nachdem ſie gar gekocht ſind, richte man ſie auf eine Schüſſel an, brenne braune Butter drüber, und gebe ſie hin.

Klöse auf Vogtländiſche Art, mit Krautſtrücken oder Kohlrüben,

Man ſchneide weiß Brot und Speck, iedes beſonders würflicht. Hernach ſchäle und ſchneide man Krautſtrücke oder Erdkohlrüben auch alſo, ſetze alsdenn in einer Pfanne etwas Butter und den geſchnittenen Speck aufs Feuer, und wenn ſelbiger genug geröſtet hat, ſo ſchütte man das Brot und die geſchnittenen Krautſtrücke auch darein und röſte es ferner. Hierauf thue man ſo viel Mehl in eine Schüſſel, als man gedencket Klöse zu verfertigen, ſaltze ſolches und mache es mit laulichem Waſſer an, daß es ein ziemlicher dicker Teig wird, menge hernach das geröſtete darunter und bereite die Klöse ſo groß, als man beliebet. Ferner habe man einen Topf mit Waſſer am Feuer ſtehen, und wenn es kochet, ſo werfe man etwas Saltz und alsdenn die Klöse hinein, laſſe ſie kochen und rühre ſie öffters um, damit ſie nicht zuſammen kleben. Will man ſie anrichten, ſo brenne man Butter darüber, und trage ſie zu Tiſche.

Klöse von Kirſchen oder Weichſeln,

Man nimmet dergleichen abgedörrte Kirſchen, wäſchet dieſe ſauber aus, und ſetzet ſie hernach in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſie gantz weich kochen. Nach dieſen thut man die Kerne heraus, und ſchneidet das Fleiſch von den Kirſchen mit einem Schneidemeſſer, röſtet in Butter geriebene Semmel braun, thut ſelbe auch zu den Kirſchen, ſchläget ein Paar Eyer drein, würtzet es mit Nelcken, Citronenſchalen und viel Zucker, machet Klöse daraus, beſtreuet ſie ein wenig mit Mehl, und backet ſolche aus heiſſem Schmaltz über dem Feuer recht röſch heraus. Endlich nimmet man die Brühe, worinne die Kirſchen gekochet haben, ſeiget ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, ſetzet die gebackenen Klöse drein, ſchüttet Nelcken, Citronenſchalen und viel Zucker darzu, und läſſet ſie kochen. Bey dem Anrichten gieſſet man die Brühe oben drüber, bereibet ſie mit Zucker und ſtreuet Citronenſcheler drauf, ſo ſind ſie fertig.

Klöse mit Pflaumen,

Dieſe werden in allen wie vorhergehende

de gemacht, nur daß unter die Brühe Wein kömmt und etwas mehr geröstete Semmel in Butter, sonst sind sie einerley. Zu denen vorigen Kirschklösen kan man nach Belieben Wein nehmen, es darf aber kein saurer, sondern muß ein rechter guter süsser Wein seyn.

Klöse von Qvarck gebacken,

Man nehme frischen Käse-Qvarck ein Pfund und Mehl so viel man dencket Klöse zu machen, schlage 4 bis 5 Eyer drein, saltze es ein wenig, thue etwas Saffran, und ein halb Pfund zerlassene Butter daran, und mache dieses alles mit guter Milch zu einem Teig. Darnach schmiere man eine Brat-Pfanne mit Butter an, mache aus dem Teig Klöse, setze sie ordentlich neben einander in die geschmierte Pfanne, und diese hernach in einen heissen Backofen, darinne sie backen müssen, bis sie gar sind.

Klosertin,

Elsa, eine gute Poetin, so absonderlich in sinnreichen Epigrammatibus sehr glücklich gewesen.

Klufe, siehe Steckenadel.

Klufft,

Heisset an ein und andern Orten die Feuer-Zange.

Kluge Frau,

Heissen diejenigen wegen Zauberey verdächtigen Weiber, so die, sie wegen gestohlner Sachen und anderer Dinge um Rath und Hülffe fragenden Leute in ihre Zauberspiegel und Crystallen sehen lassen, und ihnen allerhand abergläubischen Rath und Vorschläge angeben.

Knackwurst, siehe Wurst.

Knauel,

Wird von dem Frauenzimmer der vielfältige mal bald nach einer runden, bald nach einer eckichten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn u. d. g. genennet.

Knecht Ruprecht,

Heisset eine auf allerhand Art heßlich masquirte und vermummte Person, wodurch die Weiber und Muhmen die kleinen Kinder zu fürchten machen.

Knecht Ruprecht wirft ein,

Ist eine alte hergebrachte Gewohnheit, da die Mütter ihren kleinen Kindern um die Heilige Christzeit herum durch ein vermummtes Gesinde allerhand Obst und Naschwerck mit einem Gemurmle durch die Stuben-Thüre einwerffen lassen.

Kni.band, siehe Strumpf-Band.

Knoblauch,

Allium, Ail, ist ein bekanntes Küchen-Gewächs, dessen Wurtzel aus etlichen Zehen bestehet, und Stengel gleich den Zwiebeln treibet. Um Johannis wird das Kraut gebrochen, damit die Wurtzel desto stärcker werde: Um Bartholomæi ausgezogen, an der Sonne getrocknet, und auf den Boden aufgehangen. Er ist der schärffste unter allen Lauchen, und wird so wol wegen seines starcken Geschmacks, als übrigen Tugenden von vielen Völckern, Ungarn, Pohlen, Russen gebraucht, auch so gar in Spanien, Italien und Franckreich wohl gelitten, bey uns aber wegen des verursachten widrigen Geruchs, von vornehmen Leuten wenig gebraucht; dagegen er bey dem gemeinen Manne als das beste Gewürtze, und eine allgemeine Artzney für Menschen und Vieh gehalten wird: Er stärcket den Magen, bewähret vor böser Lufft, doch müssen hagere und hitzige, auch schwangere Personen sich dessen enthalten. Er führet ein starckes flüchtiges Saltz, zertheilet und öffnet. Es wissen ihn auch diejenigen, welche oft heisch werden, oder einen alten Husten haben, mit Nutzen anzuwenden, indem sie Knoblauch absieden und mit Baumöl essen, dadurch sie die erkältete Brust reinigen, und eine helle Stimme bekommen. In der Küche ist er auch was nöthiges. Eine mit Knoblauch gespickte Schöpskeule hat iederzeit ihre Liebhaber gefunden, und ein Essen, daran Knoblauch gekocht wird, ist nicht zu verachten. Zudem brauchen ihn die Köche an gewisse, so wol gekochte als gebra-

Digitized by Google

gebratene Speisen, davon dieselben gut und wohlschmeckend werden. Ein mehrers von dem Knoblauch sehe man in den Oeconomischen Lexico.

Knocke, siehe Kaute Flachs.

Knöpfgen aufsetzen,

Heisset denen Nähterinnen auf die Hemden, Manchetten oder andere Bindgen durch Ineinander-Schlingung des Zwirnsfadens erhabne Knötlein oder Knöpfgen in einer Reihe nach einander, oder auch nach gewissen Figuren setzen.

Knötgen machen oder knüpfen,

Ist eine dem Weibes-Volck gebräuchliche Kunst aus langen gedoppelten weissen Zwirn-Fäden durch Zusammen-Schlingung, vermöge eines darzu verfertigten Schifleins ein Knötgen dicht an das andere zu hengen und anzuschlingen. Woraus hernachmals Frantzen oder auch Trotteln und Qvasten an die Fenster-Vorhänge verfertiget werden.

Knötlein, siehe Klöse.

Knopfmacherinnen,

Sind diejenigen Weibes-Personen, so denen Schneidern oder in die Gewölber Knöpfe von allerhand Sorten und Mustern künstlich über die Knopfhöltzer schlingen, verstechen und verfertigen.

von Knospendorf,

Clara, ein geschicktes und gelehrtes Fräulein, so sich absonderlich auf die Oratorie geleget, und ein und andern wohlgesetzten Panegyricum verfertiget.

Knoten im Faden,

Ist, wenn die Nähterinnen den abgeschnittenen Faden zu Ende dessen verschlingen, damit er bey dem Nehen nicht durch die Leinwand fähret.

Knüpfen, siehe Knötgen machen.

Knüppeln, siehe Kleppeln.

Kobolt haben,

Ist eine unter dem Gesinde gebräuchliche Redens-Art und abergläubisches Sprichwort, da man in denen lächerlichen Gedancken stehet, ob müste eine Magd, so hurtig und geschwinde in der Küchen-Arbeit erfunden wird, einen Kobolt, oder Spiritum familiarem haben, der ihr die Arbeit mit verrichten hülffe.

Koch-Buch,

Ist ein von einer erfahrnen und kochverständigen Person zusammen getragenes Buch, worinnen dem Frauenzimmer die Kunst, die Speisen auf allerhand schmackbare Arten zuzurichten, auch vielerley Torten und Pasteten zu backen, deutlich und künstlich gewiesen wird. Dergleichen die Frau D. Schellhammerin zu Kiel An. 1697 und 1699 heraus gehen lassen, it. Anna Wolley vollkommener Koch Hamburg 1674, it. Susanna Egerin, Leipz. Anno 1706. s. Frauenzimmer-Biblioteck.

Koch-Löffel, siehe Rühr-Löffel.

Koch-Zettel,

Heisset ein Uberschlag und Verzeichniß dererjenigen Speisen und Aufsätze, so der Koch bey bevorstehender Hochzeit der Braut Eltern vorher übergiebet, und sich mit ihnen daraus bespricht.

Köchin, oder Magd,

Ist ein über die Küche und Kochwerck bestelltes Gesinde, so nicht nur die Speisen und Eß-Waaren einkauffen, und von dem Marckt heimtragen, sondern auch selbige kochen, zurichten und auch das eingeschwärtzte Küchen-Geräthe wieder rein und aufwaschen muß. Der alten Römer ihre Mägde waren sowol leibeigen als ihr Knechte. Die Lacedæmonier hiessen die Mägde Chalcides, die Achiver Gymnetes, weil sie mit blossen Füssen giengen, die Sicyonier Coryne-phoros, weil sie ihnen die Schüssel anvertraueten, und die Arcadier Prospelatos. Alex. Lib. III c. 20.

Köllerlein, sie Koller.

Königin,

Ist eine aus hohem Fürstl. Hause entspros-

sprossene Princeßin, so an einen König vermählet worden, oder in einem erblichen Königreich ihrer Geburt und Erbgangs-Recht nach das Scepter selber führet.

Königin,

Benigna, eines Predigers Tochter aus dem Joachimsthal, welche An. 1623 in das Fürstl. Frauenzimmer zu alten Stetin aufgenommen worden. Sie hatte einen Prophetischen Geist, und viel wunderbare Entzückungen, so D. Fabritius An. 1629 in einem eigenen Historischen Bericht von ihr berühret, dergleichen man auch in dem Theatro Europæo Tom. II pag. 126 findet. Rœthelius in seiner Morgenröthe p. 128 hält sie für eine verdächtige Weibes-Person, und zehlet sie mit unter die Schwärmerinnen. Vid. Feustkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 404.

de Königsmarck,

Maria Aurora, eine gelehrte und berühmte Gräfin aus Schweden, des gewesenen Königlich-Schwedischen Reichs-Feld-Zeugmeisters Grafens Cort Christophs vortreffliche Tochter, Philipp Christoph des letzteren Grafens aus diesem Geschlechte und Caroli Johannis Schwester, ward An. 1700 Pröbstin des Fürstl. Stiffts zu Qvedlinburg, eine Dame, so in der Poesie, Instrumental- und Vocal-Music. Sprachen und andern galanten Wissenschafften vortreflich erfahren war, sie redete Frantzösisch, Welsch, verstund ihren Lateinischen Autorem und Poeten. Ihre netten Proben der Poesie in Frantzösischen und Teutschen Versen, so hier und dar begierig zusammen gelesen und als was schönes aufgehoben werden, sind sattsame Zeugen und Verräther ihres vortreflichen Verstandes und angeflammten Geistes. Sie starb 1728. Vid. Historische Remarques ad An. 1700 die 23 Woche pag. 177; it. Epistol. speciosam Incomparabilis Sophiæ Elisabethæ Brenneriæ ad Petrum Heldengrahn, Disputationi ejus de Mulierib. Philosophant. præmiss. p. 3.

von Könneritz,

Margaretha, war An. 1501 Küsterin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Köpfgen,

Ist ein kleiner zinnerner tiefer Napf, woraus man das warme Bier oder andere Brühen zu trincken pfleget.

Körbel, oder Körbelkraut,

Chærephyllum, Cerfeuil, ist ein bekanntes Garten-Gewächse und Kraut, so man in denen Küchen offtermals zu Suppen verbrauchet.

Körblein,

Ist ein von Holtz und schlancken Rüthlein zusammen geflochtenes, oder auch von Pappe bunt übermahltes Behältniß rund oder oval, eckigt oder auf allerhand Arten verfertiget, worein das Frauenzimmer ihren täglichen Putz oder andere weibliche Sachen zu legen oder etwas darinnen wegzuschicken pfleget.

à Kösslau Helena, siehe Hrosvita.

Köstgen,

Ist eine dem hiesigen Frauenzimmer absonderlich gebräuchliche Redens-Art, wodurch sie diejenigen Essen und Gerichte verstehen, so eine Braut ihrer Pathe, oder nechsten Anverwandtin, die selbsten zur Hochzeit nicht kommen kan, nebst darzu gehörigem Confect und Weine von der Hochzeit-Tafel absonderlich zu übersenden pfleget.

Köthe, siehe Schranck.

Kofent, oder Cofent,

Sonst schwach oder dünne Bier genannt, heist der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Bier überbliebenen Traben oder Träber. siehe Oecon. Lexicon.

Kofent-Spahn,

Ist ein von Holtz kraus geschnitzter runder Spahn, den die Weiber, so Kofent schencken, über ihre Haus-Thüre hengen.

Kohl, siehe Braunkohl.

Kohlrabi, oder Cauliravi,

Ist eine Art des Kohles, welche vor nicht

Digitized by Google

nicht gar vielen Jahren aus Italien in Teutschland gebracht worden, daselbst er nunmehro in grossen Gärten auch häufig gepflantzet, und in Küchen hernach bey vielen Essen angebracht wird. In dem Oeconomischen Lexico ist unter dem Worte Kohl weitläuftig gehandelt von den verschiedenen Arten des Kohls, ihrer Zeug- und Wartung, auch Nutzen.

Kohlgärtnerinn,

Sind diejenigen Mägde, oder auch Weiber, so in grossen Körben, Salat, Kohl, Kraut, Rüben, Möhren, Petersilie, Artischocken, Wurtzeln, Rettig, Gurcken u. a. d. g. Küchen-Kräuter aus denen Kohlgärten auf die gewöhnlichen Wochen-Märckte zu führen und zu verkaufen pflegen.

Kohlgärtner-Mützen,

Sind kleine von geringem schwartzen Tuch oder Zeug viertheilig geschnittene und mit einem runden Gebräme von gemeinem Rauchwerck umsetzte Mützen, so die Kohlgärtners-Weiber oder Mägde um Leipzig herum, sonderlich zur Winterszeit zu tragen pflegen. Der heutigen Hallorum Weiber ihre Mützen sind gleichfals von solchem Schnitt und Façon, ausser daß sie von seidnen Zeugen sind.

Kohlgärtner-Waare,

Sind allerhand Früchte, Kräuter und Wurtzeln, so in denen Kohlgärten wachsen und in denen Küchen verspeiset werden. Als da ist Salat in Stauden, Portulac, Rapunzel-Salat, Endivien-Salat, junger und noch kleiner Salat, Sellerie, Spargen, Hopfspargen oder Keimen, Rübsamen-Salat, Kohl, Braunkohl, Käsekohl, Hindläufte, Brunnkreß, Schwämme und Pfifferlinge, Welschkohl, Kohlrüben, Kohlrabi, Krauthaupt, Rüben, kleine Merseburger Rüben, Möhren, Petersilie, Petersilienwurtzeln, Pastinac, Artischocken, Gurcken, groß und klein, rothe Rüben, Rettige, Radislein, Bornkresse, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erdäpfel, Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, oder kleine Zwiebeln, Grünkraut, Sauerampf, Gänsestöcklein, Spinat, Gundermann, Dille u. d. g.

Kohlen,

Heissen diejenigen aus hartem und festen Holtz schwartz gebrannten Stücken, worbey die Speisen in denen Küchen meistens gebraten und gekochet werden: sie werden hier zu Lande Korbweise verkaufet.

Kohlen-Cammer,

Heisset ein in dem Hause verschlagenes Behältniß, worinnen die Küchenkohlen verwahret werden.

Kohlen-Hose,

Ist ein von Kupfer oder eisernem Blech lang und tief verfertigtes Gefäß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohlen-Korb,

Ist ein von schlancken Ruthen rund zusammen geflochtenes Behältniß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohl-Pfanne,

Ist ein von Meßing, Kupfer, Eisen oder Thon rund durchbrochenes Gefäß mit einer Handhabe versehen und mit glüenden Kohlen angefüllt, worüber die Speisen wieder aufgewärmet werden.

Kohlen-Schaufel,

Ist eine kleine eiserne Schüppe, wormit die Kohlen von dem Herde oder aus dem Ofen gefasset werden.

Kohlen-Topf,

Ist ein rund holes und mit zwey Henckeln versehenes irdenes Gefässe mit glüenden Kohlen angefüllt, worüber sich die Mägde in denen Küchen, oder die Weiber, so auf denen Märckten feil haben, zu erwärmen pflegen, es wird insgemein eine durchlöcherte irdene Stürtze drüber gedecket, damit die Glut nicht zu starck in die Höhe steiget, oder man sich etwas von Kleidern darbey verbrennet.

Koller, oder Köllerlein,

Ist ein von weisser Leinwand, Coron oder Nesseltuch geschnittenes und verfertigtes Halb-Brüstlein oder Kräglein, oben herum mit weissen Spitzen frisiret und ausstaffiret, so das Frauenzimmer über den blossen Hals zu schlagen und die Oberkleider darüber zu ziehen pflegt, bey etlichen

etlichen werden sie oben durch ein weisses durchgezogenes Bändlein zusammen gereihet und gezogen. In Augspurg sind die Frauenzimmer-Koller insgemein aus einem gantzen Stück einer weissen Spitze gekleppelt; die geringen Weibesbilder aber tragen auch dergleichen von weisser Leinwand mit Canten oder Spitzen umstochen.

Koller-Leib,

Ist ein von weisser und zarter Leinwand verfertigtes Halb-Brüstlein, um und um mit weissen Spitzen frisiret, so das Frauenzimmer in Ulm über den Hals ziehet.

Kopfbinde, siehe Stirn-Binde.

Kopfküssen-Züge,

Ist ein kleiner weisser Uberzug, wormit man die kleinen Kopf-Küßlein, so man denen Sechswochen-Kindern auf das Haupt leget, zu bekleiden pfleget.

Kopf-Küßlein,

Ist ein gantz kleines viereckigtes und mit weichen Federn ausgestopftes Küssen, so man denen eingewindelten und in dem Trage-Bette liegenden Sechswochen-Kindern oben über das Häuptlein zu legen pfleget, um selbiges dadurch warm zu halten.

Kopf ohne Schatten,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, daß diejenige Person, so bey Anbrennung eines Lichtes am H. Christ-Abend in der Stube mit dem Kopfe keinen Schatten an der Wand von sich werfe, in solchem Jahre ohnfehlbar sterben müste.

Kopf- oder Haupt-Schleyer,

Ist ein von weissem Schwäbisch verfertigter Trauer-Auffatz, und Umschlag, welcher die gantze Stirne und das Haupt bedecket, auch über den Kopf lang hinunter henget.

Koppel-Peltz,

Heisset diejenige Discretion und Geschencke, so ein Unterhändler, der einem Frauenzimmer zu einer vortheilhaften Mariage hilfft, für seine Belohnung erhält.

Kopplerin,

Ist eine alte Bettel und Huren-Wirthin, so dem jungen Mannsvolck Gelegenheit macht, mit verdächtigen Frauenzimmer an heimlichen und verborgnen Orten zu conversiren.

Kopfzeug, siehe Nachtzeug.

Korb,

Ist ein Gefäß von zarten weidenen Gerten geflochten, darein man allerhand kleine Dinge legen, und von einem Ort zum andern tragen kan. Sie sind nach ihrem Gebrauch unterschiedlich, als Hand-Körbe, Tisch-Körbe, Hebe-Körbe, Trag-Körbe u. s. f.

Korb geben,

Ist eine höfliche doch abschlägliche Antwort eines Frauenzimmers gegen ein Mannsvolck, der ihre Liebe entweder gesuchet, oder sie gar zu heyrathen gesonnen ist.

Korb-Wäscherinnen,

Sind gewisse Weiber, so zu Halle die Saltzkörbe, wenn solche bey Ausschlag- und Verkauffung des Saltzes ledig worden, ehe solche wiederum zu gebrauchen, in dem Saal-Strome für das Lohn wieder rein auswaschen.

Korn-Blume,

Cyanus, Bluer, ist eine bekannte Blume, die im Korn, auch in der Gerste und Hafer wächst. Sie hat lange Aschenfarbige Blätter, und auf einem hohen Stiel eine Blume; insgemein sind sie blau, wiewol es auch an etlichen Orten braune und weisse giebt. Diese Blumen zertheilen und eröfnen: Abgesotten und davon getruncken dienen sie wider die Gelb- und Wassersucht: das davon abgezogene Wasser dienet vor Entzündungen der Augen, benimmt die Hitze der Geschwulsten. Ein mehrers von ihren Arten, Eigenschafften und Nutzen sehe man im Oeconomischen Lexico. In der Küche werden sie gar nicht gebraucht, ausser daß

Digitized by Google

daß mit denen blauen eine und die andere Gelée gefärbet wird.

à Kössau Helena, siehe Hrosvita.

Kosten, siehe Proben.

Kostgänger, siehe Tisch-Pursche.

de Kragh,

Anna Catharina, eine devote und in geistlichen Wissenschafften wohlerfahrne Dänische Baronessin von Putbusch, Frau von Körup, so An. 1687 den 19 Novembr. verstorben. Sie hat ihre Gelehrsamkeit und Gottesfurcht durch ein schönes Gebetbuch an den Tag geleget, welches sie zu Arhus An. 1643 in 12 heraus gehen lassen. Vid. Henning Witte Tom. II Diar. Biograph. p. 144, it. Albert. Bartholin. d. Script. Dan. p. 9 ibique Moller.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl,

Amylum, Amidon, wird aus dem besten Weitzen folgender massen gemacht: Man nimmt den besten und reinesten Weitzen, wäschet ihn sauber, giest frisch Wasser darüber täglich einmal, wenn vorher das erste abgegossen. Wenn nun nach fünff oder sechs Tagen die Frucht gantz weich geworden, lässet man das Wasser in ein Gefäß ablauffen, druckt die Körner durch ein Tuch, und damit das Marck wohl heraus gebracht werde, schüttet man von dem abgelauffenen Wasser immer wieder etwas dazu, lässet sich alles wohl setzen, giesset das Wasser sauber ab, und trocknet den Teig an der Sonne. Das beste ist, so in grossen aber leichten und durchaus weissen Klumpen bestehet, auch zart und brüchig ist. Man sehe das Oeconomische Lexicon. Und trifft man selbiges in Nürnberg am schönsten an. Die Wäscherinnen brauchen es zu Stärcke und Seiffe, die Peruquiers zu Haar-Poudre, und die Köche bereiten davon einen Pasteten- oder Torten-Teig; die Italiäner Nudeln, die Nürnberger Oblaten, so zum Versiegeln dienen. Jedoch soll ein Koch fleißig Acht haben, daß dergleichen Mehl rein sey, denn wenn er geringe Sorten kaufft, wie zu Peruquen kömmt, kan er leicht übel verwahret werden, weil bekannt, daß die Stärcke mit Spath kan verfälschet werden.

Eine Krafft-Torte zu machen,

Man nimmet 16 Eyerdotter, schläget sie in einem Neib-Asch, thut hierzu ein Pfund geriebenen Zucker, rühret beydes wohl unter einander mit einem Koch-Löffel, sodann thut man nach und nach ein Pfund Hällisches gutes Krafft-Mehl unter obige Eyer und Zucker, rühret es wohl unter einander, so lange bis es etwas dicklicht wird und der Teig etwas Blasen bekommet; Nachmals nimmet man das Weisse von obigen 16 Eyern und thut dieses in einen reinen und sehr wohl ausgetrockneten Topff, worinnen kein Fett gewesen, qvirlet es so lange, bis es zu Schnee und so dicke wird, daß der Qvirl darinne stehen kan, schüttet alsdenn dieses Eyweiß zu obigem Teige und schläget es hernach hurtig unter einander, so lange bis es sich wiederum bläsert; dann thut man ein Loth Fenchel, ein Loth Coriander, ein halb Loth Nelcken, und ein halb Loth Muscaten-Blüten, iedwedes vorhero etwas gröblich und nicht gar zu klein gestossen, unter einander, rühret es zuletzt wohl in dem Teig; alsdenn schmieret man die Form inwendig mit Schmaltz-Butter wohl aus, giesset den Teig etwas über halb in die Forme, und schicket ihn alsbald zum Becker, damit der Teig schön auflaufe, denn wenn er daselbst lange sitzen bleibet und kalt wird, gehet der Teig nicht in die Höhe.

Kragen, Collets,

Ist ein zierlich formirter zusammen gereiheter Umfang und Uberschlag, den das Frauenzimmer über den Hals und Schultern leget. Man findet selbigen von vielerley Art und façon, von schwartzen Sammet mit roth und weissem Atlas, auch Rauchwerck gefüttert, werden theils lang herunter hängend gemacht, theils rund, welche letztere Collets de Pelerin oder Pilgrims-Kragen genannt werden: beyde Sorten werden auch von Flohr, Spitzen, Atlas ꝛc. gefertiget, letztere auch mit Gold und Silber gesticket. In Augspurg träget das Frauenzimmer von Condition weisse breite Spitzen-Kragen, so aus einem Stück gekleppelt sind, und hinten über den

Rücken

Digitized by Google

Rücken hinunter tieffer als von vornher herab hengen: in Nürnberg sind sie von weisser Leinwand geschnitten und mit Spitzen frisiret; sie führen auch dergleichen von schwartzen Spitzen, so mit einer goldenen Nompareille gezieret: das Saltzburgische Frauenzimmer träget gedoppelte, der unterste ist von weisser sauberer Leinwand mit einer breiten weissen Spitzen umkreuselt, der oberste aber, so drüber lieget, ist von lauter schwartzen Spitzen. Diejenigen Kragen, so die erbaren Matronen oder alten Weiber an etlichen Orten in Sachsen noch zu tragen pflegen, sind aus schwartzem Sammet, Atlas, Taffet oder andern Zeugen geschnitten und mit schwartzen Spitzen, Borten, Nompareillen, oder andern Zierathen besetzet und bebrämet. Der Hallorum Frauenzimmer ihre Krägen sind von weissem Nesseltuch und um und um mit Spitzen besetzet.

Krahin,

Elisabeth, war An. 1501 Unter-Priorin, in dem im XIII Seculo gestiffteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. War zuvor Klösterin darinne gewesen.

Krammets-Vögel,

Turdus, Tourd, ist ein Vogel, welcher den Nahmen hat von denen Krammet- oder Wacholderbeeren, die er gerne isset, aus dem Geschlechte der Drosseln, auf dem Rücken dunckelfarb, vor der Brust gelblich, und auf dem Bauch weiß mit schwartzen Tippeln, am Ende der Flügel und an den Beinen schwartz. Wo er hecket, da bauet er sein Nest an hohe Bäume aus Koth, wie die Schwalben. Es sind aber der Krammets-Vögel dreyerley Arten, als: Schnarren, Drosseln und Ziemer. Die Schnarren sind die gröstен und lieblichsten unter ihnen, müssen aber mit den Schnarr-Wachteln nicht verwechselt werden: Sie sind im Herbst fast die ersten, welche in Dohnen gefangen werden, ihr Fleisch ist gut, aber etwas härter als der Ziemer: Drosseln sind ein wenig kleiner als die Schnarren. Ihrer sind zweyerley Gattungen: Die Ziep-Drosseln haben auf beyden Seiten unter den Flügeln gelbe Federn und singen wohl, die Wein-Drosseln haben daselbst bräunlich und röthliche Federn, singen aber nicht also. Ziemer sind die kleinste Gattung unter den Krammets-Vögeln, und die sich am spätesten fänget: Man hält dafür, daß sie im Herbst wohlschmeckender, im Winter aber gesunder sind. Ein Krammets-Vogel mit Myrthen-Beerlein gefüllet, und also gebraten, soll die rothe Ruhr stillen. siehe Oeconom. Lexicon. Auf vornehmen Tafeln ist er eine rechte Delicatesse, nicht nur heute zu Tage, sondern die alten Römer wusten schon dessen Güte und angenehmen Geschmack zu rühmen, zu dem Ende sie den Krammetsvogel und Hasen für das allerbeste Wildpret geachtet, wie Martialis in Xeniis XCII, und Horatius Lib. I Ep. V bezeuget.

Krampff-Ring,

Ist ein aus allerhand Materie gegossener oder gedreheter Ring, so die gemeinen Weiber als ein vermeintes Mittel wider den Krampf in den Händen, an den Fingern zu tragen pflegen.

Kranckheit,

Ist insgemein alles, was dem Leibe beschwerlich ist: Ins besondere ists ein unnatürlicher Zustand des menschlichen Leibes, oder einer seiner Theile, wodurch desselben Verrichtung gehindert, oder gehemmet wird.

Kräpffgen,

Crepides, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes- oder Stachel-Beere ꝛc. geschlagen, und aus Schmaltz gebacken werden. Davon sind folgende Arten: 1) Kräpffgen mit eingemachten Johannes-Beeren aus Schmaltz gebacken; 2) dito anders; 3) dito von eingemachten Stachel-Beeren; 4) Kräpffgen mit frischen Stachel-Beeren; 5) Kräpffgen von eingemachten Kirschen; 6) Kräpffgen von rohen und frischen Kirschen; 7) Kräpffgen von allerhand Eingemachten; 8) Kräpffgen von Blätterteig, so im Ofen gebacken werden; 9) Schlick-Kräpffgen.

Kräpffgen

Digitized by Google

Kräpffgen mit eingemachten Johannis-Beeren aus Schmaltz gebacken,

Man schüttet Mehl auf einen Tisch, schläget drey Eyer drein, thut ein Stückgen Butter und ein wenig Rahm darzu, saltzet es ein wenig und bereitet davon einen nicht gar zu festen Teig, reibet solchen gantz dünne aus, und bestreichet ihn mit Eyern. Hierauf nimmet man eingemachte Johanins-Beere, machet von selbigen Häuffgen in einer gleichen Reihe hin, überschläget solche mit dem Teig, der vor gehen muß, drücket ihn fein mit den Fingern zu, schneidet sie alsdenn mit einem Backrädgen ab, und verfertiget deren so viel als man brauchet, setzet hernach in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und lässet solches heiß werden, backet sodann die Kräpffgen fein goldgelb heraus, richtet sie an, und bestreuet sie mit Zucker.

Kräpffgen mit Johannis-Beeren auf andre Art,

Man nimmet reiffe Johannis-Beere, und putzet die Stiele herunter, thut solche hernach in einen Tiegel mit ein wenig Butter, setzet sie auf ein Kohlfeuer, und lässet sie ein wenig dämpffen, reibet viel Zucker drauf, und da etwan viel Safft dran wäre, muß man solchen herunter seihen. Nach diesen machet man aus vor beschriebenem Teig dergleichen Kräpffgen, backet sie wie die vorigen aus Schmaltz, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker.

Kräpffgen von eingemachten Stachel-Beeren,

Diese werden gleich also wie vorher beschriebene verfertiget.

Kräpffgen mit frischen Stachel-Beeren,

Man nimmet Stachel-Beeren oder Agroſt, putzet die Stiele und das schwartze Poppelgen herunter, setzet hierauf in einem Tiegel oder Casserole ein wenig Wein aufs Feuer, thut die Stachelbeere hinein, und lässet sie ein wenig dämpffen, schneidet auch Citronschalen und Zucker darzu. Wenn sie weich worden sind, so schüttet man sie auf einen Teller, machet hernach solche Kräpffgen davon, wie die vorigen.

Kräpffgen von eingemachten Kirschen,

Die Verfertigung dieser Kräffgen, ist eben diejenige, so erst beschrieben worden.

Kräpffgen von rohen und frischen Kirschen,

Man thut aus frischen Kirschen die Kerne heraus, reibet Zucker drauf, leget sie in einen Tiegel und lässet sie dämpffen, damit der Safft weg kömmt. Denn wo viel Safft dran bleibet, so springen die Kräpffgen auf. Diese Kirschen nun füllet man in den vorher beschriebenen Teig, backet sie aus dem Schmaltz, bereibet sie mit Zucker, so sind sie fertig.

Kräpffgen von allerhand Eingemachten,

Diese muß man eben auf die Art machen, wie die von Johannis-Beeren aus Schmaltz gebacken, nur darff nicht viel Safft dran bleiben: so ist auch die Bereitung des Teigs bekannt.

Kräpffgen von Butterteig, so im Ofen gebacken,

Vors erste bereitet man folgenden Teig: Man schüttet Mehl auf einen Tisch oder Backbret, machet es in der Mitte hol, und schläget zwey Eyer drein, leget ein Stück Butter als ein Ey groß darzu, giesset kaltes Wasser dran, und verfertiget einen Teig daraus, der aber nicht gar zu feste seyn, sondern gantz zähe gearbeitet werden muß, machet auch noch ein rundes Stück draus, treibet ihn aus, daß er eines Fingers dick bleibet. Ferner nimmet man ausgewaschene Butter, und zwar so viel, als drey Theile des Teiges betragen, machet diese wie einen Kuchen breit, trocknet sie mit einem Tuch ab, und leget darnach diese auf den Teig, ziehet die Seiten von dem Teig oben über die Butter zusammen, damit man von dieser nichts sehen könne, treibet alsdenn den Teig aus, so weit und groß solcher zu bringen. Hernach nimmet man das eine Ende, und ziehet es bis in die Mitte zurücke, das andere Ende aber ziehet man auch also, daß die beyden Enden

Digitized by Google

den zusammen kommen, darnach ziehet man die eine Seite bis zu der andern, damit sie recht gleich sind. Vors andere treibet man den Teig wieder lang aus, und schläget ihn auf die Art, wie erst geschehen; das dritte mal aber ziehet man nur ein Ende zum andern, und reibet ihn zu Kräpffgen aus, schneidet von diesem Teig lange Stückgen einer qveren Hand breit, iedes Stück besonders, und bestreichet es mit Eyern. Hierauf setzet man, nachdem der Teig lang ist, und die Kräpffgen groß gemachet werden sollen, 6 bis 7 Häuffgen von vorbesagter Fülle auf den Teig, ziehet eine Seite von dem Teig zu der andern, und umgehet iedes Häuffgen mit denen Fingern besonders, bestreichet ihn darnach mit Eyern, und schneidet die Kräpffgen mit einem warm gemachten Messer, so zierlich als man kan. Endlich leget man selbige auf ein Backblech oder Papier, lässet einen Ofen, wenn man nemlich derselben viel hat, darzu heitzen, und setzet sie hinein, es muß aber die Hitze nicht gar zu groß seyn, backet sie fein schön gelb heraus, und richtet sie letztlich an. Diese Kräpffgen kan einer füllen mit was er will, und eingemachtes frisches Obst, Mus, Rosinen ꝛc. darzu gebrauchen.

Kräpffgen, so man Schlickkräpffgen nennet, siehe Schlickkräpffgen.

Kräpfflein von Lebekuchen, siehe Lebkuchen-Kräpfflein.

Kräpfflein von Lebzelten, siehe Lebzelten-Kräpfflein.

Kräpfflein von Mandeln, siehe Mandel-Kräpfflein.

Krås, oder Krais, auch Krös,

Ist ein von weisser Leinwand runder, und in Fältlein gelegter Kragen um den Hals, fast in Form einer Priesterkrause, so die Weibesbilder in Augspurg, Ulm, Nürnberg und Regenspurg stat der Halstücher tragen.

Kraus-Gold, siehe Filtz.

Krausin,

Sibylla, gebohrne Kiesselin, in Augspurg eine vortreffliche Meisterin und Künstlerin im Kupferstechen, und sonderlich im gradiren, sie hat allerhand schöne Stücken unter ihrem Nahmen heraus gegeben.

Kraut,

Ist die schwächste Gattung der Pflantzen oder Gewächse, die keinen holtzigen Stamm oder Stiel hat. Insgemein pflegt der grüne, rothe und weisse Kopf-Kohl also genennet zu werden. s. Oecon. Lexic.

Kräuter-Bier,

Ist ein mit Wermut und andern Kräutern vermischtes Bier, so die Weiber bey dem Bier-Schanck auf kleine Tonnen à part füllen lassen, und darneben es mit verzapffen und verlassen. Wie solches zuzubereiten, ist im Oeconomischen Lexico angewiesen.

Kräuter-Frau,

Sind insgemein alte Weiber, so auf denen Feldern die Kräuter und Wurtzeln zusammen lesen, und in denen Apothecken Korbweise zu verkauffen pflegen.

Kräuter-Säcklein,

Ist ein von dünner Leinwand mit allerhand guten und heilsamen Kräutern angefülltes und durchnähetes kleines Küssen, so das Frauenzimmer bey Flüssen und andern Zufällen sich oder den kleinen Kindern warm aufzuschlagen und überzulegen pfleget.

Kräuter-Suppe, siehe Suppe von Kräutern.

Kraut-Eisen, siehe Scharp-Eisen.

Kraut gefüllt, siehe Garten-Hüner.

Kraut-Stampffe,

Ist ein klein rund gebogenes und scharfes Eisen, mit einem langen höltzernen Stiel versehen, womit das Kraut klein gestampffet wird. Die Zeichnung kan man im Oeconomischen Lexico sehen.

Krebs,

Cancer, Ecreviſſe, ist ein Fisch mit harten

Digitized by Google

ten Schalen bedeckt, acht Füſſen und zwey Scheren, einem runden Leib, ſpitzigen Kopff und einem dicken Schwantz, von fünff Gliedern, womit er ſich in Schwimmen und Gehen forthilfft, und mit gleicher Geſchwindigkeit vor und hinter ſich gehet. Sie werden ſowol in Strömen und Bächen, als auch in Seen und Teichen gefangen, entweder in Reuſen, oder man ergreiffet ſie mit der Hand und ziehet ſie aus den Löchern am Ufer und unter den Wurtzeln der Bäume hervor. Des Nachts ſonderlich bey Donner-Wettern gehen die Krebſe in den Land-Seen und Flüſſen ſehr nach den Ufern zu, wenn alsdenn die Fiſcher mit einem brennenden Kien daran auf- und niedergehen, ſo ſehen ſie die Krebſe ſtehen, und können ſie mit der Hand ergreiffen. Ihre beſte Zeit, in welcher ſie jungen, mauſen, und wohlſchmeckend ſind, ſind die Monate Majus, Junius, Julius und Auguſtus, da kein R in denenſelben iſt. Was ihr Fleiſch anbetrifft, ſo ſind die See-Krebſe ſehr unverdaulich, die Bach-Krebſe aber behalten unter denen übrigen allen den Vorzug, weil ſie wohlſchmeckend, geſund und ſonderlich den Lungenſüchtigen, mit Fenchel- und Dillen-Saamen und einer Krafft-Brühe daraus gemacht, um der ausheilenden Krafft willen ſehr dienlich ſeyn ſollen. Sie reinigen und verſüſſen das Geblüte, führen alle Säure und Tartarum ab, daher ſie ſonderlich wider den Stein dienen. In der Artzeney iſt die Krebs-Butter, ingleichen die Krebs-Salbe bekannt, welche innerlich vor alles Wehe oder geronnen Geblüte, von Verwundung, Verbrechen oder Fallen, äuſſerlich für Verletzung von Brand, es ſey von Feuer oder brühendem Waſſer u. ſ. f ingleichen für freſſende Schäden, auch für wütendes Haupt-Weh, an die Schläffe geſtrichen, vortrefflich dienet. Die Krebs-Augen, welche als kleine ſchwartze Kügelein ihm vor dem Kopf ſtehen, ein halb Qventgen in warmen Bier oder Wein eingenommen, geben eine gelinde Abführung. Lebendige Krebſe zerſtoſſen, zwiſchen zwey Tüchlein aufgelegt, heilen die entzündete und geſchwollene Brüſte der Weiber, und über den Kopf geſchlagen, ſtillen ſie das Haupt-Weh. Eine weitläuftige Nachricht von den Krebſen ſehe man im Oeco-

Frauenzimmer-Lexicon.

nomiſchen Lexico. Ihre Zubereitung iſt vielfältig, darunter folgende denen Liebhabern der Krebſe gar angenehm ſeyn: 1) Krebſe geſotten; 2) dito mit Butter und Kümmel; 3) Krebſe mit einer Rahm-Soſſe ausgebrochen; 4) Krebſe ausgebrochen mit Butter und Citronen; 5) Krebs-Nudeln; 6) dito anders; 7) Krebs-farce zu machen; 8) dito anders; 9) Krebs-Strudel; 10) dito anders; 11) Krebs-Euter; 12) Krebs-Butter zu machen; 13) dito anders.

Krebſe zu füttern,

Möhren oder gelbe Rüben ein Glied lang geſchnitten, ſolche in Waſſer aufwellen und halb kochen laſſen, alsdenn, wenn ſie erkaltet, zu den Krebſen in Trog oder Waſſer geſchüttet. Oder Sallat, it. Gras geſchnitten und hinein gethan, oder die Gedärme von jungen Hünern oder Tauben zerſchnitten und gegeben.

Krebſe geſotten,

Man nehme Krebſe, ſo viel man will, waſche dieſelben rein aus, thue ſie in einen Keſſel, gieſſe ein wenig Waſſer drauf, ſalze ſie, ſetze den Keſſel aufs Feuer, und laſſe ſie ſieden. Wenn ſie geſotten, ſo rütele man ſie um, decke ſie zu, daß ſie warm bleiben, richte ſie alsdenn an, und ſetze friſche Butter darzu auf.

Krebſe geſotten mit Butter und Kümmel,

Man machet dieſe gleich als vorige zu rechte, und wenn ſie ein wenig eingeſotten haben, ſo wirffet man ein Stück Butter, und etwas Semmel dran, gieſſet ein halb Nöſſel Bier drein, und läſſet ſie alſo durch einander kochen. Die Krebſe ſetzet man hierauf vom Feuer, richtet ſie an, und gieſſet die Brühe drüber.

Krebſe mit einer Rahm-Soſſe ausgebrochen,

Man ſiedet die Krebſe beſchriebener maſſen erſt ab, und bricht ſie alſo aus, ſchneidet ihnen die Beine, bis auf die zwey groſſen Scheeren ab, hacket denen Scheeren vorne die Spitzen weg, und ſchneidet auf der Dicke der Scheeren ein Stück Krebsſchale herunter, damit man das

Digitized by Google

Fleiſch zu ſehen bekomme. Hernach bricht man vorn um den Hals die Schalen herab, und nimmet ſich dabey in Acht, daß man den Hals nicht gar herunter reiſſe; nun thut man ihm vollends den Harniſch herunter, und weil auf beyden Seiten es fäſigt iſt, ſo ſchneidet man ſolche Faſen hinweg, welches ausgebrochene Krebſe heiſſen. Hierauf leget man ein Stückgen Butter nebſt denen Krebſen in einen Tiegel, und paſſiret ſie ein wenig, ſchüttet etwas Muſcaten-Blüten dran, läſſet ein Nöſſel, oder wol mehr, nachdem man viel machet, Rahm ſieden, gieſſet ſolchen über die Krebſe, darinnen ſie ein wenig ſieden müſſen, qvirlt hernach vier Eyerdotter mit ein wenig kaltem Rahm ab, ſchüttet den vorigen Rahm von denen Krebſen, wenn er im Kochen iſt, an die Eyerdotter, und qvirlt es ſtets, ſonſt rinnet es zuſammen, dieſe Brühe gieſſet man alsdenn wieder an die Krebſe, richtet ſie an, und ſprenget oben Krebs-Butter drüber.

Krebſe ausgebrochen mit Butter und Citronen,

Man ſiedet die Krebſe auf ſchon beſchriebene Manier ab, ſie müſſen aber nicht gar völlig ausgeſotten ſeyn, damit man ſie ausbrechen kan, nimmet ſie vom Feuer, und bricht ſie aus, wie es gelehret worden; man muß aber nur die Hälſe und Scheern nehmen, deren eine ziemliche Menge ſeyn ſollen, und ſonderlich die ſchwartze Ader aus denen Hälſen ziehen. Hernach ſchmieret man eine Schüſſel mit Butter an, leget die ausgebrochenen Krebſe drein, und paſſiret ſie, wirfft geſchnittene Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten dran, gieſſet ein wenig Coulis und Krebs-Butter dran, und läſſet ſie alſo ein wenig dämpffen.

Krebs-Nudeln,

Man ſiedet die Krebſe ab, bricht ſie aus, und ſchneidet das Fleiſch länglicht als wie Nudeln. Darnach machet man einen Nudel-Teig von Mehl, ein Paar Eyern, und ein wenig Butter, wircket einen recht feſten Teig, und waltzet ihn darnach ziemlich dünne aus, ſchneidet ihn alsdenn mit einem Meſſer oder Back-Rädgen zu Nudeln, backet dieſe in einer Pfanne mit heiſſem Schmaltz heraus; verfertiget nun auf eine Schüſſel, darauf ſie angerichtet werden ſollen, einen Krantz ein Paar qveer Finger hoch, ſchmieret die Schüſſel mit Butter an, und leget erſt eine Lage Nudeln drein, auf dieſe aber eine Lage Krebſe, und fähret damit wechſelsweiſe ſo lange fort, bis nichts mehr vorhanden. Zuletzt gieſſet man Krebs-Butter drauf, ſtreuet geriebene Semmel hinein, läſſet eine Kanne guten dicken Rahm ſieden, und gieſſet ſolchen auch drüber, ſetzet ſie in Backofen, darinne ſie backen müſſen. Sollen ſie endlich zu Tiſche getragen werden, ſo garniret man ſie nach Gefallen.

Krebs-Nudeln anders,

Die Krebſe und Nudeln machet man zurecht wie vorige, nur daß die Nudeln erſt, wenn ſie geſchnitten ſind, zurecht gemacht werden müſſen, alsdenn leget man ſie ein in die Schüſſel auf vorgehende Art, und vermiſchet ſie mit geſchnittenen Piſtacien, gieſſet Krebs-Butter und Rahm drauf, richtet ſie hernach, wenn ſie gebacken ſind, an, und läſſet ſie auftragen.

Krebs-Farce zu machen,

Man nehme ein Schock, auch noch mehr Krebſe, ſchneide ſelbigen vorne den Kopff ab, daß das Bittere heraus kömmt, ſtoſſe ſie hernach im Mörſel zu einem Mus, gieſſe gute Milch drauf und qvirle es durch einander, ſtreiche dieſes ſo lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bißgen heraus gehen will. Dieſes thue man hernach in eine Caſſerole und ſetze es aufs Feuer, rühre es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren als ein Eyer-Käſe, ſchütte ſolches nach dieſem in einen Durchſchlag, und wenn die Gauche oder das Molcken davon gelauffen, ſo thue man es in einen Reib-Aſch und reibe es klar, werffe ferner etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel nebſt Muſcaten-Blüten und klein geſchnittenen Citronenſchelern darzu, miſche ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, ſchlage zehn Eyerdotter und fünff gantze Eyer dran, und rühre dieſes alles eine gute halbe Stunde. Zuletzt thue man ein Viertel-Pfund Zucker drein, ſo iſt es fertig.

Krebs-Farce anders,

Dieſe bereitet man gleich alſo wie die vorige,

Digitized by Google

vorige, und wenn ſie im Durchſchlag abgelauffen, ſo ſchüttet man ſie wieder in den Mörſel, ſchneidet drey Viertel-Pfund guten Nieren-Talg gantz klein, thut ein Paar Hände voll in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel hinein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und geriebenen Citronenſchalen, ſchläget vier gantze Eyer darzu, und ſtöſſet ſolches gantz klar. Hernach ſchläget man noch vier Eyerdotter drein, miſchet ein Viertel-Pfund Krebs-Butter drunter, und ſtöſſet dieſes ferner, damit es ſich durch und durch erröthe. Dieſe Farce kan man brauchen zu was man will, entweder Krebſe damit anzuſchlagen oder Kalbs-Füſſe, Lamms-Füſſe, Klöſe ꝛc.

Krebs-Strudel,

Aus Mehl, drey Eyern, ein wenig Waſſer oder blauer Milch und ein wenig Saltz verfertiget man einen nicht gar zu feſten Teig und treibet ſolchen auf. Hernach breitet man ein Tuch auf einen Tiſch, leget den Teig drauf und ziehet ihn mit den Händen gantz dünne, er wird ſich auch weit dünner ziehen laſſen als mit den Waltzen. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo nimmet man von der erſt beſchriebenen Krebs-Farce, und beſchmieret damit das gantze Blat Teig, rollet darnach vorne ſolches einmal zuſammen, und hebet das Tuch gantz ſacht in die Höhe, ſo wird es ſich vollends ſelbſt zuſammen rollen. Endlich machet man um eine Schüſſel, darauf der Krebs-Strudel ſoll angerichtet werden, einen Krantz von hartem Teig ein Paar qveer Finger hoch, beſtreichet die Schüſſel mit Butter und leget den Strudel drauf, läſſet eine Kanne guten dicken Rahm ſieden und gieſſet dieſen nebſt einem Viertel-Pfund Krebs-Butter drunter, ſetzet es alsdenn in Backofen, damit es backe, und wenn es gar iſt, ſo nimmet man es wieder heraus, bereibet es mit Zucker und giebet es hin.

Krebs-Strudel anders,

Man machet von Mehl, drey bis vier Eyern, ein wenig Butter und Saltz einen ziemlich feſten Teig, treibet ihn mit einem Treibe-Holtz gantz dünne aus, beſtreichet das Blat erſtlich mit Eyern, und hernach mit Krebs-Farce, ſo oben beſchrieben ſtehet; iſt der Teig etwa ſehr groß, ſo rollet man ihn nur bis in die Helffte und ſchneidet ihn alsdenn von einander, ſo kan man die andre Helffte gleich der erſten rollen. Hierauf ſchneidet man Stücken zwey qveer Finger breit, nicht mit der Meſſer-Schärffe, ſondern mit dem Meſſer-Rücken, machet gleich einen Teig-Krantz um eine Schüſſel, wie bey voriger, ſchmieret dieſelbe mit Krebs-Butter an, leget die Stücken Strudel ordentlich hinein, gieſſet erſt kalten Rahm und hernach Krebs-Butter oben drüber, ſetzet es in einen Backofen und läſſet es backen, ſo iſt es fertig.

Krebs-Strudel noch anders,

Nudeln in Butter gepregelt, die ausgemachten Krebſe hinein gethan, und mit einander laſſen aufgiſchen, hernach dieſes ſchichtweiſe in eine zinnerne und vorher mit Butter beſtrichene Schüſſel geleget, und gewaſchene Butter oder Krebs-Butter dazu gethan.

Krebs-Euter,

Man machet Krebſe, wie zur Farce, zu rechte, und wenn ſie im Durchſchlag abgelauffen ſind, ſo ſchüttet man ſie mit viel geriebener Semmel in einen Reibaſch, ſchläget bis 12 Eyer dran, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und geriebenen Citronenſchalen, und reibet es durch einander. Ferner läſſet man ein Viertel-Pfund Krebs-Butter zergehen und dieſe drunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel Rahm dran, ſchüttet es hernach in eine Serviette und bindet ſolche oben zu. Hierauf läſſet man in einem Topf Waſſer ſieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce drein, welches darinne ſo lange liegen muß, bis es durchaus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen, ſo bindet man es wieder auf und leget es auf eine Schüſſel, fänget oben von dem Topf, darinnen es gekochet, das Fette herunter und gieſſet es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten dran, und ſetzet es aufs Kohlfeuer, thut noch mehr Krebs-Butter darzu und läſſet es eine Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu Tiſche getragen werden.

Digitized by Google

Krebs-Butter zu machen,

Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebſen ſauber, damit nichts naſſes drinne bleibe, ſo ſonſt von denen Krebſen weggeworffen werden, ſtöſſet ſie hernach im Mörſel, und leget ein ziemlich Stück Butter, aus welcher erſt das Saltz gewaſchen werden ſoll, darzu, ſtöſſet dieſes alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus und thut es in eine Caſſerole oder Tiegel, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es röſten. Wenn es nun ſatt geröſtet hat, ſo ſchüttet man es in ein Haar-Tuch oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, ſo iſt die Krebs-Butter fertig.

Krebs-Butter anders,

Man nehme ein halb Schock mehr oder weniger Krebſe, hacke ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, ſtoſſe ſie alsdenn mit Butter im Mörſel ab, und röſte ſie wie vorige, zwinge ſie hernachmals durch, ſo wird es mit der Krebs-Butter ſeine Richtigkeit haben.

Krebs-Butter anders,

Man nimmet ein halb Schock gute Krebſe, und wo möglich ſolche, ſo in der Mauſe ſind, wäſchet ſie ein wenig in friſchem Waſſer ab, dann ſtöſſet man ſie nach und nach lebendig in einem Mörſel; Nimmt ſo dann eine halbe Kanne ungeſaltzene Butter, läßt dieſelbe in einem Tiegel über Kohlen zergehen, daß ſie fein gelb bleibet, ſodenn thut man die geſtoſſenen Krebſe in den Tiegel und rühret ſie beſtändig in der Butter herum, damit ſie nicht anbrennen; Siedet zuvor ein halb Schock Krebſe, daß ſie fein roth werden, ſtampffet die Naſen und Beingen davon, wenn ſie inwendig geputzet ſind, kleine, wenn man zu ſolchen ein wenig Butter in Mörſel gethan hat, und thut ſie in obige Butter, davon ſie roth wird, dann nimmt man ein Töpfgen ſiedend Waſſer, gieſſets auf die Butter, daß es aufkochet, denn hebet man ſie ab, läßt ſie überkühlen, und ſchöpfet die Butter in ein thönern Gefäſſe ab.

Krebs an der Bruſt,

Oder Carcinoma Mammarum, iſt ein von ſaltzigt ſcharffem Geblüte an denen Brüſten entſtandene, harte, blaufärbigte und ſchmertzhaffte Geſchwulſt: Die Medici theilen ihn ein in den verdeckten Krebs, wenn er noch klein iſt, und nur anfängt um ſich zu freſſen, und in den unartigen Krebs, ſo unterkötig, geſchworen und incurabel iſt.

Kreſſe,

Iſt ein bekandtes Kraut, deſſen es unterſchiedliche Gattungen giebt, nemlich die Garten-Kreſſe, die wilde oder Brunn-Kreſſe, und die Indianiſche Kreſſe. Die Garten-Kreſſe iſt wieder dreyerley: 1) die gemeine Garten- oder Sommer-Kreſſe, deren Kraut reiniget das Geblüt, dienet wider den Scharbock, eröffnet die verſtopfte Leber und andre Gänge. Der Saame geſtoſſen, und ein halb Qventlein in Wegerich-Waſſer eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer; der Saame ſoll auch zu Verhütung der Schlag-Flüſſe, Abführung des Schleimes und Sandes aus den Nieren ꝛc. dienlich ſeyn. 2) Winter-Kreſſe und 3) gefüllte Wieſen-Kreſſe. Von der Brunn-Kreſſe iſt oben an ſeinem Orte gehandelt worden. Die Indianiſche Kreſſe hat Blätter, ſo der gemeinen Garten-Kreſſe am Geſchmacke gantz ähnlich ſind, und werden ſowol deſſen zarte Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genoſſen.

Kreſſin,

Barbara, eine edle und gelehrte Nürnbergerin, Pröbſtin des Kloſters Bildenreut im Bißthum Aichſtädt, war ein ſolches gelehrtes Frauenzimmer, daß ſie auch zu Rom ihrer ſonderbaren Weisheit halben berühmt ward. Vid. Joh. Frauenlob, in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 6.

Kröllin,

Anna Veronica, eine gelehrte Aebtiſſin des Kloſters Heppach, hatte 46 Schweſtern unter ſich, ſo ſie alle in Sprachen wohl informiret. Vid. Bruſch. de Monaſter. Germ. pag. 241.

Krös, ſ. Kräs.

Krug, oder Kanne,

Iſt ein von Zinn, Porcellan, Serpentin-Stein, Glas oder gebrannten Thon gedrehetes und mit Zinn beſchlagenes Trinck-

Geſchirr

Geschirr, mit einem Deckel und Henckel versehen, und auf allerhand Art und Manier formiret.

Krug, oder Kanne mit der Hand überspannen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da nemlich dergleichen Weiber dencken, es bekäme derjenige das Hertz-Gespann, der aus einem Becher oder Krug tränckte, den man im Zulangen mit der Hand überspannet hätte.

Krug bringen,

Ist ein dem Frauenzimmer wohlbekanntes Spiel und Ergötzlichkeit, da das Frauenzimmer einer Mannes-Person aus der Compagnie 3 gewisse nach ihrem Habit beschriebene, doch unbenennte Jungfern oder Dames vorstellet, und ihn bey Uberbringung selbiger befraget, was er mit ieder von diesen ihm verehrten 3 Dames zu machen gesonnen sey; Wann sich nun die Manns-Person hierauf erkläret, und einer ieden ihr Aemtgen und Verrichtung zugetheilet, werden ihm die drey Frauenzimmer mit Nahmen genennet.

Krümmen, oder Schwäntzen, Hechte,

Heisset in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaschenen Hechten, so gantz, und nicht Stückweise verspeiset werden sollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch sie in die Krümme gebracht werden. Etliche Köche pflegen sie auch über den Rücken hinunter aufzuschlitzen.

Kübel,

Ist ein höltzernes Gefässe, in welches etwas eingeschüttet und weiter fortgebracht wird.

Küche,

Ist dasjenige Behältniß des Hauses, worinnen die Speisen zugerichtet, abgekocht und angerichtet werden. Wie solche beschaffen seyn solle, wird im Oeconomischen Lexico gewiesen.

Küchenbanck, siehe Scheuer-Banck.

Küchen-Fürfleck,

Heist denen Augspurgischen Mägden so viel als die Küchen-Schürtze. Siehe Küchen-Schürtze.

Küchen-Gewächs,

Ist alles Kräuter-Werck, so im Garten erbauet, und in der Küche verbrauchet wird. Sie werden in Wurtzeln, Blätter und Früchte vertheilet: zu denen Wurtzeln gehören alle Arten der Rüben und Rettigen, Zwiebeln, Zucker-Haber- und andre Wurtzeln. Diejenigen, davon die Blätter zu Nutze kommen, sind: Sauerampf, Spinat, allerhand Arten von Kohl, Kerbel, Kresse, Sallat, Petersilgen, Spargel, Dille, Dragun, Pfeffer-Kraut u. s. f. Küchen-Früchte sind Melonen, Kürbisse, Gurcken, allerhand Bohnen und Erbsen, Erdbeer, Artischocken, Türckischen Weitzen, Senff ꝛc.

Küchen-Inventarium,

1) an Zinnwerck,

Anricht-Löffel,
Butter-Büchsen,
Caffee- oder Thee-Kanne,
" " " Teller,
Flasche zu Bier oder Wein,
Bettwärm-Flasche,
Gewürtz-Büchse,
Handbecken mit Gieß-Kanne,
Lampe,
Lavoir,
Löffel,
Leuchter,
Lichtputz-Scheeren,
Lichtputz-Käsigen,
Saltz-Faß,
Schnecken-Häuser,
Schüsseln, grosse, mittlere, kleine, Commendgen, Eyer-Schüsseln, Suppen-Schüsseln,
Schüssel-Ring,
Teller, gemeine, Brat-Thee-Teller,
Tisch-Kanne,
Vorleg-Löffel,

2) an Kupfer- und Meßingwerck,

Badewanne,
Blech zum Löffeln oder Qvirlen,
Castrole,
Durchschläge,
Feuer-Gicke,
Fisch-Tiegel,
Herd-Schirme,

Kessel zum Thee, Coffee, Schocolade,
- Fisch-Kessel,
- Schincken-Kessel,
- Schwenck-Kessel,

Mörsel,
Pfannen, Kohl- Feuer- Glut- Pfannen, Wärm-Pfanne, Bettwärm-Torten-Pasteten-Pfannen,
Schöpf- Geltgen,
Stürtzen,
Töpfe oder Hafen zum kochen, Laugen-Topf,
Wasser-Ständer,

3) an Blech- und Eisenwerck,

Anrichtlöffel,
Bratenwender,
Bratenwender-Böcke,
Butter-Stecher,
Dreyfuß,
Durchschläge,
Feuerhacken,
Feuerzange,
Fleischbeil,
Fleischhacke,
Fleischgabel,
Gewürtzbüchse,
Gießkellen,
Hackebeil,
Hackemesser,
Küchenmesser,
Löffel, Anrichtlöffel, Back-Schaum-Treuf-Löffel,
Ofengabel,
Ofenschüppe,
Pastetenblech,
Pfannen, Brat-Kohl-Glut-Pfannen,
Reibeisen,
Röste,
Schäuflein, Eyer- Schäuflein, Fisch-Ofen-Schäuflein,
Spicknadeln,
Spiesse, Bratspiesse, Bratwurst- Lerchen- Vogel-Spiesse,
Stürtzen auf Schüsseln, Töpfe,
Theekanne,
Trichter,

4) von Holtzwerck,

Anricht-Tisch,
Aufwaschfaß,
Blasebalg,
Fäßgen, zu Mehl und Zugemüse,
Fischbret,
Flederwisch,
Fleischbret,
Fleischfaß,
Gewürtzbüchse,
Hackebret,
Kehrichtfaß,
Kehricht-Schauffel,
Kehrwisch,
Kochlöffel,
Korb, Hand- und Trag-Korb,
Mulden,
Borstwisch,
Qvirl,
Reibekeule,
Scheuerfaß,
Schleifkanne,
Schöpfgelte,
Schüsseln,
Spülgelte,
Teller,
Wasserkanne,
Wasser-Ständer,

5) von töpfernem Gefässe,

Brat-Pfannen,
Butterbüchse,
Flaschen,
Kohlpfannen,
Krüge, Tisch- oder Bier-Krüge mit Beschlägen, Eßig-Krug,
Lampe,
Näpfe, Fett-Pasteten-Näpfe ꝛc.
Schüsseln,
Stürtzen,
Teller,
Tiegel, Eyer-Tiegel,
Töpfe zum kochen,

6) von Porcellain-Gefässe,

Blumen-Töpfe,
Coffee- oder Thee-Schälgen und Köpfgen,
Coffee-Napf,
Handbecken mit der Gießkanne,
Lavoir,
Schaalen, grosse, mittlere und kleine,
Teller, grosse, mittlere und kleine,

7) Leinen-Geräthe,

Herd-Tücher,
Küchen-Qvelen, grosse und kleine,
Vorhänge um den Herd,
Umhänge um die Tische ꝛc.

Küchen-Kram, oder Aufwasch,

Heisset denen Mägden insgemein dasjenige

Digitized by Google

jenige eingeschwärtzte und herum liegende Küchen-Geräthe, so zum Aufwasch mit kommen muß.

Küchen-Messer,

Ist ein scharfes mit einer schwartzen beinernen Schale und Heft befestigtes Messer, so zu dem Küchen-Gebrauch bestimmet ist: sind groß oder klein.

Küchen-Ovele,

Ist ein von grobem Zwillig oder starcker Leinwand lang verfertigtes Hand-Tuch, zum Küchen-Gebrauch bestimmet.

Küchen-Schürtze,

Ist eine von grober Leinwand kurtz verfertigte Schürtze, so die Köchin um sich schlägt; wann selbige einem Manns-Volck in der Küche umgebunden wird, muß sich selbiger mit einem Trinckgeld lösen: in Augspurg heisset es der Küchen-Fürsteck.

Küchen-Zettel,

Ist ein Verzeichniß aller Stücken und Geräthes, so in die Küche gehören; welches eine Frau ihrer neuen Magd mit Zuzehlung und Nachrechnung derer Stücken richtig übergiebet, damit sie solche bey ihrem Abzug alle wieder überliefern muß. Und in solchem Verstande ist es einerley mit dem oben stehenden Küchen-Inventario. Es bedeutet aber dieses Wort auch eben so viel als ein Koch-Zettel, auf welchem alle diejenigen Speisen verzeichnet stehen, welche bey einer Mahlzeit zur Tafel getragen werden sollen: dergleichen findet man am Ende dieses Buches.

Kuchen,

Ist eine Art flaches und rundes oder ablanges Gebackenes von Mehl, Eyern, Milch und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Rosinen, Zucker ꝛc. vermenget und überstrichen. Und obschon dieses Backwerck von gar verschiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen; so führen doch folgende insonderheit diesen Nahmen: Apfel-Kuchen, Aschaufgezogener-Bauren-Biscuit-Büchsen-Butter-dicker und dünner, Eisen-Eyergebrannter, Käse-gegossener oder gestreueter, Kirsch-Loch-Mandel-Mohn-Mörser-Näpfgens-Petersilien-Pfannen-Pflaumen-Plinsen-Qvarck-Rahm- oder Sanen-Sack-Scherbel-Schwamm-Speck-Spiegel-Spieß-Sultz-Waffel-Ziegel-Kuchen. Eine Art der Kuchen ist der Fladen, der folgender gestalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem guten Kuchen-Teig einen so dicken Boden mit seinem Rand verfertiget, welcher so groß, als man der Form nach den Fladen verlanget, werden in einem Asch Eyer geschlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl drein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieses alles zusammen gemischet, giesset man in zerlassene Butter, rühret es über dem Feuer so lange herum, bis es sich zu setzen anfähet, da man es dann folgends dicke werden läßt, und sodann über den bereiteten Kuchen bis auf den Rand hoch aufträgt. Will man diesem Fladen eine schöne Farbe geben, darf nur ein glüend Kuchen-Blech, so nahe als möglich, drüber gehalten werden. Drauf bestreuet man den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Kuchen-Bret,

Ist ein lang und breites Bret, mit einem kleinen Angrif, worauf die Hochzeit- und andere Kuchen in die Kuchen-Kammer getragen werden.

Kuchen-Frau oder Pasteten-Frau,

Heisset ein armes gemeines Weib, so allerhand Pasteten in einem Korbe auf den Gassen herum hausiren träget, oder an denen Ecken der Gassen und Strassen zu sitzen pfleget.

Kuchen-Kammer,

Ist dasjenige Zimmer und Behältniß, worinnen die bey Hochzeiten oder Kind-Taufen hierzu erbetenen Weiber Kuchen und Wein auszutheilen pflegen.

Kugel-Hippen,

Ist ein sonderlich Gebackens, so die Köche aus Mehl, Milch, Eyern, Gewürtz, Schmaltz ꝛc. bereiten, und in einer

gewissen Forme backen, welches aus beystehenden zwey Beschreibungen zu ersehen ist.

Kugel-Hippen,

Dieses Gebackens, wenn man solches groß haben will, muß auch aus viel Mehl bestehen, welches vor allen Dingen in die Wärme gesetzet werden soll. Darnach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewässerten Hefen und Saltz an, schläget fünf Eyer drein, lässet ein halb Nössel Schmaltz zergehen und solches herunter laufen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Rühr-Löffel, bis sich derselbe vom Löffel ablöset, schüttet hierauf Muscaten-Blüten und Saffran drein und arbeitet solchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geschlagen worden, so beschmieret man diejenige Forme, darinne der Kugelhippen gebacken werden soll, mit Schmaltz und schüttet diesen Teig hinein, und zwar so viel, daß die Forme über zwey Over-Finger leer bleibet, stellet solchen hernach in einem warmem Ort, damit er gehe und über die Form steige, setzet ihn hierauf in einen heissen Backofen, und lässet ihn eine Stunde, auch wol noch länger backen. Ist er nun fertig, so nimmet man ihn wieder heraus und leget ihn also, daß die unterste Seite in die Höhe kömmt, bestreuet ihn mit Zucker und giebet ihn hin.

Kugelhippen anders,

Man nehme Mehl, so viel man zu einem Kugel-Hippen nöthig hat, man auch solchen groß machen will, und setze solches an einen warmen Ort. Darnach giesse man unter gute Milch, so viel man deren brauchet, 4 bis 5 Löffel voll gute gewässerte Hefen, und lasse es durch einander laulicht werden, dieses giesse man alsdenn an das Mehl, schlage sechs Eyer drein, saltze solches ein wenig und mische es alles wohl unter einander. Nach diesem lasse man ein halb Nössel, das ist, ein Viertel-Pfund Schmaltz zergehen, und dieses auch drunter laufen, schlage den Teig, der nun ziemlich starck seyn muß, mit einem Rühr-Löffel wohl ab, würtze selbigen mit Cibeben, geschnittenen Mandeln, Muscaten-Blüten und ein wenig Saffran, welches alles man unter den Teig mengen und solchen hernach so lange schlagen soll, bis er sich vom Löffel ablöset. Hierauf beschmiere man eine Forme, so zu solchen Kugel-Hippen gemacht worden, oder man kan auch an derer statt eine Mandel-Torten-Forme nehmen, schütte den Teig darein und setze ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, setze ihn hernach in heissen Ofen und lasse ihn fein schön backen, richte ihn endlich an und bereibe ihn mit Zucker. Im Reiche wird dieses Gebackens ein Gogel-Hopfen oder Kugel-Hopfen genannt.

Kugel-Hippen-Form,

Ist eine von Kupfer getriebene Form, worinnen die so genannten Kugel-Hippen gebacken werden.

Kugelhopf zu machen,

Man nimmet vier Seidel schönes Mund-Mehl auf ein Nudel-Bret, saltzet es, nimmet ein Seidel süsse Milch, lässt sie warm werden, sprütet zwey Eyer ab in einem Topf, thut zwey Löffel gute Bier-Hefen darein, nimmt die Milch, giesst sie in die Eyer und Hefen, rühret es durch einander, seihet es durch ein Sieb in das Mehl, macht einen Teig an. Nimmt 1 und ein halb Pf. ausgewässerte Butter, weltzet sie so breit als der ausgewältzte Teig ist, dann wenn er recht ausgewältzet, und das Wasser davon ist: So leget man ihn auf den Teig, waltzet ihn 9mal um, das zehndemal schlägt man ihn zusammen um ein Becken, schmieret ihn mit Schmaltz, thut den Teig darein, lässt ihn gehen bis das Becken voll ist, dann backet man ihn in einer Torten-Pfanne, sticht mit einer Nadel hinein, wenn die Nadel trucken, so ist er fertig.

Kugelhopf zu machen,

Man nimmet ein halb Pfund Butter, rühret sie gut ab, nimmt alsdenn 6 oder 7 Eyer, dreye gantz und von dem vierten den Dotter, rühret sie unter die Butter, alsdenn ein wenig Zucker und Saltz, so viel es leidet, darnach werden ein halb Seidel Milch und drey Löffel Hefen darzu gethan; hernach nimmt man Mehl, doch daß der Teig nicht zu starck wird, und Weinbeere oder kleine Rosi-

nen

nen nach Belieben, schmieret alsdann das Gefäß mit Butter, thut den Teig darein, läßt es gehen, und backet es alsdenn fein kühle, daß es nicht verbrenne.

Kugel-Lack, siehe Lack-Kügelein.

Kuh,

Vacca, Vache, ist das Weiblein unter dem Rindvieh in der Haushaltung, wegen der Milch, Rahm, Butter und Käse ꝛc. unentbehrlich. Ihr Nutzen bestehet 1) in der Milch, aus welcher hernach Butter und Käse zubereitet wird, 2) in den Kälbern, die man entweder jung verkaufft, oder zum Gebrauch groß ziehet, 3) in dem Dünger, welcher, so er wohl angewendet wird, das Getreide und andre Früchte vermehren hilfft, 3) bisweilen braucht man sie auch an stat der Ochsen zum ziehen. Viele zur Haushaltung dienliche Anmerckungen von den Kühen sind in dem Oeconomischen Lexico zu finden. Sonderlich ist das Kuh-Euter hoch zu achten, welches der Koch auf mancherley Art zurichtet: 1) Kuh-Euter mit Cibeben; 3) Kuh-Euter fricassiret; 4) Kuh-Euter gebraten; 5) Dito anders; 6) Kuh-Euter gebacken im Backofen.

Kuh-Euter zu bereiten,

Wenn dieses von der Kuh geschnitten worden, so setzet man es in einen Topf mit Wasser zum Feuer, saltzet es ein wenig und lässet es weich kochen, thut es darnach in kaltes Wasser, putzet es sauber und braucht es zu folgenden Essen.

Kuh-Euter mit Cibeben,

Aus dem abgekochten Kuh-Euter schneidet man breite Stücken, und diese wiederum wie Nudeln, machet hernach in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und lässet dieses auch ein wenig braun werden, giesset alsdenn Fleisch-Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig dran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und leget nebst einer gantzen Zwiebel das Kuh-Euter auch darzu. Endlich nimmet man eine Hand voll Cibeben, lieset die aus und schüttet sie mit Citronen-Schalen und ein wenig Zucker darzu, welches man, wenn es mit einander gekochet hat, darnach anrichten kan.

Kuh-Euter fricassiret,

Man schneidet solches entweder würflicht, oder wie Nudeln, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, giesset Fleisch-Brühe darauf, leget eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, setzet solches auf ein Kohlfeuer und lässet es kochen. Ferner giesset man zwey Löffel voll Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Jngber und Citronen-Schalen, und lässet es immer weiter kochen. Nach diesem schläget man vier Eyerdotter in ein Töpfgen, thut etliche Tropfen Eßig darein und qvirlet es klar, an welche man darnach die Brühe, worinnen das Kuh-Euter kochet, schütten, aber dabey stetig qvirlen muß, sonst laufen die Eyer zusammen. Jst dieses geschehen, so giesset man diese Brühe wieder an das Kuh-Euter, rüttelt solches wohl durch einander, richtet es an und sprenget zerlassene Butter drüber, so ist es fertig.

Kuh-Euter gebraten,

Man schneidet solche Stückweise, etwa eines guten Messer-Rückens dick, und so breit und groß, als man es heraus bringen kan. Darnach machet man zerlassene Butter, hat bey der Hand geriebene Semmel mit Jngber und ein wenig Saltz vermischet, tunckets das Euter in die Butter, und bestreuet es mit dieser vermengten Semmel, leget es alles zusammen auf den Rost und lässet es fein gemählich braten. Wenn es gar ist, so richtet man solches an, giesset braune Butter drüber, streuet geriebene Semmel drauf, und giebt es fein warm zu Tische.

Kuh-Euter gebraten anders,

Man schneidet selbiges wie vorhergehendes, machet hernach Butter in einer Pfanne oder Casserole auf dem Feuer heiß, thut das Kuh-Euter drein, und lässet es auf beyden Seiten braun werden, richtet es alsdenn an, und giesset von der Butter drüber.

Kuh-Euter gebacken im Backofen,

Man muß das Kuh-Euter auf einem Reib-Eisen reiben, ein halb Pf. Nieren-Stollen klein schneiden, und diese beyden Stücke, nebst eingeweichter und wieder recht trucken ausgedrückter Semmel in einen Reibasch schütten, ein halb Nößel guten Rahm drein giessen und es wohl unter einander rühren, auch mit Ingber, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, Zucker und kleinen Rosinen würtzen und 5 Eyer drein schlagen. Hernach machet man um eine Schüssel einen Krantz von Teig, und schmieret selbige mit Butter an, giesset das abgeriebene hinein, setzet es in einen Backofen, und lässet es, aber gar gemählich kochen. Solte es etwa oben zu braun werden, so decket man es mit einem Bogen Papier zu, richtet es alsdenn an und bestreuet es mit Zucker.

Küh-Füsse, siehe Rinds-Füsse.

Kuhlmannin,

Rosina, gebohrne Ludovicin, des bekannten Schwärmers Quirini Kuhlmanns, so zu Moscau lebendig verbrannt ward, Mutter, war ein Sectirisches Weib, massen sie sich vielmal vernehmen lassen, sie würde einen Sohn der Verheissung zur Welt bringen, welcher Wunder thun, und Israel erlösen würde. Vid. Schelwig. Piet. Sect. Part. 2 p. 255.

Kümmel,

Cuminum, Cumin, ist ein guter nützlicher Saamen, der gemeiniglich auf denen Wiesen wächst, und von welchem man dreyerley Arten bemercket: 1) den Römischen oder Garten-Kümmel, dessen Körner groß, länglich, grau, von starckem guten Geruch, dienet wider das Bauchgrimmen von Blehungen, und wider die Windsucht, stärckt das Haupt, und wehret den kalten Flüssen. Das davon bereitete Oel mit warmem Wein, Bier oder Brühe eingenommen, oder auf den Nabel gestrichen, stillet die Colic, auf den Wirbel des Haupts geschmieret, wehret es dem Schwindel und kalten Flüssen. 2) Feld-Kümmel, Karbe, hat kleinere Körner, wächset zwar wild, wird aber auch in den Gärten und Feldern gesäet, hat eine erwärmende Kraft, wird mit Zucker überzogen, und als eine gute Magenstärckung gebraucht. 3) Schwartzer Kümmel, wird in den Gärten oder auf den Feldern aus dem Saamen gezeuget, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleichblaue Blumen, und trägt den Saamen in einem Knopf. Er wärmet, trocknet, reiniget und zertheilet, stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, und ist vortreflich gut zu dem wütenden Hunds- und andrer giftigen Thiere Bisse. Wenn man ihn den Hünern vorstreuet, legen sie wohl. Die Wurtzel zerbissen und in die Nase gestecket, stillet das Bluten. Er dienet nicht nur zur Artzney, sondern Haus-Mütter backen selbigen auch unter ihr Brot, machen davon einen Brantewein, der sonderlich denen Blehungen widerstehet, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müser mit Kümmel erfunden hat. Die Köche thun solchen an Fleisch, oder kochen ihn an andere Essen, davon selbige einen lieblichen Geschmack bekommen.

Kümmerlinge, siehe Gurcken.

Kumps-Kraut,

Machen die Haus-Mütter aus denen kleinen Kraut-Häuptern, welche sie länglicht in 4 oder mehr Theile schneiden, in Wasser kochen, und darnach, wenn sie kalt worden, in Fäßgen mit Saltz, Kümmel, Dille, Wacholder-Beeren ꝛc. einlegen und es gähren lassen, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Kunckel-Lehn, siehe Weiber-Lehn.

Kunigunda,

Kaysers Henrici II Gemahlin, soll von ihrem Gemahl die gantze Zeit ihres Ehestandes über nicht einmal berühret worden und eine immer währende reine Jungfer geblieben seyn, auch nach ihrem Tode A. 1033 viel Wunder die Welt haben erblicken lassen. Ohngeachtet nun ihr Gemahl sie als eine Keuschheit liebende und schamhafte Gemahlin niemals berühret, so schiene er doch dereinst, als sie einen

Solda-

Digitized by Google

Soldaten etwas freundlich ansahe, auf selbige aus einer unverhofften Eyersucht einen üblen Argwohn zu legen. Als sie aber solches verspürte, liesse sie, um ihre Unschuld öffentlich zu proben und darzuthun, in Gegenwart des Kaysers etliche glüende Eisen auf die Erde werfen, lief über selbige mit blossen Füssen sonder einigen Schmertz, und sagte zu ihrem Gemahl: Sehet da! so rein und unverletzt ich von dieser Glut und Feuer verblieben, so rein und unverletzt ist auch noch mein Liebes-Feuer gegen euch. Worüber der Kayser ihr zu den Füssen gefallen mit Versicherung, daß er sie niemals in dergleichen Verdacht gehabt hätte, mit selbiger auch bis an sein Ende als mit einer reinen Jungfer gelebet. Nach D. Matthiæ Bericht, den er in seinem Buch de Signis Falsæ Ecclesiæ § 13 p. 25 erstattet, soll diese Kunigunda eine Scheinheilige gewesen seyn, und viel auf heimliche Abgötterey gehalten haben.

Kunigunda,

Ottocari, Königs in Böhmen, Gemahlin, eine Dame von recht heroischem und heldenmüthigem Geist; sie reitzte ihren Gemahl wider Kayser Rudolphum an, damit er ihm nicht unterthänig bliebe, sagte auch zu ihm, daß, wenn er selbst nicht dasjenige, was er durch seine Nachläßigkeit verlohren, wieder erfechten wolte, er ihr nur seinen Platz und Recht abtreten solte, sie wolte sodann als eine Amazone alles wieder redressiren und mit dem Degen in der Faust gewinnen. Ottocarus selbst soll sich etliche mal haben verlauten lassen, daß ihm niemals eine Sache wäre contrair gegangen, in welcher er ihrem Rath und Vorschlag gefolget hätte. Vid. Thuan. l. 106.

Kunitzin Maria, siehe Cunicia.

Kuntsch,

Margaretha Susanna von, eine Deutsche Poetin, gebohren den 7 Sept. 1651 auf dem Fürstlich-Sachsen-Altenburgischen Schlosse Altstädt, war von Jugend auf eine Liebhaberin derer Sprachen und Wissenschafften, verheyrathet sich 1660 an den Gräflich-Mansfeldischen und hernach Sachsen-Gothaischen Rath, Christoph von Kuntsch, und starb den 27 May 1717; sie schrieb viel geist- und weltliche Gedichte, welche ihr Enckel Christoph Gottlieb Stockmann, nebst ihrem Lebens-Lauffe, 1719 zu Halle zusammen drucken lassen.

Kupferne Pfanne im Ofen,

Ist ein aus Kupfer hohl und länglicht getriebenes Behältniß mit einem Aufschlage-Deckel, inwendig über das Ofen-Loch eingemauret und eingesetzet, worinnen die Köchin zu Winterszeit das Wasser warm zu machen pfleget.

Kuppen von Federn,

Heissen diejenigen Spitzen, so bey dem Federschliessen an den Kielen gelassen werden, weil selbige, wofern man sie mit in die Betten stecken wolte, alle wieder durch zu kriechen pflegen.

Kürbis,

Cucurbita, Courge, ist ein nützliches Garten-Gewächs, von verschiedener Grösse und Gestalt, sie sind aber allesamt geringe, wässerig, und von schlechter Nahrung. Sie haben eine harte Schaale, sind anfänglich grün, zuletzt weiß, gelb oder fleckig. Die grössesten wachsen bis 20 Pfund. Man kan die Pflantzen auf einem Mistbeete ziehen, doch ist es genug, wenn die Kerne, die zuvor ein paar Stunden in Wasser geweichet, um den vollen Mond in ein wohl zugerichtetes etwas feuchtes Erdreich gesteckt werden. Sie wollen Raum haben sich auszubreiten, und müssen nicht über 2 Ellen weit von einander stehen. Man kan sie zu Ersparung des Raums an Geländer und Wände legen, die Frucht aber wird nicht so gut, als wenn sie auf der Erden liegt. Wenn sie recht reif, werden sie mit dem Stiel abgeschnitten, auf trockene Brete ieder besonders hingeleget, oder so sie nicht recht reiff worden, bey Tage an die Sonne gestellet, bis sie nach und nach zur Speise verbrauchet werden, da denn der Saame oder Kerne daraus genommen oder aufgehoben wird. Die Blätter von Kürbis auf die Brüste gelegt, vertreibt den Weibern die Milch.

Digitized by Google

Milch. Man kan nach Anleitung unſers Kochs ſie alſo zurichten: 1) Kürbis zu putzen; 2) Kürbis gebacken; 3) Kürbis in Milch; 4) Kürbis nur ſchlecht.

Kürbis zu putzen,

Den Kürbis ſchneidet man erſt in der Mitte entzwey, und alsdenn nach der Länge in Stücken, etwa zwey Daumen-Finger breit, thut die Kerne inwendig heraus, und die äuſſerſte grüne Schale herunter. Darnach ſchneidet man ſolchen Stückweiſe, wie man darzu kommet, ſetzet ihn mit Waſſer zum Feuer, läſſet ſolchen kochen bis er weich iſt, ſeiget das Waſſer wieder ab, damit er gantz trocken werde, ſo kan man ihn hernach auf folgende Art brauchen.

Kürbis gebacken,

Wenn derſelbe abgekochet und zubereitet iſt, ſo thut man ihn nebſt eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in einen Reib-Aſch, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm darzu, ſchläget zehn Eyer hinein, läſſet ein halb Viertel Butter zergehen und die darein laufen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und rühret dieſes alles zuſammen klar ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo beſtreichet man erſtlich eine Tortenpfanne mit Butter, beleget ſie hernach inwendig mit einem guten Teig, ſchüttet das abgerührte hinein, ſetzet ſolches in heiſſen Backofen und läſſet es backen. So es nun fertig, muß man es in der Torten-Pfanne los machen, auf eine Schüſſel anrichten und hingeben.

Kürbis in Milch,

Jſt derſelbe auf vorbeſchriebene Art abgeſeiget, ſo thut man ſolchen mit geriebener Semmel in einen Topf, gieſſet Milch darauf, und läſſet es am Feuer kochen. Hernach qvirlet man es klar, würtzet es mit Jngber und Pfeffer und leget ein Stück Butter drein. Will man es bald anrichten, kan man ein paar Eyer klar qvirlen, und ſie darunter rühren. alsdenn mag man es anrichten und hingeben.

Kürbis nur ſchlecht,

Dieſer wird, wenn er erſt geputzet, abgeſeiget und abgeſotten worden, mit Milch und Semmel wieder ans Feuer geſetzet, daran er kochen muß: darnach ſoll man ihn mit Jngber und Pfeffer würtzen, klar qvirlen, ein wenig ſaltzen, ihn anrichten und braune Butter drüber brennen.

Kuß, oder Mäulgen, auch Schmätzgen, und Heitzgen

Genannt, iſt eine aus Liebe herrührende und entbrannte Zuſammenſtoſſung und Vereinigung derer Lippen, wo der Mund von zwey Perſonen ſo feſt an einander gedrücket wird, daß die Lippen bey dem Abzug einen rechten und deutlichen Nachklang zum Zeichen des Wohlgeſchmacks von ſich geben. Plutarchus in ſeinen Quæſtionibus Romanis will den Urſprung der Küſſe daher deriviren, weil denen Römiſchen Weibern der Wein ſcharf verboten war; auf daß man nun erfahren hätte, ob auch die Weiber wider ſolches Verbot gehandelt, und etwan ihr nach Wein riechender Athem ein Verräther ſolches Verbrechens wäre, hätte man ein Geſetze gemacht, daß die nechſten Anverwandte ihren Freundinnen bey dem Eintritt und Gruß ihnen den Mund bieten und ſie küſſen ſolten, um zu erforſchen, ob ſelbige auch Wein getruncken. Wiewol auch einige die Erfindung der Küſſe denen Trojaniſchen Weibern zuſchreiben wollen, welche damals nach der Zerſtörung der Stadt Troja ihrer Männer Schiffe auf dem Fluſſe Tybris in Abweſenheit der Männer, damit ſie ſich nebenſt ihnen nicht weiter auf dem ungeſtümen Meere herum placken dürfften, angeſtecket und verbrannt; weil ſie nun ihrer wiederkommenden Männer Zorn und Unmuth verſpüret, wären ſie ihren erzürnten Männern mit ausgeſtreckten Armen entgegen gegangen, hätten ſelbige freundlich umfangen und geküſt, und dadurch den Zorn wieder geſtillet. Jn dem Jure Feudali oder Lehn-Recht verlieret ein Vaſall, der ſeines Herrn Weib geküſſet, ſein gantzes Lehn, wenn nemlich der Kuß nicht aus Schertz, ſondern einer geilen Liebe geſchehen. Roman. de Oſcul. § 24. Die Clerici und Geiſtlichen haben eine groſſe Prærogativ in dieſem Stücke, angeſehen ſie ſonder Strafe und böſen Argwohn eine Frau oder Jungfer küſſen dürffen, weil die

Digitized by Google

die Rechte es gar gütig auslegen, und ihren Kuß nicht anders interpretiren, als daß ſolcher geiſtlicher Kuß um des Segens willen geſchehen wäre. D. Roman. Diſſert. de Oſcul. § 27. Vor alten Zeiten war es capital, eine Jungfer zu küſſen.

Küſterin,

Heiſſet in denen Frauen-Klöſtern dasjenige Weibes-Bild, ſo über den Kirchen-Ornat geſetzet worden, ſelbigen im Beſchluß und Verwahrung hat, die Lampen oder Lichter anzuſtecken pfleget, und die Kirche auf- und zuſchlieſſet.

Kutte, ſiehe Küttel.

Küttel, oder Kutte,

Heiſſet dem Straßburgiſchen und Saltzburgiſchen, auch andern Weibes-Bildern ſo viel als ein Weiber-Rock.

Kutten-Tollheit, ſiehe Wüten der Mutter.

Kutzen,

Iſt ein runder und dicker Kragen um den Hals von Zobelfell oder Marder überzogen, den die Weiber in Straßburg zu Winters-Zeit umſchlagen; er wird unter dem Halſe mit einer groſſen Schleiffe oder Maſche Band zugebunden.

Kutſche, oder Caroſſe,

Iſt ein auf allerhand Art verfertigter Wagen, worinnen das Frauenzimmer in die Kirche und andere Oerter zu fahren pfleget.

L.

Labda,

Des Amphionis Tochter und Eheweib des Ætions. Sie war lahm, und gebahr ihrem Manne einen Sohn, der wegen des Scheffels, worinnen er war verborgen gehalten worden, Cypſelus hieſſe, und von welchem das Corinthiſche Oraculum vorher geweiſſaget hatte, daß er mit der Zeit Tyranney in Corinth verüben würde; es ward auch ſolches Kind hinzurichten anbefohlen, weil es aber denjenigen, ſo es tödten wolte, anlächelte, konte ſolches niemand aus Erbarmniß über ſein Hertze bringen, und verbarg es hernach ſeine Mutter aus Furcht ferneres Anfalls unter ein Getreidig-Maaß.

Labe,

Louiſe, von Lyon, war zwar ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, aber auch darbey ſehr verdächtig und von ſchlechtem Rufe. Sie lebte zu König Henrici des II Zeiten im Jahr 1555, und hat ſich nicht allein durch ihren guten Verſtand, ſondern auch durch ihre Liebes-Intriguen ſehr bekandt gemacht. La Croix du Maine p. 291 weiſet ihren Character auf. Denen Gelehrten lieſſe ſie ihre unzüchtige Liebe umſonſt und par honneur genieſſen, da ſie hingegen vornehme Herren theuer bezahlen muſten. Von ihren Schrifften hat man einen Dialogum in Proſa, le Debat de Folie & d'honneur, wie auch ein und andere Poeſien, ſo zuſammen An. 1555 gedruckt worden. Vid. Mr. Moreri Dictionair. Hiſtoriq.

Laberdan,

Hat eine Verwandſchafft mit dem Cabeliau, dahero auch beyder Zubereitung einerley iſt; muß man ſich alſo mit dem Laberdan nach jenem in allen richten.

Lack-Küglein, oder Lack,

Beſtehet aus kleinen runden Kugeln und hat eine bleiche Purpur-Farbe, womit ſich das Weibesvolck, ſo gern ſchön ſehen will, die Backen auffärbet und anzuſtreichen pfleget. ſ. Natur-Lexic.

Lackirter Tiſch,

Iſt ein kleiner viereckigter, oval oder rundeckigter Tiſch, ſchwartz oder bunt lackiret, den man insgemein in denen Frauenzimmer-Putzſtuben nebſt denen darzu gehörigen zwey Gueridons aufgeſchlagen oder niedergelaſſen findet.

Lacæa,

Philippa, eine vortrefliche gelehrte Poetin aus Pohlen, machte einen netten Vers, wie ſie denn auch ein Carmen Phalæcium auf Johan. Jacobum Boiſſardum verfertiget, welches in ſeinen Gedichten mit zu finden iſt. Sonſten hat ſie das Leben der Heil. Catharinä in einem Sapphiſchen Carmine beſchrie-

Digitized by Google

beschrieben, welches von gedachtem Boissardo sehr gerühmet wird. Vid. Poem. Boissard. p. 317.

Lachesis,

Ist eine von denen Parcen oder Lebens-Göttinnen, so in dem Unterirdischen sich aufhielten, bey welchen das Glück und Leben des Menschen stehen solte, und die der Menschen ihren Lebensfaden nach ihrem Belieben und Gutdüncken zu spinnen pflegten.

Lachs,

Salm, Esox (Salmo) ist der edelste und köstlichste unter den Fischen, starck vom Leibe, zierlich geschupfet, der Rücken ist dunckel-purpur, auf den Seiten aber lichte und glänzend, mit schwärtzlichten Puncten hin und wieder besetzt. Am Bauche ist er gantz weiß, hat an demselben, wie auch auf dem Rücken etliche starcke Floß-Federn, am Kopfe aber auf ieder Seiten, vier blutrothe Kiefern. Der Rachen ist klein, die Zunge weiß, und die Knochen hart. Zur Herbst-Zeit junget er in den Strömen, welche junge Lachse denn endlich wieder ins Meer sich begeben, und nachdem sie daselbst wachsen, gehen sie von neuen den Strom hinan. Das Fleisch am Lachs ist röthlich, wohlschmeckend, dem Magen bequem, und sehr sättigend, wenn man aber dessen zu viel genieſſet, so erwecket man mit seiner Fettigkeit einen Eckel, darauf zuweilen ein Fieber folget. Es dienet also nicht für schwache und kränckliche Leute, weil es hart zu verdauen, und bey ihnen leichtlich Blehungen und dick Geblüt verursachet. Die jungen Lächslein, wenn sie nur sechs oder sieben Zoll lang, werden für delicat gehalten. Um die Laich-Zeit bekommt der Lachs braun und gelbe Kupffer-Flecke, die von einigen, sonderlich den Engelländern, mit den Finnen der Schweine verglichen werden, und von solchen Kupffer-Lachsen sich enthalten. Der gesaltzene sowol als geräucherte Lachs wird für ungesund gehalten, wenigstens erfodert er einen guten Magen. Wenn er frisch ist, hat er ein süsses wohlschmeckendes, feistes und nährendes Fleisch; wird er aber eingesaltzen und in Tonnen geschlagen, oder geräuchert, ist er eine grobe und unverdauliche Speise. Er wohnet eigentlich in der See: weil er aber dem süssen Wasser gerne nachgehet, ist er auch in grossen Strömen häuffig anzutreffen, unter welchen sonderlich der Elb-Lachs für den besten und schmackhafftigsten gehalten wird. In dem Oeconomischen Lexico ist eine ausführliche Abhandlung von dem Lachse anzutreffen, es wird daselbst auch der Lachs-Fang deutlich beschrieben. Wie er soll zubereitet werden, lehret der Koch in nachfolgenden: 1) Lachs zu reissen; 2) Lachs zu sieden; 3) Lachs marinirt; 4) Lachs zu räuchern; 5) Lachs, so geräuchert, in Papier zu braten; 6) Lachs zu braten anders; 7) Lachs mit Braunkohl; 8) Lachs in einer Pastete.

Lachs zu reissen,

Man nehme einen Lachs, reisse ihm den Leib auf, thue das Eingeweide heraus, und schneide ihn hernach in Stücke nach Belieben.

Lachs zu sieden,

Man reisset und zerstücket den Lachs, stecket in iedes Stück ein höltzern Spießgen und wäschet solchen sauber aus. Darnach setzet man in einem Kessel Wasser, Wein und Eßig aufs Feuer, wirffet ziemlich viel Saltz darein, thut auch gantze Würtze, als Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten, Nelcken Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Zwiebelscheiben ꝛc. darzu, und wenn es kochet, so leget man den Lachs hinein, und lässet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jählings, als einen Karpfen sieden, und wirffet noch ein Stück Butter als eine welsche Nuß groß daran. Hat er nun gesotten, so kan man solchen anrichten, in eine Serviette einschlagen und Citronen oder Wein-Eßig darzu geben.

Lachs mariniret,

Den in Stücke geschnittenen Lachs saltzet man ein und lässet ihn eine Weile darinnen liegen. Darnach machet man ihn trocken und backet solchen aus Baum-Oel oder Schmaltz. Ist er nun kalt worden, so richtet man sich mit dem Einlegen, nach der Forellen-Marinade, welche man unter dem Wort Forelle, beschrieben antreffen wird.

Lachs zu räuchern,

Den Lachs muß man am Rücken aufreissen,

Digitized by Google

reiſſen, den Kopff entzwey ſpalten, ſolchen mit Saltz, welches mit ein wenig Salpeter vermenget worden, einſaltzen und ein Paar Tage liegen laſſen. Hernach nimmet man breite Späne, ſo auf beyden Seiten ſpitzig, ſpannet damit den Lachs aus, hänget ihn alſo in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, ſo bindet man ihn mit Papier zu, und läſſet ihn weiter gar ſachte räuchern. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmet man ihn herunter, und hänget ihn an einen lüfftigen Ort auf.

Lachs, ſo geräuchert, in Papier zu braten,

Man ſchneidet aus geräuchertem Lachs Stückgen ein Paar Meſſer-Rücken dick und etwa eine Viertel-Elle lang, leget ihn in eine Schüſſel oder Geſchirr, gieſſet Bier darauf, und wenn er ein oder zwey Stunden gelegen, ſo nimmet man ihn wieder heraus, daß er trocken wird. Hernach nimmet man zu iedem Stück Lachs ein kleines Käſtlein von Papier, beſtreichet ſelbige mit Butter, und leget die Stückgen drein, den Lachs aber beſtreuet man mit weiſſem Ingber, der mit klar geriebener Semmel gemiſchet worden, ſetzet ſelbige auf einen Roſt, darunter nicht gar zu viel Feuer iſt, ſonſt würde das Papier verbrennen, verwendet ihn einmal im Papier, und wenn er auf beyden Seiten fertig iſt, ſo kan man ſolchen mit dem Papier anrichten und warm zu Tiſche tragen laſſen.

Lachs zu braten anders,

Man ſchneidet den Lachs auf vorbeſchriebene Art zu Stückgen, und bereitet ihn hernach wie eine Grillade.

Lachs grille en Cais,

Der Lachs wird Scheiben-weiſe in weiß Papier mit friſcher Butter und Citronen-Safft auf dem Roſt gebraten, und in dem Papiere ſervirt.

Lachs mit Braunkohl,

Die Zubereitung des Braunkohls iſt im Bausführlich beſchrieben, den Lachs aber darf man nur in Stückgen ſchneiden, und ſelbigen oben auf den Braunkohl, wenn er in einem Tiegel oder Caſſerole iſt, legen, und auf Kohlfeuer ſetzen, ſo wird die Hitze den Lachs ſchon gar machen. Wäre aber der Lachs ſehr geſaltzen, ſo wäſſert man ſolchen erſt ein, oder thut ihn in Bier, welches letztere beſſer. Beym Anrichten ſchüttet man den Braunkohl in eine Schüſſel, und den Lachs garniret man um ſelbigen um und um, darzu auch Erbſen, Kraut, Spinat, ſauere Rüben ꝛc. genommen werden können.

Lachs in einer Paſtete,

Dieſe Paſteten ſind ſchon unter denen Beſchreibungen der Paſteten angeführet worden, welche im P nachzuſchlagen.

Lachs-Forellen, ſiehe Forellen.

Lachſin,

Chriſtina Dorothea, Wittib; des berühmt geweſenen Dreßdniſchen Capellmeiſters Strunck, Tochter. Eine gute Poetin, maſſen man nicht nur viele nette Proben von ihrer eigenen Poeſie geſehen, ſondern ſie hat auch drey Welſche Opern in deutſche Poeſie gebracht, nemlich 1) Il riſo de Democrito; 2) Caligula delirante und 3) Germanico ſul Reno, ſo alle dreye auf dem Theatro groſſe Approbation gefunden.

Lactade,

Heiſſet eine iede wohlbereitete Erfriſchung und Stärckung.

Lactuc,

Lactuca, Laictue, heiſt eigentlich bey denen Botanicis Lattich-Sallat, deren verſchiedene Sorten in wohlbeſtallten Gärten anzutreffen. Alle Arten derſelben ſind kalt und feucht; daher ſie ſchwachen Magen ſchaden können. Sie dienen nicht nur zu einem Sallat mit Oel und Wein-Eßig, oder Zucker und Citronen-Safft, ſondern auch verſchiedene derſelben in die Suppen. Das von den Blättern abgezogene Waſſer ſtillet das wallende Geblüt in hitzigen Kranckheiten, und löſchet den Durſt. Den Gallſüchtigen iſt der Sallat eine gute Erfriſchung, den kalten und ſchwachen Magen hingegen ſchädlich. Zu viel Sallat eſſen, ſoll dunckle Augen und einen ſchweren Schlaf machen. Von denen Arten der Lactuck, ihrer Erzielung, mediciniſchen und Küchen-

Digitized by Google

chen-Gebrauch ertheilet das Oeconomische Lexicon weitläufftigern Bericht. Die Köche verstehen durch den Lactuc einen aufgeschossenen Sallat-Strunck der ziemlich hoch und dicke ist. Diesen kochen sie nicht nur an viele Essen, sondern er wird auch in specie 1) zugeputzet; 2) mit Fleisch-Brüh und Muscaten-Blüten; 3) mit einer sauern Fricassée-Sosse zugerichtet und 4) gebacken.

Lactuc zu putzen,

Dieser aufgeschoste Sallat-Strunck wird als Carfiol geschelet, in kalt Wasser geleget und auf folgende Art zugerichtet.

Lactuc mit Fleisch-Brühe und Muscaten-Blüten,

Man schneidet geputzten Lactuc nach Gefallen länglicht wie Peterßilien-Wurtzeln, oder rund wie Groschen, und wirfft sie in siedend Wasser, damit aus solchen das Rohe ein wenig gezogen werde, hernach schüttet man sie in eine Casserole oder Tiegel, leget Butter, Muscaten-Blüten, Ingber und geriebene Semmel daran, giesset gute Fleisch-Brühe darzu, setzet die Casserole aufs Kohlfeuer, und lässet den Lactuc so lange kochen, bis daß die Brühe ein wenig dicke wird, alsdenn kan er angerichtet und hingegeben werden.

Lactuc mit einer sauern Fricassée-Sosse,

Er wird wie der Carfiol mit einer solchen Sosse zugerichtet, deren Beschreibung im C nachzuschlagen ist.

Lactuc gebacken,

Wenn er geputzet worden, so schneidet man solchen etwan eines Fingers lang gantz flach und dünne, die geschnittenen Stückgen qvellet man in etwas gesaltzenem Wasser auf dem Feuer ab, bis er beginnet weich zu werden. Darnach seiget man selbigen ab, damit er trocken werde, bestreuet ihn erst mit vermischten Muscaten-Blüten und ein wenig Ingber, und machet folgende Klare: Man qvirlet in schlechte Milch eine Hand voll weisses Mehl, daß es wie ein dünner Brey wird, schläget drey Eyer drunter, saltzet es ein wenig und qvirlet es recht klar. Inzwischen lässet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, giesset aber erst davon einen Eß-Löffel voll in die Klare, qvirlet es unter einander, und schüttet diese Klare über den Lactuc. Ist nun das Schmaltz heiß, so leget man jedes Stückgen besonders hinein, damit sie nicht zusammen kleben, und backet derer so viel, als man zum Auffsetzen nöthig hat.

Lade, siehe Kasten.

Ladusia,

Eine berühmte und edle Matrone von recht heroischem Geiste und Tapferkeit, so sich in dem Kriegs-Wesen vortreflich umgesehen: wann sie zu Pferde saß, hatte sie den Degen an der Seite, ihre Pistolen im Hulffter; und ließ ihre zusammen gebundenen Haare über die Schultern herab fliegen. Sie commandirte manchmal eine Esquadron, öffters auch einen gantzen Flügel. Vid. Gramond. Hist. Gall. l. XI p. 528.

Lælia Sabina,

Des C. Lælii, berühmten Römischen Redners, gleichfalls gelehrte und beredte Tochter, soll in ihres Vaters Fußtapffen getreten seyn, und nicht nur annehmlich peroriret, sondern auch sehr nette geschrieben haben. Vid. Herbinium in Diss. Historic. I de Foem. Ill. Erudit. § 13. qui sua quæ habet ex Quintiliano Fabio & Bocatio hausit.

Läpplein, oder Flecklein,

Heissen diejenigen bey Seite gelegten Stücklein Leinwand, Zeug oder Tuch, mit welchen die Weiber im Hause ihre zerrissenen Sachen wieder auszuflicken und zu ergäntzen pflegen.

Laeta,

Ein gelehrtes Römisches Frauenzimmer, so zu Zeiten des Hieronymi denen Theologischen Wissenschafften sehr nachgegangen, und in der Heil. Schrifft fleissig studiret. Vid. Danhaueri abgenöthigte Rettung Th. 7 l. c. app. p. 3.

Lager,

Sind starcke grosse eichene Balcken, worauf die Bier- und Wein-Fässer im Keller liegen.

Lager-

Digitized by Google

Lager-Bier,

Heisset dasjenige Bier, welches man im Mertz-Monate zu brauen und mit Hopffen stärcker als sonst zu versehen pfleget, damit sich selbiges bey der Hitze in denen Sommer-Tagen halten und vor der Säure erwehren kan. Was eine fleißige Hauswirthin dabey in Acht zu nehmen habe, solches wird im Oeconomischen Lexico angewiesen.

Lahn,

Ist das vom Goldplattner zubereitete und subtil gezogene Gold und Silber, welches denen Goldspinnerinnen aus denen Manufacturen zum Spinnen übergeben, auch zu dem Schuh- und Pantoffel-Sticken, u. a. m. gebraucht wird.

Laich, oder Leich,

Wird der von den Fischen weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen genennet, aus welchem nachgehends die kleinen Fische schlieffen.

Laich-Zeit,

Nennet man die Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihren Rogen oder Saamen von sich lassen. Der mehresten Fische ihre Laich-Zeit ist von Ostern bis Jacobi.

Lais,

Eine sehr berühmte und kostbare Hure, war aus Sicilien, von dar sie sich nach Corinth, um ihre Handthierung daselbst zu treiben, begab. Zu welcher sich auch, weil sie von ausbündiger Schönheit war, iedermann, der aus Griechenland war, begab, ja auch die mächtigsten und vornehmsten Häupter; sie ließ aber niemanden als um grosses Geld zu, gestalt sie für eine einige Nacht zehn tausend Drachmas zu fodern sich nicht scheuete; dergleichen der berühmte Redner Demosthenes, so dem weit erschollenen Rusfe nach zu dieser schönen Lais nach Corinth gesegelt war, erfuhr, welcher ihr aber vor Verwunderung und Erstaunung zur Antwort gab: er möchte solche Reue nimmermehr mit zehen tausend Drachmen erkaufen. Letztlich hat sich diese theure Crämerin nach Thessalien gemacht, allwo sie das Mannesvolck in solcher Hochachtung aus Liebe hielte, daß sie, so offt sie vor ihr Haus vorbey gienge, die Schwellen mit Wein bespritzten, worüber sich aber die andern Thessalischen Weiber so entrüsteten, daß sie diese schöne Lais, die in dem Venus-Tempel opffern wolte, aus Neid und Mißgunst ermordeten.

Lala,

Von Cyzicus oder Spiga, eine künstliche Vestalische Nonne, so zu M. Varronis Zeiten gelebet, und nicht nur allein vortrefflich gemahlet, sondern auch künstlich in Helfenbein gegraben, wie sie denn ihr eigenes Contrefait verfertiget. Plinius meldet von ihr, daß niemals einiger Mahler eine so geschwinde Hand wie sie gehabt, und daß sie so vollkommen in der Kunst gewesen, daß man ihre Wercke für Gemählde der damals berühmten Meister, Sopyli und Dionysii, habe sicher verkauffen können. Vid. Sandrarts deutsche Academie T. II.

Lamm,

Agnus, Agneau, das Junge von einem Schaaf. So bald nur ein Lamm gefallen, wird der Mutter die dicke Milch, welche dem Lamm schädlich ist, ausgemolcken, hernach das Lamm an die Zitze gelegt, und zum Anziehen gewöhnet. Wenn die Mutter auf die Weide getrieben, bleiben die Lämmer zu Hause eingesperret in einem reinen Stall: So lange sie saugen, soll die Mutter nicht gemolcken, und wenn sie abgenommen, sollen sie mit dem besten Futter versorget werden, damit sie in ihrem Wachsthum nicht stecken bleiben. Das Oeconomische Lexicon hat viel nützliche und feine Anmerckungen hierbey, welche einer sorgfältigen Hausmutter dienlich zu wissen sind. Zwar wollen ihrer viel das Lammfleisch nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in sich habe, und deßwegen ungesund sey: hingegen andere verzehren es mit desto gröſſerm Appetit und befinden sich wohl dabey, wenn es sonderlich der Koch gut zurichtet, als: 1) Lammfleisch fricassirt; 2) Lammfleisch mit Carfiol; 3) Lammfleisch mit Muscheln; 4) Lammfleisch mit Citronen; 5) Lammfleisch mit sauerer Limonie; 6) Lammfleisch mit Sauerampffer; 7) Lammfleisch mit Klösen und Morcheln; 8) Lammfleisch

Digitized by Google

mit Majoran; 9) Lammfleisch mit Semmelschnitten; 10) Lammfleisch mit Capern und kleinen Rosinen; 11) Lammfleisch mit Spinat; 12) Lammfleisch mit Haferwurtzel; 13) Lammfleisch mit grüner Petersilie; 14) Lamm-Fleisch mit Petersilien-Wurtzeln; 15) Lammfleisch mit Selerie; 16) Lammfleisch mit Schwämmgen und geschnittenen Rüben; 17) Lammfleisch-Estouffade; 18) Lammfleisch-Carbonade; 19) Lammfleisch mit Zuckerwurtzeln; 20) Lammfleisch-Pasteten; 21) Lammfleisch mit gefülltem Sallat; 22) Lammfleisch mit Saffran; 23) Lammfleisch mit Krebsen, Morcheln, Spargel, Klösgen ꝛc.; 24) Lammfleisch gespickt gebraten; 25) Lammfleisch gefüllt gebraten; 26) Lammfleisch mit Lactuc.

Lammfleisch en blanc,

Dieses ist mit einer weissen Butter-Brühe zu verstehen.

Lammfleisch fricassirt,

Vor allen Dingen ist zu mercken, daß alles Lammfleisch wie das Kalbfleisch soll zugerichtet werden, dahero wird diese Fricassée gemacht, so wie sie unter dem Wort Kalbfleisch zu finden.

Lammfleisch mit Carfiol,

Man suche Kalbfleisch mit Carfiol.

Lammfleisch mit Muscheln,

Wird gemacht wie das Kalbfleisch mit Muscheln.

Lammfleisch mit Citronen,

Man suche Kalbfleisch mit Citronen.

Lammfleisch mit saurer Limonie,

Wird zubereitet wie Kalbfleisch mit saurer Limonie.

Lammfleisch mit Saueramppfer,

Ist zuzubereiten wie Kalbfleisch mit Saueramppfer.

Lammfleisch mit Klösen und Morcheln,

Wird eben wie das Kalbfleisch zugerichtet.

Lammfleisch mit Majoran,

Dessen Zubereitung ist beym Kalbfleisch zu finden.

Lammfleisch mit Semmel-Schnitten,

Wird eben wie das Kalbfleisch zugerichtet.

Lammfleisch mit Capern und kleinen Rosinen,

Man richte sich hier nach dem, was bey dem Kalbfleisch mit Capern und kleinen Rosinen gemeldet worden.

Lammfleisch mit Spinat,

Man richtet sich hier nach dem unter dem Kalbfleisch gegebenen Bericht.

Lammfleisch mit Haser-Wurtzeln,

Wird eben also gemacht, wie das Kalbfleisch mit Hafer-Wurtzeln.

Lammfleisch mit grüner Petersilie,

Die Zubereitung hiervon ist unter dem Kalbfleisch anzutreffen.

Lammfleisch mit Petersilien-Wurtzeln,

Man schlage unterm Kalbfleisch solches nach.

Lammfleisch mit Selerie,

Die Zubereitung kan man ersehen beym Kalbfleisch.

Lammfleisch mit Schwämmgen und geschnittenen Rüben,

Man schlage auf Kalbfleisch mit gebräunten Rüben und Stockschwämmen.

Lammfleisch-Estouffade,

Man richtet sich nach der Kalbfleisch-Estouffade mit Capern.

Lammfleisch-Carbonade,

Oben im C wird gelehret dergleichen Carbonade zu verfertigen.

Lammfleisch mit Zucker-Wurtzeln,

Die Zubereitung ist mit dem Kalbfleisch mit dergleichen Wurtzeln einerley.

Lammfleisch-Pasteten,

Man suche auf die Kalbfleisch-Pasteten und richte sich darnach.

Lamm-

Digitized by Google

Lammfleiſch mit gefülltem Sallat,

Dieſes wird eben wie das Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat zugerichtet.

Lammfleiſch mit Saffran,

Davon wird gehandelt bey dem Kalbfleiſch.

Lammfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Spargel, Klösgen ꝛc.

Der Unterricht hierzu wird bey dem Kalbfleiſch mit Krebſen ꝛc. gegeben.

Lammfleiſch geſpickt gebraten,

Die Zubereitung iſt ebenfalls unter dem Kalbfleiſch anzutreffen.

Lammfleiſch gefüllt gebraten,

Man richtet ſich hier nach der Kalbsbruſt auf ſolche Art zubereitet.

Lammfleiſch mit Lactuc,

Wird wie das Kalbfleiſch mit Carfiol zugerichtet.

Lambetia,

Eine Tochter der Sonnen und Neæræ, der Phaethuſæ Schweſter, welche beyderſeits der Vater über ſeine Heerden in Sicilien beſtellet hatte.

Lambeto,

Oder Lambedo, eine Königin der Amazonen, hat mit ihrer Gehülffin der Marpelia, groſſe und glückliche Kriege geführet. Sie rühmten ſich alle beyde, daß ſie Martis Töchter wären, brachten einen groſſen Theil von Europa unter die Botmäßigkeit Aſiens, und baueten die Stadt Epheſo und andere mehr auf. Vid. Juſtin. L. II c. IV, 12.

Lamia,

Eine alte Griechiſche Poetin, und Mutter der Artemis, oder Sibyllæ Delphicæ. Vid. M. Blum. in Diſſertat. de Poetriis Græcis § 40 p. 37.

Lamia,

Eine berühmte Hure, ſo von dem König Demetrio viel Gnade und Huld genoß, in weſſen Regard die ſchmeichelnden Thebaner ihr einen Tempel aufrichteten, und ſelbigen der Veneris Lamiæ Heiligthum betitelten.

Lamia,

Von Athen, war eine vortrefliche Sängerin, und wuſte die Flöte ſehr zierlich zu ſpielen.

Laminita,

Anna, eine prophetiſche und qvackeriſche Jungfer, ſo nach ihren vermeinten Erſcheinungen vorgab, wie Chriſtus ſich öffters ihr auf mancherley Weiſe geoffenbaret, ſie herrlich verkläret, und zu einer Lehrerin göttlicher Geheimniſſe aufgeſtellet hätte. Wie übel aber ſolche ſelbſt gewachſene Prophetin mit ihren tollen Einfällen und Entzückungen angelaufen, lehret Bzovius ad An. 1201 § 10. Vid. Voet. Tom. II Diſſertat. Select. p. 1066.

Lampe,

Iſt ein Gefäß, in welchem vermittelſt eingegoſſenen Oels und eingelegten Tochts ein Licht brennet. Die Lampen ſind älter, als die Lichter und von uralten Zeiten nicht nur zur nöthigen Leuchtung im Hauſe, ſondern auch bey öffentlichen Feyer-Tagen und Freuden-Feſten gebrauchet worden. Die Eigenſchafften einer guten Lampe beſchreibet das Oeconomiſche Lexicon. Von einer gantz beſondern Lampe ſehe man das Natur-Lexicon unter dem Worte Blut-Lampe.

Lamperts-Nüſſe, ſiehe Nuß.

Lamprete,

Muſtela, Lamproye, iſt ein Fiſch gleich einem Aal, oder Meer-Moren, hat ein weites rundliches Maul ohne Zähne, am Kopff ſieben Löcher, wie Ohren in einem geraden Strich hinter einander zu beyden Seiten, durch welche er Waſſer ſpritzet, einen weiſſen Bauch, dunckelblauen und ſchlüpfrichen Rucken. Er hält ſich im Meere auf, tritt aber auch in die Ströme, er iſt von ſehr gutem und angenehmen Geſchmack, ſein Fleiſch hingegen ſoll deſto unverdaulicher ſeyn. Es werden hier aber nicht die kleinen Lampreten oder Neun-Augen verſtanden, welche in ſüſſen Waſſern wohnen, und ſonſt Neun-Augen heiſſen, ſondern die groſſen, ſo aus der See kommen, auch in den Inſeln Hitland gefangen werden, darunter etliche Armes dick, 3 bis 4 Pfund ſchwer und

Digitized by Google

lang wie Aale seyn sollen. Ihre Zubereitung bestehet nach des Kochs Vorschrifft, im Absieden, welches also verrichtet wird.

Lampreten zu sieden,

Die Lampreten müssen in süssem Wein, oder wenn man sie recht gut haben will, in Malvasier ersauffen. Darnach schneidet man sie in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und saltzet sie ein wenig. Hierauf setzet man einen Kessel mit Wasser und demjenigen Wein, darinne die Lampreten gelegen, aufs Feuer, wirfft ein Paar Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und läsſet es sieden, leget hernach die Lampreten auch drein, welche kurtz einkochen müssen, so sind sie recht.

Lampreten auf eine andre Art zuzurichten,

Man durchsticht die Ohren-Löcher einer Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fänget das daraus rinnende Blut auf, begiesset die Lamprete mit siedendem Saltz-Wasser, darein ein wenig Eßig gegossen worden, und reibet sie auf das reinlichste ab, nimmt den weissen Faden, welchen sie an stat des Rückgrats hat, heraus, und lässet sie in gutem starcken Wein und ihrem aufgefangenen Blute sieden, würtzet es mit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten und Zimmet, thut ein gut Stück Butter dran, und richtet es also an. Man kan diesen Fisch auch gleich einem Aal am Spiesse braten, oder denselben in eine Pastete schlagen.

Lampusa,

War eine mit von denen Sibyllen. Vid. M. Blum. Dissert. de Poetriis Græc. § 41 pag. 37.

Lancea, siehe a Passione Elisabetha Maria.

Landgertha,

Eine heldenmüthige Jungfer und rechte Heroine, sie bote sich dazumal in männlichen Kleidern dem Dänischen König Regnero, wider den Schwedischen König Fro, als eine Rächerin der ihrem weiblichen Geschlechte durch unternommene Jungferschändung angethanen Schmach dar. In solchem Kriege war sie die Führerin, und ließ ihre langen Haare über die Schultern herunter im Streit und Kampf fliegen, um ihren weiblichen Stand dem Feind dadurch zu entdecken, verrichtete auch recht grosse Heldenthaten. Vid. Kranz. L. I Norvveg. c. 37 p. 350, L. IV Dan. c. 6 p. 75, L. V Suec. c. 4.

Landgräfin,

Ist eine Dame hohen Standes, so an einen Landgrafen vermählet worden.

Landini, siehe di Chateauneuf Maria.

Landläuffer, oder Bach-Hase,

Heisset nach der gemeinen Weiber in Sachsen Art und Benennung, ein aus Wasser und Mehl schlecht gekochtes Gemüse, so sonsten ein Wassermus genennet wird.

von Landsberg,

Herrard, eine vortrefflich gelehrte Jungfer, schrieb nette Latein, und machte einen guten Vers, sie florirte um die Helffte des XII Seculi, und hinterließ ein Lateinisches Buch, Hortus Deliciarum genannt, worinnen alle denckwürdigen Sachen altes und neues Testaments abgefasset sind, so auch noch zu Hohenburg verwahret wird. Die Præfation solches Buches soll nicht sonder Verwunderung können durchgelesen werden. Sie ward vom Kayser Friderico Barbarossa, als Advocaten des Klosters Hohenburg, zur Aebtißin ernennet; hat auch das Kloster Truttenhausen unten am Berge An. 1181 auf ihre eigene Kosten aufgerichtet. Vid. Brusch. de Monasteriis Germ. p 558 seq. it. Hallerford. in Bibliothec. Curios. p. 128.

Landsberg,

Petronia, aus Flandern, ein gelehrtes Frauenzimmer, des gelehrten Christiani Rychii Stief-Tochter: der berühmte Petrus Bertius in Londen, soll von ihr die Calliographie und die Music erlernet haben. Vid. Joh. Meursii Athen. Belgic. l. 2 p. 233.

Digitized by Google

Landsberg,

Maria, eine gelehrte Schweſter der beyden berühmten Prediger in Rotterdam und Goes, Franciſci und Philippi Landsbergiorum. Sie war im Lateiniſchen und Griechiſchen, auch in der Poeſie wohl erfahren, und ſoll viel Lateiniſche Briefe und Epigrammata geſchrieben haben. Vid. Thomaſii Diſſert. de Fœmin. Erudit.

Lange,

Anna Margaretha, der Königin in Dännemarck Cammer-Fräulein, war vortreflich in Sprachen und von ungemeiner Erudition, welcher J. S. D. D. ein Buch l'Ecole pour Rieur &c. genannt, dediciret. Vid. Paſch. in Gynæceo docto p. 40.

Lange,

Barbara Helena, von Nürnberg, im Edelgecrönten Blumen-Orden Erone genannt, eine nette Poetin, ſo wohl im Teutſchen als auch Frantzöſiſchen, aus welcher letztern Sprache ſie auch unterſchiedliche nützliche Sachen überſetzet. Anbey iſt ſie eine zierliche Mahlerin und Künſtlerin, und kan mit allerhand Sachen aus Wachs, Elffenbein, Alabaſter ꝛc. wohl umgehen. Vid. Paullini in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Teutſchen Frauenzimmer p. 82.

Langir,

Ein Heldenmüthiges und recht heroiſches Weib, ſo ſich unter dem Hof-Frauenzimmer des Königs Tranzianis befand. Sie hielte ſich einſtens in einem Duell und Zweykampf ſo ritterlich, daß ihr der König ſelbſt, ſo ſolchem Kampf mit beywohnete, die Sturm-Haube von dem Kopf herunter riſſe, ſie küſſete, und mit güldenen Armketten behinge. Er gewann dieſe Langir dadurch hernachmals ſo lieb, daß er ſie, ſo offt er in die Schlacht gieng, an ſeine Seite mit in den Streit nahm. Vid. Vincent. Blanc. itinerar. c. 28.

Laodamia,

Eine Tochter des Acaſtis, und Weib des Proteſilai, hat ihren Mann ſo inbrünſtig geliebt, daß als ſie vernommen, wie er von dem Hectore entleibet ſey, ſie nicht alleine ſonder ihn mehr leben wollen. Ehe ſie aber noch Hand an ſich ſelbſten legte, wünſchte ſie ſich ihres verſtorbenen Proteſilai Schatten nur noch einmal zu ſehen, welches ihr auch gewähret wurde, und als ſie ſelbigen umfangen, gab ſie ihren Lebens-Geiſt auf.

Laodamia,

Die Tochter des Bellerophontis, in welche ſich der Jupiter verliebet, und mit ihr den Sarpedon, ſo hernach König in Lycien ward, gezeuget, iſt zuletzt von der Diana, die ihre abgeſagte Feindin hieß, mit einem Pfeil erſchoſſen worden.

Laodicea,

War die berühmte Mutter des Seleuci Nicanoris, der er zu Ehren die Stadt Latichez, oder Laodicea, erbauet, und ſelbige nach ihrem Nahmen genennet.

Laodice,

Des Königs Antiochi in Syrien Gemahlin, ein geiles und liſtiges Weib, ſo ihren Gemahl heimlich umbringen ließ, damit ſie deſto ſicherer mit ihrem Artemone, einem jungen und friſchen Held, den ſie neben ihrem Antiocho auf der Seiten hatte, ihr Liebeswerck treiben konte, brachte es auch durch Argliſt und ihren Witz dahin, daß die Unterthanen ſie zur Nachfolgerin des Reichs erklärten, auch nicht das geringſte von ſolchem ihren heimlich begangenen Mord darbey inne worden.

Lappen am Rind, ſiehe dicker Lappen und dünner Lappen.

Lappenkörblein, oder Lappenkäſtlein,

Heiſſen denen haushältigen Weibes-Perſonen diejenigen Behältniſſe, worein ſie die abgegangenen und überbliebenen Läpplein oder Flecken zu werffen pflegen, damit ſie ſelbige auf bedürffenden Fall wieder hervor ſuchen können.

Laquay,

Iſt ein mit gewiſſer Mondur verſehener Diener, den die Dames oder Fräulein von Adel und vornehmen Stamm an ſtat der Magd hinter ſich her gehen laſſen. Das Türckiſche und Perſiſche

Digitized by Google

Frauenzimmer wird von lauter Verschnittenen oder Castraten, an stat der Laqveyen bedienet.

Lara, siehe Larunda.

Larve, siehe Masque.

Larunda,

Eine Nymphe, des Flusses Almonis Tochter, mit welcher der Mercurius die Zwillinge, Lares genannt, gezeuget. Es wurde ihr von dem Jupiter, weil sie seine ausschweiffende Liebe zu der Juturna, der Juno verrathen, die Zunge aus dem Halse geschnitten, der sie hernach durch den Mercurium zu den unterirdischen Geistern führen ließ; auf welcher Hinführung sie von dem Mercurio geschwächet ward.

Lasthenia,

Aus Arcadien, ein gelehrtes und edles Weib, so zugleich mit der Axiothea Phliasia, oder Chiliasia, des Platonis Lectiones, iedoch in Manns-Habit verkleidet, besuchet, und haben sich beyde eine grosse Wissenschaft in der Philosophie zu Wege gebracht. Wenn Plato diese beyden masquirten Auditores in der Lection nicht gesehen, hat er niemals lesen wollen und wenn er dessentwegen von denen andern befraget worden, hat er zur Antwort gegeben: Der Verstand, der es verstehen, und das Gedächtniß, so es behalten solle, wäre nicht zugegen, darum könne er ohnmöglich lesen. Laertius Lib. 3 in Platon. & Lib. 4 in Speusippo, Rondelius d. Vit. Epicur. p. 114. Clem. Alexandr. L. IV Strromat. p. 381. Eshergius in Mulierib. Philosoph. nennet sie Laschemiam Mantinicam.

Lata Cyzicena,

Eine alte Jungfer in Rom, so eine vortreffliche Künstlerin im Mahlen war. Sie lebte zu M. Varronis Zeiten. Plin. l. 35 cap. 11.

Laterne,

Ist ein Gefäß von Glas, Horn, Schweinsblasen, oder einem andern durchsichtigen Zeuge, damit das darein gesetzte Licht leuchte, und von dem Winde nicht ausgelöschet werde. Man nennet Blend- oder Diebs-Laternen eine solche, die nur an einer Seite eine Oefnung hat, welche nach Belieben kan verdecket werden.

Latomia,

Catharina, und Latomia Babilla, waren zwey beruffene Zauberinnen und Hexen.

Latona,

Eine Tochter des Cœi und Phœbes, ward von dem Jupiter, wegen ihrer ungemeinen Schönheit, heimlich geschwächt, welches seine Juno so sehr verdrossen, daß sie die entsetzliche und grosse Schlange, Python genannt, ihr zur steten Plage nachschickte, welche ihr auch keine Ruhe gönnte, und nicht einmal ein Plätzgen zu ihrer heran nahenden Geburt vor Schmertz aussuchen liesse; bis sie endlich nach langer Herumschweiffung und ausgestandnen Marter zu ihrer Schwester der Asterie gekommen, und daselbst erstlich die Dianam, hernachmals den Apollo gebahr, welcher letzterer, als er erwuchs, und an seiner Mutter Schmach annoch gedachte, die Schlange Python mit einem Pfeil erschoß.

Latz zur Schnürbrust,

Oder Vorstecke-Latz, heisset dem Frauenzimmer derjenige gesteifte, und nach dem Schnür-Leib eingerichtete Latz, über welchen sie die so genannten Feschken oder Carsette vornher zuzuschnüren pflegen; er wird mit eben solchem Zeuge überzogen, wie die Schnür-Brust estaffiret ist.

Latz zum Unterziehen,

Heißt der allererste Uberzug, den das Weibesvolck auf den Leib ziehet, er ist ohne Ermel, und hat gantz kurtze und schmale kleine Schöslein, wird auch manchmal mit etlichen wenigen Stücken Fischbein untersteifet, bey dem galanten Frauenzimmer ist er insgemein von Damast, Estoff. Atlas und Taffet, und wird insgemein von vornher zugeschnüret, oder auch mit güldnen oder silbernen Knöpflein zugeknöpfet, bey denen gemeinen Weibsbildern aber ist er nur von wollenen und schlechten Zeugen, und wird meistentheils mit Heften oder Schlingen zugemacht; das Gesinde nennet auch solchen an etlichen Orten ein Mieder.

Digitized by Google

Latz zum Vorstecken,

Ist ein oben breit und unten scharf spitzig zulaufendes gesteiftes und unterpapptes, und am Ende mit Schupen oder Schöslein besetztes Bruststücke, von Gold oder Silber, auch mit bunter Seide auf vielerley façon gestickt, gewirckt, geklöppelt oder genehet, so das Frauenzimmer über die Schnürbrust von vornher zu stecken pfleget; wird öfters mit gold- oder silbernen Spitzlein an denen Seiten und Rand herum frisiret und eingefaßt. Bisweilen werden sie auch aus weissem Flohr mit gold- oder silbernen Muscheln und allerhand seidenen Chenellen staffiret und bebrämet, öffters auch aus eitel gold- oder silbernen Frantzen oder Schleifen Band zusammen gesetzt. Siehe Bänder-Latz.

Lätze,

Oder Bustieres, sind entweder mit reichen schattirten Blumen gesticket, oder von Gorl-Arbeit und Bändern gefertiget, welche letztern von ihrer Gestalt Echelles oder Leitern heissen. Sie sind auch Marseille genehet, von reichen Ponpons und Saucis d'Haneton gearbeitet, um solche zu denen Pallatins, welche dazu getragen werden, zu assortiren. Zur Trauer machet man solche von Schmeltz, Stahl, schwartzem Gorl, schwartz und weissen Chenellen, auch schwartz und weissem Band.

Laub,

Sind die Blätter an denen Bäumen, das Kleid und die Zierde des Baumes, wegen seiner Grüne im Frühling, und Schatten im Sommer. Von seinem Nutzen handelt das Oeconomische Lexicon.

Lauben,

Sind gewisse in grossen Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten und Lust-Häusern, darunter man vor Sonnen-Schein und Regen sicher seyn, und in selbigen auf- und abspatzieren kan. Sie werden gleich den Laub-Hütten aus Treillagen gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchen bepflantzet.

Laub-Hütten,

Ist ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläuftig beschlagenes Lust-Gebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflantzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denselben oben und an der Seite herum bedeckt seyn, und man darin beqvem im Schatten sitzen möge.

Lauch,

Porrum, Porreau, ist ein Garten-Gewächs, fast wie die gemeinen Zwiebeln, an Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Rohe genossen, ist er dem Magen schädlich, und ob er gleich durch den Eßig in etwas verbessert wird, machet er doch ein schleimichtes Geblüte, daher er denen Podagricis u. Venerischen, so blöde Augen haben, todt ungesund. Inzwischen wollen ihn an etlichen Orten die Hausmütter mit Eßig abgerieben, dennoch stat einer Salse auffsetzen, weil sie darinnen einen guten Geschmack suchen. Weñ er an andere Essen gethan wird verlieret er meist seine rohe Art, und machet dieselben angenehm, welches der Koch hier und da aus gutem Grund zu practiciren weiß. Mit einem mit Oel bestrichenen Lauch-Stengel kan man die im Halse bestecken gebliebene Gräten wieder heraus bringen. Ein mehrers giebt das Oeconomische Lexicon.

Lauda, siehe Catharina Lauda.

Laudia Scholastica, siehe Bectozia.

Lavendel,

Ist ein Heil-Kraut mit langen schmalen Blättern und einem Stengel, an dessen Ende die Blüte in Gestalt einer Aehre kommet. Sie ist zweyerley, die grosse oder breitblätterige, wird auch Spicke genannt, und die kleine schmalblättrige. Die erste blühet blau und auch weiß, die andre allein blau, hat nicht so grosse Blumen, etwas schmälere Blätter, riechet nicht so starck, aber lieblicher als die erste. Die Lavendel wärmet und trocknet, dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und der Nerven. In den Apothecken hat man davon ein Wasser, Spiritum, Lattwerge

werge, Oel und Saltz. Das Waſſer ſtärcket das Hertz, wehret den Ohnmachten und dem Schlag, befeſtiget Zähne, und dienet wider das Zittern der Glieder, der Spiritus dienet wider die Lähmungen. Die Lattwerge dienet den Weibern zu Beförderung ihrer Zeit, das Oel auf den Nabel geſtrichen, ſtillet allerley Bauch-Grimmen, dienet auch wider den Krampf. Ein mehrers zeiget das Oeconomiſche Lexicon.

Laverna,

Die Göttin der Diebe, welche ſie bey denen Römern zu beſchützen pflegte, und die ihr deßwegen Opfer brachten.

Lauf-Banck,

Iſt ein höltzernes länglichtes Geſtelle, in Form einer Banck, mit einem Schiebling, ſo ein rund ausgeſchweiftes Loch hat, von obenher, worein man die kleinen Kinder, ſo da laufen lernen ſollen, zu ſtellen pfleget, und welche in ſolcher Banck durch Hülfe des hin und wieder rückenden Schieblings, gar bequem auf und nieder gehen können.

Lauf-Wagen,

Iſt ein von langen höltzernen Stäben zuſammen geſetztes, und oben her mit einem rund ausgeſchweiften Loche verſehenes Geſtelle, worein man die kleinen Kinder, ſo laufen lernen, ſtellet; ſtehet auf vier kleinen Räblein, damit ſelbiger deſto leichter fortgehen kan.

Laufzaum,

Iſt ein von Garn, Wolle, Seide oder Leder geflochtener Bruſt-Bund, ſo um den Ober-Leib geſchnüret werden kan, hat zwey lange gedoppelte Flügel, und wird den kleinen Kindern um den Leib gemacht, woran man ſelbige in dem Laufen führen kan.

Lauge,

Iſt ein mit Aſche eingerührtes, und durch den Laugenkorb eingeläutertes Waſſer, welches wegen ſeiner Schärfe zu denen Wäſchen gebrauchet wird.

Laugenkorb,

Iſt ein grob geflochtener und unten ſpitzig zulauffender Korb, ſtehet auf zwey langen Overhöltzern, worinnen die Lauge aus Aſche und Waſſer zubereitet wird.

Laugenſack,

Iſt ein von grober Sack-Leinwand geriſſenes Tuch, welches über den Laugenkorb gebreitet wird, damit die aus Aſche und Waſſer vermiſchte Lauge durchträufelt.

Laugentopf,

Iſt ein groſſes von Eiſen oder Kupfer getriebenes Gefäß, mit Aſche und Waſſer angefüllet, worinnen die Lauge zu dem Aufwaſchen gekochet wird.

Lavinia,

Des Königs Latini und der Amatæ Tochter, ward erſtlich dem Turno zugeſaget, hernachmals aber dem Æneæ, worüber die beyden Rivalen ſich in einen Zweykampf einlieſſen, darinnen aber der Turnus vom Ænea umgebracht ward.

Laura,

Ein gelehrtes Weibesbild von Verona, und von einem ſo unvergleichlichen Ingenio, daß ſie ſchon in dem zehenden Jahre viel Sapphiſche Verſe, mit einem ſonderbaren lebhaften Geiſt und prächtigen Stylo ſoll aufgeſetzet haben. Bey zunehmenden Jahren hat ſie viel Griechiſche und Lateiniſche Orationes verfertiget. In der Italiäniſchen Sprache ſoll ſie beſondere Inventiones in ungewöhnlichen Wörtern geſucht haben, ſonſten aber von einer vortrefflichen Geſchicklichkeit geweſen ſeyn. Vid. Gio. Felice Aſtolfi Officin. Iſtoric. pag. 113.

Laura,

Brixiana, war ein gelehrtes Weibesbild, ſo allerhand nette Epiſteln geſchrieben. Jac. Phil. Thomaſius ſoll ſelbige, wie Morhof in ſeinem Polyhiſtor. p. 310 anführet, heraus gegeben haben. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illuſtr. p. 51 & 52.

Laura,

Terracina, eine Welſche Poetin, ſo um das Jahr 1550 gelebet. Sie wird von Thoma Garzonio unter diejenigen Autores mit gerechnet, ſo poetiſche Centones geſchrieben; hat ſich auch durch andere Gelehrſamkeit bey der Welt in groſſen Ruhm

Digitized by Google

Ruhm geſetzet. Aſtolfi in ſeiner Officina Iſtorica in dem Capitel von denen gelehrten Dames führet etliche Proben von ihrer Poeſie an, und raiſonniret von ihr ſehr wohl. Vid. Gio. Felice Aſtolfi Officin. Iſtor. p. 114, Thom. Garzon. Lib. II, La piaze Univerſal. S. Theatr. Vit. Human. diſcurſ. 40 p. 548.

Laura, oder Lauretha,

Eine gelehrte und ſchöne Dame, in welche ſich Petrarcha verliebet, wurde zu Avignon, oder in der Nachbarſchafft dieſes Orts, den 4 Jun. 1314 gebohren. Sie war mit in der Verſammlung des ſogenannten Cour de l'amour, wobey Curioſe und kluge Fragen von der Liebe beantwortet wurden, und ſtarb 1341. Petrarcha hat ihr zu Ehren viel Gedichte geſchrieben.

Laurentia,

Chriſtina Regina, von Adlershelm, des Churfürſtl. Sächſiſ. Cammer-Rath und Bürgermeiſters zu Leipzig, Lorentz von Adlershelm, hinterlaſſene gelehrte Tochter, ſo vieler Sprachen, als Lateiniſch, Italiäniſch, Frantzöſiſch, Holländiſch und Engelländiſch nicht nur mächtig war, ſondern ſich auch auf andere gelehrte und curiöſe Dinge geleget hatte, von welchen ihre damals ſelbſt zuſammen geſuchte Kunſt- Naturalien- und Raritäten-Cammer ein ſattſames Zeugniß gegeben. Vid. Paſchii Gynæceum doct. p. 44, it. Paullini hoch- und wohlgelahrtes Teutſches Frauenzimmer, p. 17 & 18.

Laurentia,

Mayetta, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Laute,

Iſt ein muſicaliſches Inſtrument, mit einem holen und runden Bauch, langen und oben zurückgebogenen Hals, mit vielen Saiten von Därmen, ſo zuweilen mit Silberdrat beſponnen, überzogen, beſtehet aus eilff Chören. Welches das Frauenzimmer mit den Fingern zu ſpielen pfleget, auch öfters darein mit ſinget.

Lautenbuch,

Iſt ein länglicht zuſammen geheftetes oder eingebundenes Buch, worinnen die Lauten-Stücklein oder Parthien, ſo das Frauenzimmer ſpielen lernet, in die abſonderlich zur Laute gehörige Tabulatur geſetzet, von ihrem Lehrmeiſter eingeſchrieben ſtehen.

von Lautier,

Anna, eine gelehrte Dame von Champ-Boudouin, zu Ende des 16 Seculi, von Paris, war eine Schweſter Philippi de Lautier, und Wittbe des Königl. Geheimden Raths, Groslor. Sie verſtunde die Lateiniſche Sprache und Humaniora, beſonders aber die Mathematic ſehr wohl, und wuſte ſowohl in gebundener als ungebundener Rede zu ſchreiben.

Lautzſchin,

Urſula, war An. 1519 Unter-Priorin, in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Lazaret,

Heiſſet dasjenige insgemein auſſerhalb der Stadt angelegte Kranck- und Siechhaus, worinnen die krancken und beſchädigten Weibesbilder, ſo ſich wegen Armuts nicht erhalten können, auf Anordnung der Stadt Obrigkeit verpfleget und gewartet werden.

Lazaret-Mutter,

Heiſſet diejenige Frau, ſo denen im Lazaret kranck darnieder liegenden Weibes-Perſonen, mit Rath und That an die Hand gehet, über ſelbige die Aufſicht hat, und für ihre Wartung und Verpflegung Sorge tragen muß.

Leade,

Jane, eine Engelländiſche Quackerin, gebohren 1623, ſo ſich durch unterſchiedene Theologiſche, aber auch zugleich durch und durch mit Fanatiſchen, Chiliaſtiſchen, Quietiſtiſchen und Böhmiſchen Schwärmereyen angefüllte Schrifften mehr als zu bekannt gemacht. Arnold in ſeiner Hiſtoria Theolog. Myſtic. c. 25 pag. 393 machet ein groſſes Wunder aus dieſer Quäckerin: Doctor Feuſtking aber in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 413 ſchencket ihr klaren Wein ein, und führet an, wie ihre gantze Theologie in der innern Erleuchtung oder nach ihrer

Digitized by Google

Redens-Art in dem Einsteigen in das Centrum des Geistes bestehe, wodurch sie ein besonderes Wesen im Menschen, welches von Seel und Leib unterschieden, und worinnen die Ideæ aller Erkänntniß GOttes verborgen lägen, verstanden wissen wolte; Es sähe aber ein iederman hieraus die fanatischen Fußtapfen, und wie ihre Mysteria mit dem Quietismo Molinosii und der Schuster-Theologie des Jacob Böhmens überein kämen. Sie ist A. 1704 den 19 Aug. in ihrem 81 Jahr gestorben. Die Bücher, so diese Quackerin geschrieben, sind nachstehende: 1) Die himmlische Wolcke; 2) Die Offenbarung der Offenbarungen; 3) Die sechs Mystischen Tractätlein, als: Der Henochianische Wandel mit GOtt, die Paradisischen Gesetze, die in acht unterschiedenen Welten geoffenbarten Wunder der Schöpfung GOttes, die erste Botschaft an die Philadelphische Gemeinde, der Baum des Glaubens oder Lebens, die Arche des Glaubens; 4) Der Garten-Brunn oder geistliches Diarium; 5) Das ewige Evangelium; 6) Der Berg des Schauens; 7) Ein geistlicher Allarm oder die Kriege Davids, und das friedsame Reich Salomons; 8) Ihre Leich-Predigt; 9) Die Auferstehung des Lebens; 10) Die Ursachen der Philadelphischen Societät, und 11) die letztere Lebens-Stunde, Amsterdam An. 1705. Ihr Lebens-Lauf ist ihrer Arche des Glaubens beygefüget. Ihre neuen Offenbarungen aber aus dem Englischen ins Teutsche übersetzet sind An. 1696 in 4to heraus kommen. Ferner hat sie aus dem Englischen ins Teutsche übersetzet und mit einer Vorrede heraus gehen lassen: J. P. M. D. Theologiam Mysticam oder geheime und Göttliche Lehre von denen ewigen Unsichtbarkeiten als vom Mundo und Globo Archetypo. Ingleichen: Kurtzen Begrif der Englischen Welt, auch ihrer Einwohner, und wie sich GOtt in derselben offenbare, item ein Tractätlein von denen Graden und Arten der Göttlichen Gesichten und Offenbarungen, item ein gar ungemein ausführlich Sendschreiben vom Stein der Weisheit. Sie suchet in ihren Schriften das tausendjährige Reich zu behaupten, treibet die Lehre von der Wiederbringung aller Dinge, führet hohe und dunckele Reden, wolte die sogenannte Philadelphische Gesellschafft befördern, und hielt sich bey lebendigem Leibe selbst eine Leich-Predigt über Phil. 1, 21.

Leæna,

Eine beruffene Hure, welche, weil sie um des Harmodii und Aristogitonis, als Mörder, Anschläge gewust, auf allerhand Art, solche zu bekennen, gemartert ward, sie hielte aber selbige aus Verschwiegenheit gäntzlich aus. Weßwegen ihr auch die Athenienser eine Ehren-Säule durch den Iphicratem aufrichten liessen, und zwar unter einem Bilde, das keine Zunge hatte, zum Zeichen der Verschwiegenheit. Alex. ab Alex. Lib. 1 C. 30, Plin. l. 34 c. 8.

Learchis,

Eine Griechische Poetin, wie Tatianus in seiner Oration, so er contra Græcos geschrieben, p. 168 referiret, ihre Statua soll von dem berühmten Menestrato verfertiget worden seyn.

Leber,

Ist ein inwendiger Theil des lebendigen Cörpers, durch welchen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Sie ist in dem untern Bauche an der rechten Seiten. Von den unvernünftigen Thieren werden einige theils insgemein verspeiset, theils aber als eine besondere Delicatesse angesehen: Uberhaupt ist zu mercken, daß die Lebern von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, dicke Nahrung geben, und sich langsam wieder ausführen. Doch sind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel saftiger, zärter und gröber, als die von alten und übelgefütterten Thieren. Am meisten werden die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet; ferner die von den Schweinen, nachdem sie blanchiret, entädert und gehäutet, auch gemeiniglich in Därme gestossen, und Leber-Würste daraus bereitet worden; die von Ziegen oder Böcken hält man für höchstschädlich. Die Lebern der Vögel sind weit derber, und daher sehr schwer zu verdauen; wovon iedoch die Gänselebern ausgenommen sind, als welche über

Digitized by Google

über die Maasse groß zu machen, und sodann als eine sonderbare delicate und gesunde Speise angesehen werden. Unter den Fischen werden der Hecht, Qvappen und Welse Lebern unter die Delicatessen gerechnet. Die Leber-Reime, welche vor diesen bey Ehren-Mahlen gebräuchlich waren, da einer, dem die Leber von einem solchen Fisch vorgelegt ward, einen Reim hersagen muste, sind gantz aus der Mode gekommen.

Leberflecken,

Sind einige Leberfärbigte Mähler und Flecken, so sich unter dem äussersten Häutlein ausbreiten und ihren Ursprung aus dem mit etwas Gall vermischten Fließ-Wasser, so durch deren Beymischung verdickert und zur freyen Ausdünstung unfähig gemacht wird, haben; verstellen öfters das Frauenzimmer, und sind sehr übel zu vertreiben.

Leber-Wurst, siehe Wurst.

Leb-Kuchen, siehe Pfeffer-Kuchen.

Lebkuchen-Kräpflein,

Man nehme geriebenen Leb- oder Pfeffer-Kuchen, geschnittene Pommerantzen-Schalen, Zimmet, Ingber, Näglein, Muscaten, Cardamomen, gestossenen Zucker, Tragant, Krafft-Mehl und Rosen-Wasser, walgere Plätzlein daraus, decke einen Teig von Rosen-Wasser und Mehl darüber, nehme ein Kräpflein-Eisen, schneide es mit ab, lege es auf einem Bogen Papier nach einander auf einen Ofen, wann sie nun bey einer Stunde gebacken, wird es gut seyn.

Lebzelten-Kräpflein,

Man nehme geriebenen Leb-Kuchen, thue geläuterten Honig und Zucker daran, wie auch Qvitten-Latwerge mit Rosen-Wasser und Malvasier gerieben, ein wenig Näglein, Ingber, Zimmet und eingemachte Citronen-Schalen, wälgere Plätzlein daraus, decke einen Teig von Rosen-Wasser und Mehl darüber, nehme dann ein Kräpflein-Eisen, schneide es mit ab, lege es auf einen Bogen Papier und backe es ab.

Lecken,

Heisset dem Weibes-Volck im Spinnen den Faden mit der Zunge annetzen und befeuchten; bisweilen bedienet sich selbiges an stat des Leckens eines kleinen angefeuchteten Schwämmleins.

Lecker-Bißlein, oder Delicatessen,

Heissen diejenigen kostbaren raren und schmackhaften Speisen, so auf eine besondere Art in denen Küchen zugerichtet werden, und welche das Weib mit ihrem Manne für sich alleine zu verzehren pfleget.

Leda,

Eine Tochter des Thestii, des Tyndari Königs in Laconien Gemahlin, mit welcher der Jupiter in heimlicher Liebe gelegen, und sie, nachdem er sich in einen Schwan verwandelt, geschwängert, nach welcher heimlichen Vermischung sie zwey Eyer gebohren, aus deren einem Pollux und Helena, aus dem andern aber Castor und Clytemnestra gekrochen.

Legen, Wäsche,

Heisset die getreugte Wäsche in gehörige Form zusammen schlagen, selbige über einander legen, und in gewisse Stösse oder Hauffen sortiren, damit man selbige hernach rollen kan.

Legiren,

Heisset dick und sämig machen.

Legitimirung durch erfolgte Ehe,

Heisset, wenn ein Mann diejenige Weibes-Person oder Concubine, mit der er zugehalten, zum Weibe nimmt und sich mit selbiger copuliren läst. Dergleichen Legitimation kan geschehen, wenn er auch schon auf dem Tode darnieder lieget, und die Kinder, so er vor der Copulation mit ihr erzeuget, werden dadurch zu ehelich gebohrnen Kindern gemacht, sie empfangen wie die andern Geburts-Briefe, und succediren ihren Eltern mit denen andern Kindern in gleiche Theile, auch nach heutiger Observanz in Lehn-Güter. Carpz. P. 3 C. 28 def. 17, Finkelth. Disp. Feud. 6 q. 13.

Lehman-

Digitized by Google

Lehmannin,

Maria Barbara, des An. 1699 den 16 Martii verstorbenen Superintendentis und berühmten Theologi, D. Georg. Lehmanni gelehrte Tochter, und Hans Friedrich von Römer in Schneckengrün, Canonici in Merseburg, Eheliebste; Eine gelehrte Leipzigerin, so nicht nur allerhand Künste und Wissenschaften, sondern auch die herrlichsten Sprachen erlernet, gestalt sie Hebräisch, Lateinisch, Italiänisch und Frantzösisch vollkommen verstehet. Vid. Historische Remarquen A. 1699 Mens. Septembr. 16 p. 126. Pasch. in Gynæceo Doct. p. 44.

Lehn-Bäncke, siehe Bäncke.

Leib-Band,

Ist ein von allerhand Sorten seidener, breiter oder schmaler Bänder abgetheiltes Stück, so das Frauenzimmer um den Leib stecket, und vorn herunter ein Paar Theile davon herab hangen läst.

Leibgedinge, oder Witthum, Witthum-Sitz, Leib-Zucht,

Ist derjenige Ort und District, der einem Frauenzimmer von hohem Stande nach ihres Gemahles Tode zu ihrer Residentz und Unterhaltung angewiesen wird.

Leib-Gürtel, siehe Gürtel.

Leib-Renthen,

Sind gewisse Einkünffte und Revenuen, so einer Dame oder Wittib hohes Standes in gewissen Aemtern, Schlössern oder Dörfern nach Beschaffenheit und Zustand des Staates von ihrem Gemahl angewiesen werden, damit selbige davon Zeit Lebens ihrem Stand gemäß leben kan. Dergleichen Leib-Renten fallen nach ihrem Tode wiederum hinweg.

Leib-Rock,

Wird von jungen Frauens-Personen getragen, ist mit einem glatten steifen Leibe, und wird dadurch die Taille distinguiret; bey Kindern werden Flügel daran gehefftet, um sie dabey zu führen.

Leib-Schnalle,

Ist eine auf vielerley Art und façon rund oder oval, viereckigt oder ausgeschweiffte von Gold, Silber, Stahl oder Printz-Metall polirte und zusammen geschweißte Schnalle, mit welcher das Frauenzimmer ihre Leib-Tressen anzuschnallen pfleget, sie sind entweder durchbrochen oder glatt polirt, auch öffters mit ächten oder unächten Steinlein umsetzet und ausgezieret.

Leibstücke,

Ist ein besonderer Ober-Habit für kleine Jungfern, bestehend aus einem kurtzen Ober-Leib, so auf dem Rücken zugeschnüret wird, und dem herabgehenden langen Schurtz und Schweif; Wird entweder mit oder ohne Flügel gemacht, bey denen vornehmen Kindern wird der Schurtz von beyden Seiten hinauf unterbunden und geknüpfet; bey denen gemeinen aber wird nur ein blosses und gleiches Röcklein an das Leibstücke gesetzet.

Leib-Tresse,

Ist eine von Gold, Silber oder Seide gewebte, durchbrochene oder glatte, ausgezäckte oder gleiche, Spiegel- oder gemeine Tresse, so das Frauenzimmer um den Leib zu stecken, auch öfters mit einer saubern Leib-Schnalle zu befestigen pfleget.

Leib-Zucht, siehe Leib-Gedinge.

Leiber-Hemden, siehe Hemden.

Leichen spielen unter den Kindern,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige furchtsame und wunderliche Weiber ein Sterben vorher propheceyen, wenn die Kinder auf der Gassen Leiche spielen, oder sich mit Creutzen tragen.

Leid annehmen,

Heißt, wenn eine Wittbe oder des Verstorbenen Tochter und Anverwandte in einem schwartz meublirten Zimmer die Condolenz der Leidklagenden mit gehörigem Danck-Compliment und einem Gegen-Wunsch annimmt; Nach itziger Leipzi-

Digitized by Google

Leipziger Mode wird es bey dem gewöhnlichem Ansagen durch die Bitt-Frau oder den Leichen-Bitter gemeldet, ob man das Leid und das gebräuchliche Ceremoniel annehmen wolle oder nicht.

Leid-Essen,

Ist eine Abend-Mahlzeit, so die Leidtragende Frau ihren nechsten Anverwandten und guten Freunden zur Danckbarkeit für die Leichen-Begleitung giebet und ausrichtet.

im Leid gehen,

Heisset, wenn die nechsten Anverwandten oder sonst gute Freundinnen von der Leidtragenden Wittibe auf vorhergeschehene absonderliche Bitte und Ersuchung durch die Bitt-Frau über das Maul geschleyert mit in den ersteren und förderstẽ Paaren des Leich-Processes gehen.

Leid klagen,

Ist ein zierliches Compliment, worinnen ein Frauenzimmer dem andern wegen eines Todes-Falles condoliret und ihr Mitleid darüber bezeuget.

Leilach, siehe Bettuch.

Lein, siehe Flachs.

Leinen, oder Wasch-Leinen,

Sind reine zusammen gedrehete lange Stricklein, so die Wäscherinnen auf denen Treuge-Plätzen oder Böden aufzuziehen und die nasse Wäsche darüber zu hengen pflegen.

Leinwand,

Ist ein aus gesponnenem Flachs, Werck oder Hanff in einander geschlagenes Gewebe, deren sind vielerley Sorten, als: Rohe und ungebleichte, zarte, mittel und grobe, Schleyer, glatte oder gestreiffte, gemodelte, auf Damast-Art mit Bildern, Blumen und Laubwerck durchwirckte, halb leinen und halb Baumwollen, welches insgemein Parchend genennet wird, gemahlte oder gedruckte, steiffe und geleimte, Glantz- und Futter-gefärbte und ungefärbte, weisse oder blaue, Haus- oder Kauff-Leinwand. Die Holländische ist die zärteste, dichteste und weisseste, wegen der Harlemmer-Bleiche, welche weit und breit beruffen. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Leipziger Haube,

Heisset den Augspurgischen Weibes-Bildern eine mit einem hohen und runden rauhen Gebräme umsetzte und hinten mit einem runden Teller von bunten Estoff oder Damast staffirte Mütze, so die Weiber im Winter zu tragen pflegen, ist aber in Leipzig voritzo unbekannt.

Leipziger Inventions-Küche, siehe Verbesserte Leipziger Inventions-Küche.

Lemnia,

War eine berühmte Hexe und Zauberin bey denen Athenienſern.

Lenden-Braten,

Heissen dem Weibes-Volck diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so innewendig unter dem Rück-Grat des Viehes heraus geschnitten werden, man findet selbige an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh.

Leonhardin,

Ursula, des Schwärmers und Ovackers Jodoci Leonhardi gleichfalls fanatisches und wiedertäufferisches Weib. Sie war eine falsche Prophetin, so sich allerhand Visionen und Erscheinungen rühmete, auch ihre närrischen Lehren mit einer andern wiedertäuferischen Weibes-Person, so Barbara hiesse, hier und dar ausbreitete. Vid. Baron. Tom. 19 Annal. ad An. 1532, it. Plarrii Specim. Histor. Anabapt. c. 6 p. 46.

Leontium,

Eine griechische Jungfer von Athen, so der Epicuräischen Secte zugethan, hatte einen sehr grossen Verstand und Wissenschafft in der Philosophie, daß sie sich unterstand wider den Theophrastum zu schreiben, auch kein geringes Lob sich dadurch erwarb. Cicero nennet sie lib. 1 de Nat. Deor. p. 289 ex Edit. Lambin. eine Fettel, dergleichen auch A. Gellius gethan. Textor. in Officin. fol. 134. Ob er selbige aber deswegen also nennet, weil sie des Epicuri Conversation genossen, und seiner

Digitized by Google

seiner Secte angehangen, mögen andere erörtern. Vid. Demoiselle Jacquette Guillaume les Dames Illustres p 207. Ihre Tochter hieß Danae, und soll gleicher Art gewesen seyn.

Lerche,

Alauda, Alouette, ist ein kleiner Vogel, fahl auf dem Rücken und weiß am Bauch. Er singet im Flug schwebende, und erfüllet im Frühling die Erde mit seinem Gesang. Er ziehet um Michaelis in solcher Menge, daß er gantze Felder bedecket, alsdenn ist er sehr wohl zu essen. Der Lerchen-Fang ist ein gar lustiges Weide-Werck, so bey Tage auf zweyerley Weise geschiehet, theils mit Wänden oder Netzen auf einem Vogel-herd, theils mit einem Tyras, vermittelst eines Lerchen-Falckens. Bey Nacht aber und wenn der Mond scheint, wird ein Netz dazu aufs Feld getragen, dabey drey Personen zu thun haben, nemlich zwey, die es an beyden Seiten fassen, und die dritte, so es hinten widerhalten muß: So bald dieselbigen nun etwas fladdern hören unter dem Netze, werffen sie es augenblicklich nieder, würgen die darunter zappelnde Lerchen, und fahren darauf mit dem Netze weiter fort. Eine ausführlichere Beschreibung von den Lerchen und von ihrem Fange ist im Oeconomischen Lexico unter den Worten: Lerche, Lerchen-Falcke, Lerchen-Garn, und Lerchen streichen zu finden. Ob die Kinder eine angenehme Stimme bekommen, denen das erstemal gebraten Lerchenfleisch zu essen gegeben wird, solches mögen diejenigen Mütter ausmachen, die daran gläuben. Unsere Absicht gehet itzo nur auf die Liebhaber der Lerchen, welche zu der Herbst-Zeit einen Appetit nach selbigen empfinden. Denen zu Gefallen setzet der Koch nachstehende Zubereitungen bey: 1) Lerchen zu braten am Spieß; 2) Lerchen zu braten anders; 3) Lerchen mit Aepffeln; 4) Lerchen mit Zwiebeln; 5) Lerchen mit Weinbeeren; 6) Lerchen in einer Pastete.

Lerchen zu braten am Spieß,

Man rupffet so viel Lerchen, als einem beliebet, schneidet selben die Flügel herunter, und den Kopff die Qver entzwey, und senget sie abe. Hernach wenn sie nicht rein genug sind, so wäschet man sie aus, schneidet Stückgen Speck als ein Zwey-Groschen-Stück groß, stecket ein solches Stückgen Speck an ein Spießgen und an dasselbe eine Lerche, alsdenn wieder ein Stückgen Speck, auf welche Art alle Lerchen gemacht werden sollen. Nach diesen sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bindet die Spießgen alle, woran die Lerchen stecken, an einen eisernen Spieß, doch also, daß allezeit eine Lerche oben und die andere unten kömmt, leget sie zum Feuer und machet eine ziemliche Hitze, doch nur von hartem Holtz oder Kohlen, begiesset sie aber gleich mit zerlassener Butter und läst sie fein gleich drehen, so werden sie recht gischen, und der Saft wird von einer Lerchen in die andere dringen, die aber doch dabey begossen werden müssen. Endlich wenn sie bald gar sind, so bestreuet man sie mit klar geriebener Semmel, betröpffet sie mit Butter, aber nicht zu starck, damit sich die Semmel nicht herunter wäsche, drehet sie gantz gemählich um, so werden sie wie angeschlagen und überaus delicat und safftig seyn. Will man sie anrichten, so schneidet man sie fein sachte vom Spieß, daß die Semmel nicht herunter fällt, ziehet sie von den Spießgen und leget sie fein ordentlich in die Schüssel, machet braune Butter drunter und giebet sie hin.

Lerchen zu braten anders,

Sind die Lerchen nach voriger Manier zugeputzet, so stecket man sie an höltzerne oder darzu gemachte Spießgen, sprenget sie ein wenig mit Saltz ein, leget sie auf einen Rost, setzet solchen aufs Kohlfeuer, und wenn sie trocken werden, so begiesset man sie mit zergangener Butter, welches öffters geschehen muß. Sind sie nun bald gebraten, so bestreuet man sie mit klar geriebener Semmel, betreuffet sie wieder mit Butter und lässet sie noch ein wenig anlauffen, daß sie fein gischigt werden, richtet sie endlich auf eine Schüssel an, und machet braune Butter drunter.

Lerchen mit Aepffeln,

Man richtet sie zu, wie die Fincken mit Aepffeln.

Lerchen mit Zwiebeln,

Werden wie die Fincken mit Zwiebeln bereitet.

Lerchen

Digitized by Google

Lerchen mit Wein-Beeren oder unreiffen Trauben,

Dieſe Zurichtung iſt leicht und kan man ſich nach den Fincken richten.

Lerchen in einer Paſtete,

Suchet man unter denen Paſteten auf, daſelbſt wird ſich die Beſchreibung finden.

Lerchen-Spieß, oder Vogel-Spieß,

Sind kleine von Holtz oder Eiſen gemachte Spießlein, woran die Lerchen im währenden Braten geſtecket werden.

Lescailje,

Kataryne, eine Holländiſche Poetin, deren Tragödien zu Amſterdam gedruckt worden. Dieſe ſind folgende: 1) Herodes en Mariamne 1685; 2) Genſerik 1685; 3) Wenſeslaus Koning van Poolen 1686; 4) Hercules en Dianira 1688; 5) Nicomedes aus dem Corneille überſetzt, 1692, 6) Ariadne 1693. Lehms p. 128.

Leſen,

Heiſſet denjenigen Vorrath, ſo man zur Zugemüſe oder an das Fleiſch kochen will, fleißig vorher überſehen, von den faulen Körnern abſondern, und den darein gefallenen Staub und Unflat heraus leſen, als Linſen, Erbiſſen, Reiß, Grütze, Hirſe, Graupen u. d. g.

Leuchter,

Iſt eine von Zinn, oder Meßing, oder Silber und andern hol gegoſſene und ſchlanck in die Höhe getriebene Zierath, unten her mit einem breiten Fuſſe und oben mit einer tieffen Tille verſehen, worein die Lichter geſetzet werden.

Leuchten unter den Tiſch,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da viele Weiber in denen Gedancken ſtehen, es entſtünde Zanck im Hauſe, wenn man mit dem Lichte Abends unter den Tiſch leuchtete.

Leucippides,

Wurden die Töchter des Leucippi, Phoebe nemlich und Elaira, die der Caſtor und Pollux raubten, genennet.

Leucothea,

Oder die weiſſe Göttin. Dieſer Nahmen wurde des Athamantis Weibe, der Ino, nachdem ſie unter dem Waſſer zur Meer-Göttin geworden, beygeleget. ſiehe Ino.

Leucothoe,

Eine Tochter des Babyloniſchen Königs Orchami, welche der Vater, nachdem er ſelbige von dem Phoebo geſchwängert fande, lebendig vergraben laſſen; Phoebus aber, nachdem er ſie nicht wieder lebendig machen konte, hat ſie in einen Weyrauch-Baum verwandelt.

Levi,

Juſtina, Andreæ Levi gelehrte Tochter, eine welſche Poetin und des berühmten Sipontiniſchen Biſchofs Nicolai Perotti Bluts-Verwandtin. Sie ſoll, wie Menagius in ſeinen Lectionibus Italicis ſupra Petrarchæ Sonnetum VII behauptet, eine Epiſtel in Verſen an Franciſcum Petrarcham geſchrieben, und ihn darinnen conſuliret haben, ob ſie im Studio Philoſophico fortfahren oder bey ihrem Hausweſen verbleiben ſolle, der auch Petrarcha in einem artigen Sonnet wieder geantwortet. Philippe de Maldeghem und Lelio Lelji will ihm nicht beypflichten, ſondern meinen, daß dieſes Sonnet an Joh. Boccatium von Petrarcha wäre geſchrieben worden. Aleſſandro Taſſoni aber hat ſich in ſeiner Conſideration. ſopra le Rime del Petrarca pag. 27 darwider opponiret. Vid. Act. Erudit. Lipſ. An. 1691 p. 537.

Libera,

Des Jupiters und der Cereris Tochter, wird auch ſonſten Proſerpina genannt.

Liberata,

S. ſonſt Wilgefortis, auch bey denen Niederländern Ont Kommera genannt, des Königs in Portugall Tochter, und wider ihres heydniſchen Vaters Wiſſen eine heimliche Chriſtin, die Schönſte unter allen Frauens-Perſonen im Königreiche, ward nach ihrer Mutter Tode von ihrem Vater zur Ehe verlanget, über welches unvernünftige Anſinnen ſie hertzlich erſchrack, und ſelbiges auf alle Art abzulehnen

Digitized by Google

nen suchte, weil aber ihr Vater sie mit Gewalt darzu zwingen wolte, seufftzete sie zu GOtt recht inständig, er möchte doch ihre Schönheit von ihr nehmen, und dasjenige, was ihren geilen Vater reitzete, an ihr verändern. Welches auch in der That erfolget, angesehen sie den folgenden Tag darauf nicht mehr als eine Weibes-Person, sondern wie ein Mann, durch ihre jähe Veränderung aussahe, weil sie einen langen und rauhen Bart in einer einigen Nacht bekam, welches auch ihres Vaters unordentliche Brunst gedämpffet, und ihn nunmehr dahin gebracht, daß er von seinem wunderlichen Vorsatz abgestanden. Und ob diese seine Christliche Tochter gleich von diesem ihrem Anliegen dadurch befreyet ward, so ließ er doch seine Wut, dieweil er erfuhr, daß sie heimlich den Christlichen Glauben angenommen, anderweitig gegen selbige blicken, indem er sie auf das allergrausamste martern und endlich an das Creutze nageln ließ, woran sie als eine beständige Märterin ihren frommen Geist aufgab.

Libitina,

Eine Göttin der Todten-Gräber und der Leichen: in ihrem Tempel zu Rom verkauffte man alle diejenigen Sachen, so zu denen Begräbnissen nöthig waren.

Libuina,

So von etlichen Lidwina oder Lydwidis genennet wird, war ein fanatisches und begeistertes Weibesbild, so sich vieler göttlicher Gesichter, himmlischer Offenbarungen, und heiligen Gespräche mit den Engeln rühmete, auch unter andern behauptete, daß ihr von Christo, nachdem er ihr persönlich erschienen, fünf Wunden zum Wahrzeichen eingedruckt worden. Vid. Voet. Tom. II Dissertat. Select. p. 1066.

Libussa,

Croci, des zweyten Hertzogs in Böhmen, Tochter, sie überkam durch das Loos die gantze Herrschafft über Böhmen, und ward dahero von ihren Unterthanen gezwungen, sich zu vermählen, weswegen sie auch bey sich beschloß, denjenigen darzu auszuersehen, welchen ihre Bedienten zuerst auf dem Felde an einem eisernen Tisch würden essend finden: weil sie nun einen Bauer, Primislaum genannt, an seinem Pflugschar sitzend antraffen, muste sie sofort selbigen zu ihrem Gemahl nehmen.

Licht-Breter,

Sind dünne runde Bretlein über und über durchlöchert, und mit einem Griff und Handhabe versehen, worinnen vermittelst der durchgezogenen Speiler und Stäblein die Lichte gezogen werden.

Licht-Hut,

Ist ein von Zinn, Meßing oder Blech holes und zugespitztes Hütlein, so man über die Lichter bey Auslöschung derselben decket.

Licht-Knecht, siehe Licht-Stecher.

Licht-Korb,

Ist ein länglicht rund und tieffes geflochtenes Körblein, worein die Lichter gestecket werden.

am Lichtmeß-Tage tantzen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen tollen Gedancken stehen, es müste ihnen der Flachs wohl gerathen, wenn sie nur am Lichtmeß-Tage bey Sonnenschein einmal tantzten.

Lichtputze,

Ist ein von Eisen, Stahl oder Meßing in Form einer Schere verfertigtes Instrument, hat an dem einen holgearbeiteten Theile eine lange Spitze, wird zu Abkürtzung und Sauberung des zu lang brennenden Tochts gebrauchet.

Lichtputzen-Kästgen,

Ist ein von Zinn, Meßing oder Blech länglichtes und auf drey Knöpffen stehendes Futteral, worein die Lichtputze geleget wird.

Lichtschirm,

Ist ein über einem runden Drat ausgespanntes grünes Pergament, auf einer höltzernen Schraube, so hoch und niedrig kan gezogen werden, stehend, welches man in denen Wochen- und Kinder-Stuben vor das brennende Licht zu setzen pfleget, damit der Schein die schlaffenden Kindlein oder Sechswöchnerinnen nicht beunruhigen möge. Man hat auch eine

Art

Digitized by Google

Art solcher Schirme, so man zusammen falten und legen kan.

Licht-Stecher,

Ist dasjenige Instrument, darauf das fast bis an die Tille gebrannte Licht wieder erhöhet wird, und völlig ausbrennen kan. Es bestehet in einem runden nicht zu langen Stiel, der sich mit dem untern Ende in die Tille des Leuchters schickt, am obern Ende aber einen breiten etwas vertiefften Rand hat, in dessen Mitte eine, oder auch drey eiserne Spitzen hervorragen, auf welche oder zwischen welche des Lichtes Ende gesteckt wird, daß es daselbst fest stehe. Es wird auch ein Licht-Knecht genennet.

Licht ziehen,

Ist zwar sonsten ordentlich eine Arbeit der Seiffensieder, die aber auch öffters von haushältigen Weibern verrichtet wird, da sie nemlich die aus baumwollenem oder auch schlechtem Garn zugeschnittenen Dachte, vermöge der darzu gehörigen Lichtbreter mit warm zerlassenem Unschlitt überkleiden und die Lichte in gehörige Form bringen. Sie pflegen auch dergleichen in gewisse darzu aptirte gläserne oder blecherne Formen zu giessen. Die Sorten der Lichter sind von unterschiedener Grösse und Güte, die gantz kleinen und geringen werden in der Haushaltung nur Gauckel-Lichtlein oder Gauckel-Katzen genennet; bey vornehmen und solennen Ausrichtungen werden insgemein weisse Wachs-Lichter aufgesetzet; wiewol man auch deren von gelbem Wachs hat. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

mit dem Lichte gauckeln,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, daß wenn die Kinder mit Lichtern oder angebrannten Höltzlein des Tages über gauckelten, sie des Nachts über in das Bette harneten.

Licinia,

Eine gelehrte Tochter des L. Crassi, so nebenst ihrer Schwester wegen ihrer Gelehrsamkeit und Beredsamkeit vom Cicerone hochgerühmet wird. Vid. Lotich. d. Nobilit. & Perfect. Sex. Fœm. § 36, Ravis. Textor. in Off. pag. 344 l. 4 C. 12.

Lidvvidis, oder Lidvvina, siehe Libuina.

Liebäugeln,

Heisset, wenn das Frauenzimmer einer Manns-Person, so sie zu ihrem Amanten erkieset, allerhand verliebte Blickgen und Charmes mercken läst.

Liebes-Brief, oder Billet,

Ist eine Schrifft, worinnen das Frauenzimmer ihrem Amanten die Neigung und Liebe entdecket, oder ihm sonst etwas darinnen zu seiner Avantage rapportiret.

Liebes-Fieber, siehe Liebes-Melancholey.

Liebes-Melancholey, oder Liebes-Fieber,

Denen Medicis Melancholia Uterina genannt, ist ein weiblicher Zufall, so aus grosser und hefftiger Liebe herrühret, wenn nemlich das Frauenzimmer sich allzustarcke Liebes-Ideen und brünstige Phantasien also macht und vorstellet, daß sie darbey abertwitzig, schotenthöricht und melancholisch werden.

Liebes-Trunck, oder Philtrum,

Ist ein von einem geilen und unzüchtigen Frauenzimmer aus allerhand abergläubischen Ingredientien, so die Liebes-Macht und Wirckung in sich haben sollen, vermischter Trunck, so sie demjenigen Manns-Volck beyzubringen suchen, auf den sie ihr buhlerisches Auge geworffen; machet oftmals dergleichen Mannsbilder närrisch und rasend.

Lied-Lohn,

Ist das verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrotete Hausleute und Gesinde dienen, ingleichen als Tagelöhner um ein gesetztes und verglichenes Lohn arbeiten. siehe Oeconom. Lexicon.

Lilith,

Soll nach der Jüden Vorgeben als ein Gespenste eine Feindin der Kindbetterinnen gewesen seyn, daher sie über ihre Wochenstuben zu schreiben pflegen: Adam, Eva, Chuez, Lilith, oder auch: entfernt

ſey die Lilith. Die thörichten Talmudiſten und wunderlichen Cabaliſten aber meinen, es wäre die Lilith des Adams erſte Frau geweſen, mit welcher er 130 Jahr vor der Eva im Eheſtande gelebet. Daß ſolche Lilith aber eine Gattung eines unglücklichen Nachtvogels ſey, deſſen Eſ. XXXIV, 14 gedacht wird, lehret Selden. in ſeinem Tractat de Diis Syris Synt. II l. 2 p. 214.

von Limburg,

Leonora Sophia, Gräfin, eine gelehrte Dame und gute Poetin, ſo einen ſchönen Vers zu ſchreiben weiß, wie Ebertus in ſeinem eröffneten Cabinet des gelehrten Frauenzimmers p. 217 angeführet.

Limburgerin,

Regina Magdalena, Martin Limburgers, Kayſerlichen gekrönten Poetens, der Gemeinde zu Kratshoff bey Nürnberg und umliegenden Orten Predigers, auch der löblichen Blumgenoſſenſchafft Oberhaupts, Eheweib, in eben dieſem Orden Magdalis genannt, eine anmuthige Poetin, ſo einen guten Vers machet. Vid. Paullin. in ſeinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 85.

Limonie,

Malum Limonium, Limon, ſind eine Art von Citronen verſchiedenen Gewächſes. Der Baum, auf welchem ſie wachſen, iſt mittelmäßiger Höhe, grünet ſtets, hat ſtarcke Lorbeer-förmige Blätter, die am Rande etwas gekerbet und voll kleiner Löcher ſind. An den Zweigen ſitzen hin und her Stacheln und Dornen, die Blüte iſt wohlriechend und gantz weiß, die Früchte ſind rundlich weißgelb, lieblich von Geruch, haben glatte Schalen, wenig Fleiſch, aber viel Safft, darinnen einige bittre Kerne ſtecken. Dieſe Frucht wird in der Küche an Fleiſch, Fiſche und Paſteten gethan, der Safft auf das Gebratene gedruckt, die Blüte über den Sallat geſtreuet. Der Limonien-Safft hat eine vitrioliſche Schärffe, ſo daß er Perlen auflöſet: Aeuſſerlich nimmt er die Wartzen weg, mit ein wenig Saltz vermiſcht, macht er eine zarte Haut, wenn die Hände damit gewaſchen, und nicht getrocknet werden. Eine weitläufftige Beſchreibung von dem Limonien-Baum, der Frucht und deren Nutzen giebt das Oeconomiſche Lexicon. Vide Petri Nati Obſervationes de Malo Limonio, Citrio, Florentiæ 1674.

Limonade von Citronen und Pomerantzen,

Man nimmt abgeſchelte Citronen, ſo viel man hat, ſchneidet ſie von einander, nimmt das inwendige mit den Schlauben gantz und gar heraus, thut es in eine reine Schüſſel, dann windet man den Safft durch ein leinen Tuch, ſo lange bis die Schlauben im Tuche faſt trocken ausgepreſſet: den Safft, wenn er ausgewunden, läſſet man 24 Stunden ſtehen, da ſich im Grunde das Dicke vom Klaren abgeſtanden ſetzet, das Klare gieſſet man in ein Gefäſſe ab, alsdenn wird es gewogen, zu einem Pfund Safft werden drey Viertel-Pfund Zucker gethan, welcher erſt geſtoſſen wird, und mit dem Safft zuſammen in einen Keſſel gegoſſen, auf einem jählingen Feuer wohl gekocht, und fleißig abgeſchäumt, ſo lange bis der gekochte Safft zu einem Syrup wird, welcher denn in reine Bouteillen gegoſſen wird, die wohl vermacht ſind.

Limoniades,

Wurden die Nymphen der Blumen und Wieſen genennet.

auf die Lincke Seite kein neugebohrnes Kind legen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige wunderliche Weiber verneinen, das Kind bliebe ſein Lebetage linckiſch, wenn man es nach der Geburt zum erſten mal auf die lincke Seite legte.

Linſen,

Lentes, Lentilles, ſind eine bekannte Hülſen-Frucht, davon man zweyerley Gattungen hat, die groſſen Garten-Linſen, und die kleinen Feld-Linſen. Sie geben eine unverdauliche und nahrloſe Speiſe, werden wenig und nur zur Veränderung genoſſen. Ihre Zurichtung iſt ſchlecht, indem ſie bloß mit Waſſer gar gekocht, und wenn ſolches abgegoſſen, mit einer Fleiſch-Brühe angerichtet, oder in Butter geprägelt werden. Mit der Linſenbrühe

Digitized by Google

ſenbrühe das Geſicht gewaſchen, vertreibet die Sommer-Flecken. ſ. Oeconom. Lexicon. Der Koch richtet ſolche alſo zu: 1) Linſen ſauer mit Zwiebeln; 2) Linſen mit brauner Butter; 3) Linſen mit Bratwürſten; 4) Linſen mit Côteletes; 5) Linſen mit gebratener Kalbsleber; 6) Linſen mit gebackenen Eyern, Ochſen-Augen genannt.

Linſen ſauer mit Zwiebeln,

Man leſet die Linſen ſauber aus, und läſſet ſie hernach im Waſſer am Feuer bald weich kochen, gieſſet alsdenn Eſſig dran, mit welchem ſie gantz kurtz einſieden müſſen. Hernach machet man Butter in einer Caſſerole braun, rühret ein wenig Mehl drein und läſſet dieſes auch braun werden, wirffet nach dieſen klein geſchnittene Zwiebeln darzu, welche auch mit röſten ſollen, brennet ſie an die Linſen, rühret ſie durch einander und ſaltzet ſie ein wenig, ſo ſind ſie fertig.

Linſen mit brauner Butter,

Man kochet dieſe nur in Waſſer gantz weich, und ſaltzet ſie ein wenig, beym Anrichten machet man Butter braun und brennet dieſe über die Linſen.

Linſen mit Bratwürſten,

Man bereitet dieſe nach erſt beſchriebener Art, bratet hernach Bratwürſte und garniret ſie damit.

Linſen mit Cotelettes,

Die Linſen machet man zu recht wie vorige. Die Cotelettes brauchet man zur Garnitur, deren Beſchreibung unter dem Buchſtaben C zu finden iſt.

Linſen mit gebratener Kalbs-Leber,

Der Linſen Abkochung iſt bekannt. Die Kalbsleber ſtecket man in ſiedend Waſſer, daß ſie ein wenig anläufft, ſchneidet darnach viereckigte Stücken, als welſche Nüſſe groß aus ſelbiger, ſchneidet auch viereckigte breite Stückgen Speck ſo groß, als die Stückgen Leber ſind; dieſe ſtecket man Wechſels-weiſe an kleine höltzene Spießgen, daß allezeit ein Stück Speck und denn ein Stück Leber kömmt, damit continuiret werden muß, bis ein Spießgen oder etliche voll ſind. Iſt dieſes nun alles gemacht, ſo ſprenget man ſie mit Saltz ein, läſſet Butter zergehen und tunchet die an denen Spießgen ſteckende Leber drein, ſtreuet ſie mit Semmel, und bratet ſie auf dem Roſt ſauber ab. Zuletzt richtet man die Linſen an, garniret die Spießgen mit der Leber herum und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Linſen mit gebackenen Eyern, Ochſen-Augen genannt,

Wenn die Linſen gekocht ſind, ſo machet man gebackene Eyer, welche insgemein Ochſen-Augen heiſſen, deren Beſchreibung unter denen Eyern anzutreffen; mit mit dieſen garniret man die Linſen, welche, wie ſie ferner zuzurichten ſind, kan man bey den Suppen, Rebhünern, jungen Tauben, Schincken ꝛc. finden.

von der Lippe,

Johanna Sophia, Reichsgräfin und Hofmeiſterin bey der Princeßin von Wallis, eine devote und in Theologiſchen Wiſſenſchafften hocherfahrne Dame; ſie hat ein auserleſenes Gebet-Buch, ſo zu Nürnberg gedruckt worden, heraus gehen laſſen, welches An. 1715 zu Leipzig allhier von Johann Friedrich Gleditſch und Sohn wieder aufgeleget worden.

Liriope,

Eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Theris Tochter, mit welcher der Fluß Amnis den vortrefflichen ſchönen Knaben Narciſſum gezeuget.

Livia,

Druſilla, des Kayſers Auguſti zweyte Gemahlin, und Mutter des Tiberii, war eine Dame von auſſerordentlicher Klugheit, Liſt und Verſtande.

Locuſta,

Eine berühmte Zauberin und Hexe, ſo zu des Neronis Zeiten lebte, und welche er ſich aus Franckreich verſchrieben; durch deren Hülffe und Kunſt Agrippina den Claudium, und Nero den Britannicum aus dem Wege geräumet, ſie iſt aber vom Kayſer Galba umgebracht worden.

Löffel,

Ist ein von Silber, Zinn oder Blech mit einem langen Stiel rund länglicht ausgewölbtes Schöpff-Geschirr, wormit die Suppe und Brühe aus der Schüssel gelanget wird.

Löffeln,

Heisset nach heutiger Art zu reden, so viel als courtisiren, daher saget man eine Löffel-Magd oder Löffel-Schwester.

Löffel-Blech,

Ist ein viereckigtes mit grossen Löchern ausgeschlagenes Blech, worein die Löffel in der Küche gehangen werden.

sich Lösen,

Heisset dem Frauenzimmer so viel als revangiren, also muß sich derjenige Magister, so einen Crantz und Schnupfftuch bey der Promotion geschickt bekommen, bey demjenigen Frauenzimmer, von welcher ihm solches übersendet worden, durch ein Gegen-Present wieder lösen. In denen Wochen-Stuben löset ein Junggeselle, oder auch Mann, seinen Hut bey der Amme oder Muhme durch ein Trinckgeld, bey denen Gevatterschafften oder Hochzeiten auf dem Lande löset sich diejenige Jungfer durch ein Schnupfftuch oder ander Present bey demjenigen Junggesellen, mit dem sie Gevatter gestanden, oder mit welchem sie zur Hochzeit gewesen. Auf dem Lande löset sich ein Junggeselle bey der Magd, wenn er in dem Viehstalle angebunden worden, bey denen Wäschen durch Einwerfung eines Trinckgeldes in den Klinge-Beutel, und bey dem Scheuren gleichfalls bey der Scheuer-Magd oder Frau, die das Mannsvolck mit Stroh anbinden.

Lösen die Zunge kleinen Kindern, siehe Zunge lösen kleinen Kindern.

a Löserin,

Margaretha Sibylla, gebohrne von Einsiedelin, des Churfürstlichen Sächsischen Cammer-Raths und Erb-Marschalls Conrad von Lösers hinterlassene Witwe, ein rechter Ausbund eines gelehrten Frauenzimmers, so in allen vier Facultäten bewandert war. Sie verstund die Mathesin vortrefflich, war in der Historia Ecclesiastica, Civili und Literaria wohl bewandert, machte einen guten Vers, und redete nebst ihrer Mutter-Sprache Ebräisch, Griechisch, Lateinisch, Italiänisch und Frantzösisch, weswegen sie auch Cornelia Saxonica und Minerva Misnica genennet wurde. Sie hinterließ Meditationes Sacras unter dem Titel: Politicæ Christianæ, und starb An. 1690. Vid. Weisium im Anhange zum Politischen Nachtische p. 340, David Winter im Clödischen Alter-Spiegel, Henning. Witte Tom. II Biographic. Diar. p. 179.

des Loges,

Madame, eine sehr gelehrte Frantzösin. Ludovicus Balsazius hat in einer Epistel an den gelehrten Menagium das Portrait dieser klugen und gelehrten Dame entworffen, und selbiger ein nicht geringes Lob beygeleget. Vid. Part. I L. II Epist. 13, Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 52.

Logiren im Spiel, siehe Schencken im Spiel.

Lohn, siehe Miet-Lohn.

Lois,

Des Timothei Grosse-Mutter, war ein kluges und gottesfürchtiges Weib, so ihn in seiner Jugend in aller Gottesfurcht unterrichtet und auferzogen. 2 Timoth. 1, 5.

Lollia,

Eine berühmte und gelehrte Frau zu Cölln am Rhein, so ums Jahr Christi 48 florirete, sie war in der Philosophie und andern freyen Künsten sehr erfahren. Vid. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 21.

L'Ombre,

Ist ein in Frantzösischer Karte dem Frauenzimmer sehr gebräuchliches und nach gewissen Regeln eingerichtetes Spiel und Zeit-Vertreib, kan unter zweyen Personen, (wenn eine gantze rothe Farbe aus der Karte genommen wird) ordentlich aber unter dreyen gespielet werden. Jede Person bekömmt neun Briefe, zur rechten Hand wird herum gefraget, wer entriren oder spielen will; spielet einer Solo

oder

Digitized by Google

oder Sans prendre, ſo kaufet er von den überbliebenen Blättern nichts, und läſt ſich ſolches von denen Gegen-Spielern, wenn er es gewinnt, a part bezahlen; denn wofern er ſolches verſpielet, ſo muß er es denen andern ſelbſt bezahlen: ſpielet er aber ſimple oder bloß, kauffet er nach Anſagung der Farbe und Wegwerffung der unnützen Briefe ſo viel Blätter, als er nöthig hat. Das Spiel muß entweder mit fünf Leſten oder auch vieren, wann die andern unter die Gegenſpieler vertheilet ſind, gewonnen werden, verlieret er es, muß er bete ſetzen; und wofern er Matador hat, ſelbige noch darneben bezahlen. Es wird auch für Sans prendre, Totus Cinq premier u. ſ. f. bezahlet.

L'Ombre-Fiſchgen,

Sind kleine dünne ſchmahl länglichte, von Elffenbein oder Holtz, platt oder ausgezäckte Blätlein, ſo bey dem L'Ombre-Spiel zur eintzeln Einſetzung und Auszahlung gebrauchet werden, zwölf ſolche Fiſchlein machen eine gantze Marque.

L'Ombre-Karten,

Sind kleine gepappte Frantzöſiſche bunt gemahlte und aus 40 Blättern beſtehende Karten, auf dem Rücken weiß oder ſchwartz gemodelt, wormit man das L'Ombre zu ſpielen pfleget.

L'Ombre-Marquen,

Sind kleine von Elffenbein oder ſauberm Holtz rund und auf allerhand Art ausgezäckte Blättlein und Scherben, ſo bey dem L'Ombre-Spiel unter die Spielenden um einen gewiſſen und beliebigen Preis und Taxe ausgetheilet und im währenden Spiel in den L'Ombre-Teller eingeſetzet oder denen Gegenſpielern zur Bezahlung zugezehlet werden.

L'Ombre-Schachtel,

Iſt eine lackirte oder auf andere Art überfürnſte und gemahlte Schachtel, worinnen die L'Ombre-Marquen und Fiſchgen verwahret werden.

L'ombre-Teller, oder Spiel-Teller,

Iſt ein von Silber, Printz-Metall, Meßing oder lackirter höltzerner flach und länglicht runder Teller, worein die Marquen und L'Ombre-Fiſchgen geſetzet werden.

L'Ombre-Tiſch,

Iſt ein kleiner niedriger und dreyeckigter, meiſtentheils mit Tuch beſchlagener und mit drey Beuteln verſehener Tiſch, worauf das Frauenzimmer L'Ombre zu ſpielen pfleget.

Loſen,

Iſt eine den Weibern wohl bekannte und gebräuchliche Art, Töpfe und ander irdenes Gefäſſe und Küchen-Geräthe Parthien-weiſe auf dem Topf-Marckt einzukauffen, da nemlich der Verkäuffer ſolcher Waaren die Töpfe und Tiegel in gewiſſe Claſſen ſetzet, und die Käuffer innen darum unter einander looſen läſſet, iſt deßwegen erfunden, damit nicht eine Perſon allein die beſten Stücken vorher heraus leſen kan, und das ſchlimmſte Zeug denen andern hinterläſt.

Lorbeer-Baum,

Laurus, Laurier, iſt ein welſcher immergrünender Baum. Die Arten derſelben ſind vielerley. Er hat länglichte, ſpitzige, harte, dunckelgrüne, glatte, wohlriechende Blätter, am Geſchmack bitter. Die Weiblein, welche allein Frucht tragen, bringen grüne Blümlein, nach welchen die Frucht kommet, die man Lorbeer nennet. In der Küche ſind die Lorbeer-Blätter höchſtnöthig, angeſehen die Köche nicht nur dieſelben an viele Speiſen kochen, ſondern auch an Fiſche, zu gewürtzten Brühen, und an die Wildprets-Paſteten gebrauchet wird. Die Beeren haben ein flüchtiges balſamiſches Saltz, die Blätter ſind von gleicher Krafft. In Wein geſotten und davon getruncken, vertreiben die Waſſerſucht, und kalten Fieber, dienen wider die Bienen und Weſpenſtiche, friſch aufgelegt und mit Gerſten-Mehl lindern ſie alle Geſchwulſt. Friſch Schweine-Schmeer ſiedend heiß über Lorbeer-Blätter gegoſſen, giebt eine vortrefliche Brand-Salbe.

Loſa,

Iſabella oder Eliſabeth, wie einige wol-

Digitized by Google

len, in Andalusien zu Cordova gebohren, verstund die drey gelehrten Sprachen, nemlich die Lateinische, Griechische und Hebräische, und hatte eine solche Wissenschafft in der Theologie, daß sie auch öffentlich den Doctor-Titel darinne erlangete; damit sie aber desto geruhiger leben und ihre Studia eifriger abwarten könte, begab sie sich nach dem Tode ihres Mannes in das Clarisiner-Kloster und starb Anno 1564 in dem 73 Jahre ihres Alters. Vid. Hoffmanni Lexic. Universal. pag. 572.

Los bitten,

Ist eine absonderliche Begnadigung und Vergünstigung eines Landes-Herrns oder commandirenden Generals, vermöge deren ein Weibes-Bild zuweilen einen zum Tode verurtheilten gemeinen Soldaten durch Erklärung, daß sie selbigen zur Ehe nehmen wolle, los bitten und von der ihm dictirten Todes-Strafe in favour des Ehestandes befreyen kan, dergleichen Weibes-Bild aber muß, wenn sie Concession erhält, sich mit dem Delinquenten unter dem Gerichte trauen lassen, und mit selbigem das Land hernach räumen.

Lotis,

Eine schöne wohlgestallte Nymphe, des Neptuni Tochter, welche, als sie dem Priapo, der sie höchst entbrannt verfolgte, nicht entfliehen konte, nach Anruffung der Götter in einen Nesselstrauch verwandelt werden.

Lotterin,

Sophia, aus Goßlar in Böhmen, ein begeistertes und fanatisches Weibes-Bild, so An. 1629 sich unterschiedlicher Erscheinungen und Gesichter rühmete; so in D. Feustking Gynæc. Hær. Fanatic. p 420 nebst seinem beygefügten Judicio zu finden.

Louisa Elisabeth,

Hertzog Philipps zu Sachsen-Merseburg Wittwe, eine devote Dame, so den An. 1652 von Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtenberg und seiner verwittibten Frau Mutter Sophia Magdalena, Hertzogin zu Liegnitz und Brieg aufgerichteten Orden des Todtenkopfs, An. 1709 wiederum renoviret. Sie starb den 28 April 1736 zu Forsta in der Nieder-Lausitz auf ihrem Witwen-Sitze.

Louisa, oder Ludovica Amœna,

Princeßin von Anhalt, war ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, und der Hebräischen, Lateinischen und Frantzösischen Sprache sehr kundig, wie sie denn ihre Geschicklichkeit genugsam bewiesen an des berühmten Frantzosens Petri Molinæi Heraclito, den sie in das Teutsche übersetzet. Der berühmte Poet Martinus Opitius hat ihren Tod, der 1625 erfolget, in einem Carmine sehr beklaget. Vid. Opiz. in Poemat. P. II p. 294, it. Frauenlob in seiner lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 22.

Lüba,

Eine devote und gelehrte Weibes-Person zu Bischoffsheim in Francken ums Jahr 764, war in der Theologie so erfahren, daß sie auf Anordnung S. Bonifacii in der Kirchen öffentlich predigte und die Gemeinde im Glauben unterrichtete, da doch sonsten Paulus die Weiber in der Gemeinde schweigen heissen 1 Cor. XIV, 34, it. 1 Tim. II, 12.

Lucana Ocella, siehe Ocella.

Luceja,

Eine berühmte alte Comœdiantin, war eine gute Poetin und vortrefliche Rednerin, sie soll nach Plinii Bericht, bis in das hunderte Jahr Comœdien geschrieben, und selbige auf öffentlichem Theatro mit grossem Applausu des Volck aufgeführet haben. Vid. Mart. a Baldhoven in Catalog. Doctar. Fœm. p. 6, it. Joh. Ravisii Textor. officin. L. IV C. XII pag. 144.

von Lucerna,

Francisca, und Maria, zwey devote Schwestern in Spanien, so An. 1495 den Orden der Minimen oder allergeringsten gestifftet und zwar nach denen Regeln des Heil. Francisci de Paula.

von

Digitized by Google

von Lüchtringen,

Ottilia, war eine ſehr gelehrte Nonne zu Cölln, ſo An. 1394 gelebet.

Lucia,

Eine Römiſche, oder, wie andere wollen, Sicilianiſche Wittwe, ward von ihrem eigenen Sohne angegeben, daß ſie ſich zum Chriſtlichen Glauben bekannt, und als eine Märtyrin unter dem Kayſer Diocletiano hingerichtet. Dergleichen Nahmen führte auch eine Jungfer aus Syracus, die von ihrem eigenen Bräutigam, weil ſie alle ihr Erbtheil unter die Armen ausgetheilet, angegeben ward, und als eine Märtyrin geſtorben.

Lucilla,

Eine Tochter des Nemeſii, welche blind gebohren ward, von dem Pabſt Stephano aber ihr Geſichte wieder erlangte. Dieſe wurde als eine Märtyrin unter dem dem Valeriano hingerichtet.

Lucilla,

War das ketzeriſche und Sectiriſche Weib, wodurch Donatus ſeine Ketzerey ausbreitete, und damit gantz Africam beunruhigte. Vid. Hieronym. ad Cteſiphont. Tom. II Opp. pag. 171. Sie rühmete ſich allerhand göttlicher Viſionen, Offenbarungen und Träume, welches zu ihrem Behuf am beſten dienete. Sie brachte durch Liſt und Spendagen Cæcilionum, ſo auf ihre Ketzerey geeifert hatte, von dem Carthaginenſiſchen Biſchoffs-Stuhl herunter, an deſſen Stelle ihr Haus-Prophete, Majorinus, kam; wodurch ihr Lehr-Gifft vollends zu Kräften kam. Vid. D. Ittig. de Hæreſiarch. in append. Diſſert. 2. § 6 p. 144.

Lucina,

So auch ſonſten Juno und Diana benennet wird, it. Luna, die Göttin der Gebährenden, des Jupiters und der Latonæ Tochter; ſie hatte ſolches Amt von denen Parcen erhalten, und beſtunde ſelbiges darinnen, daß ſie denen ſchwangern Weibern zu Hülffe kam, und auf ihre Geburt ein wachſames Auge hatte; wiewol ſie auch denen trächtigen Thieren helffen konte. Sie wurde in Geſtalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit der einen Hand leer, wormit ſie den Nothleidenden zu Hülffe kam, mit der andern aber hielt ſie eine Fackel, weil ſie die Kinder aus der Finſternüß ans Licht brachte.

Lucretia,

Eine Tochter des Lucretii, Gemahlin des Tarquinii Collatini, und Zierde aller Römiſchen Frauen, welche der Tarquinius Sextus, des damaligen Königs Tarquinii Sohn, mit Gewalt ſtupriret und geſchwängert. Nach beſchehener That klagte ſie ſolches mit Thränen ihrem Manne, Vater und Anverwandten, zoge einen Dolch hervor, bate recht beweglich, daß man den König mit ſeiner gantzen Familie aus Rom verjagen möchte (welches auch hernach geſchehen) und ſtieß ſich ſelbigen aus Liebe zur Keuſchheit in die Bruſt.

Lucretia,

Pabſts Alexandri VI Tochter, ſo er mit einer Concubine, Vannocia genannt, gezeuget, ſie raubte allen Huren in Rom den Vorzug, und lebte nicht allein fremden, ſondern auch ihrem Vater und Bruder zu Dienſt und Willen.

Lucretia,

Morella, eines Frantzöſiſchen Edelmanns gelehrte Tochter, verſtund Griechiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Spaniſch, dergleichen auch ihre beyden Schweſtern Camilla und Diana konten. Vid. Paſch. in Gynæceo docto p. 45.

Lucretia,

Tornabonia, eine gelehrte Florentinerin aus Italien, Petri Medicei Eheweib, und des berühmten Laurentii Medicei Mutter, war eine gute Poetin; darneben aber ſehr devot, maſſen ſie einen guten Theil der Heil. Schrifft in welſche Verſe gebracht, und findet man hin und wieder ſehr gute Judicia von ihr. Vid Le Dictionaire Hiſtorique par M. Moreri l'Article: Lucrece Tornabonie.

Ludman,

Margaretha, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Ludolfia,

Suſanna Magdalena, des gelehrten

und Weltbekannten Kayserl. und Fürstl. Sächs. Raths Jobi Ludolphi gleichfalls berühmte Tochter, ist in der Ebräischen, Lateinischen und Frantzösischen Sprache vortreflich versiret gewesen. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illustr. p. 52.

Ludomilla,

Graf Albrechts von Pogen hinterlassene Wittbe und Hertzog Primislai aus Böhmen Tochter, eine listige und verschlagene Dame, so Ludovicum, Hertzog in Bayern, welcher sich in sie hefftig verliebet, und selbige zu einem verbotenen Liebes-Werck zu beschwatzen gedachte, auf eine listige Art fing. Denn als einsmals dieser entbrannte Liebhaber zu ihr in das Schlaf-Gemach kam, und ihr alle erstinnliche Caressen machte, wolte diese Ludomilla in sein Begehren nicht einwilligen, als mit dem Versprechen, daß er sie hernach sich ehlich beylegen liesse. Weil nun Ludovicus, der doch an nichts weniger, als die Ehe, dachte, vermeinte, daß es nichts zu bedeuten, angesehen er mit der Gräfin gantz alleine, und ihr also niemand zeugen könte, gab er sein verstelltes Jawort gar bald von sich, worauf sich die Gräfin gegen drey in die Wand-Tapeten des Zimmers eingewirckte Ritter gleichsam im Schertz wendete, und diese drey Bilder als Zeugen ihres Ehe-Verlöbnisses anruffete. Ludovicus trug wenig Bedencken, sein Ja nochmalen zu wiederholen, und diese drey stummen Zeugen gar willig anzunehmen; weilen aber die listige Ludomilla drey vornehme rechte Ritter hinter diese Tapeten verstecket, zog sie selbige geschwind hinweg, und fragte den Hertzog, ob dieses nicht Zeugen genung wären, worüber er zwar erschrack, doch als er sich wegen seines Versprechens durch ihre List überzeuget sahe, war er endlich willfährig, sich nunmehro im Ernst mit ihr zu vermählen, aus welcher Ehe ihm zwey Printzen gebohren wurden.

Ludomilla Elisabeth,

Gräfin zu Schwartzburg, hatte sich nicht nur in der Lateinischen Sprache und andern Wissenschafften sehr perfectionniret, sondern war auch eine nette deutsche Poetin, sie starb aber als eine Hochgräfl. verlobte Braut, Anno 1672 zu Rudelstadt. Vid. Wolffgang Caspar Printzens Histor. Music. c. 13 p. 167.

Ludovica Abelarda, siehe Heloisa.

Ludovica Amœna,

Eine Fürstliche Princeßin von Anhalt, gebohren 1609 zu Cöthen, war in den Hebräischen, Lateinischen und Frantzösischen Sprachen erfahren, übersetzte Petri Molinæi Heraclitum in die Deutsche Sprache, und starb 1625 in zarter Jugend.

Ludovica Margaretha,

Eine geschickte und belesene Lotharingerin, Henrici Hertzogs von Guise Tochter und Francisci Borbonii Fürstens von Conti Gemahlin, so An. 1620 das gantze Hofleben in einem artigen und sinnreichen Roman, Royal oder die Begebenheit des Hofs genannt, vorgestellet, der unter dem Nahmen des du Pilouft heraus gekommen. Sie starb An. 1631. Vid. Pasch. in Gynæc. Doct. p. 45.

Ludovica,

Saracena, ein in der Hebräischen, Griechischen und Lateinischen Sprache wohlerfahrnes und gelehrtes Frauenzimmer. P. Melissus hat ein artiges Acrostichon auf sie gemacht, und ist selbiges in des Alstedii Encyclopæd. Poetic. p. 551 zu finden. Vid. Pasch. Gynæceum Doct. p. 46. Colomes. in Gall. Oriental. pag. 110 führet an, daß diese Saracena Ludovica 1606 einen Doctorem Medicinæ, Marcum Offredum genannt, geheyrathet. Vid. Juncker. Centur. fœmin. Illustr. pag. 119.

Luna, siehe Lucina.

Luna,

Des Ertzketzers Simons Concubine, siehe Helena.

Lunge,

Ist ein Eingeweide des obern Leibes, welches die Höhle der Brust fast allein erfüllet, und eigentlich das Werckzeug zum Athemholen ist. Die von den vierfüßigen Thieren werden verspeiset, sind leicht zu verdauen, und obwol die Nahrung, welche

Digitized by Google

che sie geben, etwas kalt und feuchte, so ist sie doch so gar böse nicht.

Lungen-Mus, siehe Kalbs-Lungen-Mus.

Luntze,

Nennet man das Geschlincke, nemlich Lunge und Leber von Roth- und Schwartz-Wildpret.

Lupa, siehe Acca Laurentia.

Luparia,

War zwar eine reiche und vornehme Matrone in Gallicien, aber auch darbey eine eifrige Götzen-Dienerin. Doch ward sie endlich nach Erlehung einiger Wunderwercke, zum Christlichen Glauben bekehret, worauf sie so gleich ihre Götzen und Altare zerstören und niederreissen liesse, ihren gereinigten Götzen-Tempel auch dem Heil. Jacobo wiedmete.

Lüsterner Appetit schwangerer Weiber,

Denen Medicis Citta oder Pica genannt, ist eine ausserordentliche und wunderliche Sehnsucht derer schwangern Weiber, so sich öfters nach allerhand ungewöhnlichen und lächerlichen Sachen, als Menschenfleisch, Kreide, Kohlen, Sand, Leder u. d. g. sehnen. Es rühret solcher Appetit von dem irregulären Einfluß und Circulirung der Lebens-Geister und des Geblüts, wie auch einer thörigten Impression her.

Lustorfin,

Anna Magdalena, eines Priesters Tochter, war von solcher Gelehrsamkeit, daß, als sie einst in einer gelehrten Versammlung examiniret ward, man selbige des Gradus Magisterii für würdig achtete. Sie starb im 22 Jahr ihres Alters an der Pest.

Lutgardis,

War eine begeisterte Nonne, so ums Jahr 1270 gelebet. Ihre Erscheinungen, Entzückungen und Revelationes, die bey dem Surio ad 16 Junii An. 1270 weitläuftig zu finden, zeigen gleich an, wes Geistes Kind sie gewesen. Voetius nennet sie eine selbst gewachsene Heilige. Vid. Tom. II Dissert. Select. p. 1066 & 67. Nach D. Matthiæ Bericht de signis falsæ Eccles. § 24 p. 6 soll sie sich selber das Leben genommen haben.

Lützen,

Sind kleine schmale von Gold, Silber oder Seide rund gedrehete Schnürlein, deren sich das Frauenzimmer zu allerhand Putz zu bedienen pfleget.

Lycaste,

Eine vortreflich schöne und berühmte Hure aus Sicilien, ward wegen ihrer ausbündigen Schönheit die Venus genennet, hat mit dem Buren, des Königs Amyci Sohne, welcher bey ihr herbergte, ein sehr schönes Kind, Nahmens Euryce, gezeuget, daher auch die Nachwelt in den Gedancken stande, es wäre Euryce von der Venus gebohren worden.

Lycaste,

Eine unehliche Tochter des Priami, und Weib des Polydamantis.

Lycoris,

Auch Cytheris genannt, eine Freygelassene des Römischen Rathsherrns Volumnii, wurde von dem Cornelio Gallo einem Poeten, der selbige in vier Büchern besungen, heftig geliebet, sie achtete aber seiner Liebe nicht, und zoge mit dem Antonio zu Felde.

Lyde,

Des Poeten Antimachi Eheweib, welche er gar übernatürlich geliebet. Nach ihrem Tode hat er auf sie eine unvergleichliche und bewegliche Elegie, so er Lyden nennet, verfertigen.

Lydia,

Eine Purpur-Krämerin und sehr gottsfürchtiges Weib, welche zu allererst in der Stadt Philippis das Wort des Herrn von Paulo annahm, sich tauffen ließ, und selbigen nebst dem Syla geherberget. Act. 16, 15.

Lysidice,

Des Pelopis und der Hippodamiæ Tochter, ein Weib des Electrionis, mit welcher er die Alcmenam, des Herculis Mutter, gezeuget.

Digitized by Google

Lyſippe, ſiehe Iphianiſſa.

Lyſippe,

Eine von denen Töchtern des Proeti, der Iphianaſſæ und Iphinoe Schweſter, welche alle drey, weil ſie ſich unterſtanden vor der Juno einen Vorzug zu haben, ſo wütend und verwirrt gemacht worden, daß ſie ſich nicht anders einbildeten, ſie wären Kühe, und lieffen dahero durch die Felder hin und wieder.

Lyſtingin,

Alcida, aus Amſterdam, eine Wiedertäuferin und Ertz-Oväckerin, ſo ſich nach Münſter begab, um daſelbſt ihre närriſchen Lehren unter das Volck zu bringen: unter andern ihren irrigen und gifftigen Lehren war auch dieſe, daß Chriſtus vor dem Jüngſten Tage in äuſſerlicher Pracht, Macht und Herrlichkeit erſcheinen würde, allwo allein heilige und gerechte Leute herrſchen ſolten, und dieſes wäre das geſegnete Reich der Wiedertäuffer. Plarii Hiſtor. Anabapt. p. 152.

Lyxbergin,

Juſtina Maria, ſoll eine gute Poetin geweſen ſeyn, und einen abſonderlichen Geiſt in geiſtlichen Gedichten bey ſich haben ſpüren laſſen.

M.

Maacha,

Eine Tochter Thalmai, des Königs zu Geſur, Davids Weib, mit welcher er den ungerathenen Sohn Abſalom gezeuget. 2 Sam. III, 3.

Maaſche im Stricken, ſiehe Schmaaſe.

Macaria,

Des Herculis Tochter, ſo ihr Leben für das gemeine Weſen dahin gegeben. Denn als Hercules verſtorben, und der Eriſtheus ſeine hinterlaſſenen Kinder verfolgte, ſelbige aber vor ſeiner Wut zu dem Altar der ſo genannten Barmhertzigkeit flohen, wolten die Athenienſer ſelbige ihren Feinden nicht aushändigen, und bekamen dahero mit dem Eriſtheus einen gefährlichen Krieg. Weil aber das Oraculum ſich verlauten lieſſe, daß die Athenienſer nicht eher vor des Eriſtheus Anläuffen Friede haben würden, bis ſich eines von des Herculis Familie zum Sühn-Opffer darſtellte; hat ſich Macaria freywillig dargeboten: Nach deren Aufopferung auch die Athenienſer geſieget, und den Eriſtheus, welchem des Herculis Sohn Iolaus den Kopf abgehauen, völlig geſchlagen. Nach dieſem erhaltenen Sieg haben die Athenienſer dieſer Heldenmüthigen Macariæ ein prächtiges Leich-Gepränge gehalten, ihr auch zu Ehren ein ſehr koſtbares Monument aufgerichtet, und ihr Grab mit Blumen beſtreuet.

Macaroni, oder Italiäniſche Nudeln,

Iſt ein ſonderliches Eſſen, welches aus einem Teig bereitet, in Waſſer geſotten und mit brauner Butter begoſſen wird. Man richtet ſelbige auch mit einer Brühe zu, welches nicht unangenehm ſchmecket. Die Teutſchen Köche heiſſen dieſes Gerichte von der Form und Geſtalt Mehl-Flecke, und wird es von ihnen alſo bereitet: 1) Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter; 2) Dito anders; 3) Dito noch anders mit einer ſauern Soſſe.

Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter,

Man machet einen Nudel-Teig, treibet ſolchen ſo dünne als es möglich iſt, ſchneidet darnach aus ſelbigem mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücken wie ein Blat groß. Hierauf ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo wirffet man ein wenig Saltz, ingleichen die Mehl-Flecke hinein, und läſſet ſie einen Sud thun, rühret es aber um, damit ſie nicht zuſammen kleben. Hernach thut man den Keſſel vom Feuer, fänget die Mehl-Flecke mit einem Durchſchlag heraus, leget ſie auf eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel und brennet Butter, die man im Vorrath braun gemachet, darüber. Solte aber die Butter nicht geſaltzen ſeyn, ſo ſaltzet man die Flecke erſt ein wenig, alsdenn das Schmaltz oder Butter drüber gebrennet, und ſie hingegeben.

Macaroni oder Mehl-Flecke anders,

Man machet und kochet die Mehl-Flecke

Digitized by Google

cke ab, wie vorige. Darnach siedet man 3 Eyer hart, hacket sie gantz klein und bestreuet die Schüssel darmit, auf welche man alsdenn eine Lage Flecken legen, darnach wieder eine Lage Eyer streuen und damit abwechseln soll, bis sie alle sind. Zuletzt streuet man das übrige mit etwas Semmel vermischt oben drüber, giesset ein paar Löffel von der Brühe, darinne die Flecke gekocht haben, darzu, setzet es auf eine Kohl-Pfanne und bremet braune Butter drüber.

Macaroni oder Mehl-Flecke noch anders mit einer sauern Brühe,

Wenn die Flecke verfertiget und abgekochet sind, so nimmet man ein halb Nössel Milch und bald so viel Eßig, schüttet ein wenig rohes Mehl, etwan einer Messer-Spitzen voll, drein, und qvirlet es wohl durch einander, schläget vier bis fünf Eyerdotter dran und qvirlet es klar. Hierauf setzet man es zum Feuer, leget ein Stück Butter drein und rühret es sehr fleißig um, sonst läufft es zusammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, richtet die abgekochten Flecke auf eine Schüssel an, und giesset die Brühe drüber, so sind sie fertig.

Macrelen, siehe Makrelen.

Macrina, die Heilige,

Eine Schwester des grossen Basilii, und Gregorii Nysseni, so nach dem Exempel ihres Bruders den Orden der Basilianer-Kloster-Frauen gestifftet. Es lebten solche Kloster-Jungfern sehr streng, trugen kein Hemde, schliefen auf blossem Stroh, assen niemals Fleisch und hielten bey nahe eine immerwährende Faste. Sie war in der Bibel und Theologie überaus wohl erfahren, und schrieb sich ein Trostschreiben an Gregorium Nysenum über den Tod ihres Bruders Basilii.

Macronen zu machen,

Macronen sind eine Art Zucker-Gebackens, so aus Mandeln, Zucker und Eyern bestehet, und folgender gestalt zubereitet wird: Man nehme gestossene Mandeln, ein Pfund, ein und ein halb Pfund gestossenen Zucker, Zimmet, Citronen-Schalen, und von vier Eyern das Weisse wohl gequirlet, vermenge es alles wohl unter einander; alsdenn nehme man eine Oblate, streiche von dieser Massa Häuflein darauf, so groß als man die Macrone haben will, und backe es ab.

Madeweisin,

Dorothea Sophia, des ehemalig berühmten Mathematici, Königl. Preußischen und Churf. Brandenburgischen Secretarii, auch Hof-Post-Meisters zu Halle, Friderici Madeweisens, gelehrte Tochter, verheyrathete Fetzin. Sie ist nicht nur eine nette Poetin, sondern verstehet auch noch darneben, Frantzösisch und Italiänisch perfect. Von ihren artigen Gedancken findet man hin und wieder einige Proben, woraus man ihre Geschicklichkeit leicht ersehen kan.

Madrazzen, siehe Matrazzen.

Maecha,

Des Assa Mutter, ein abgöttisches und verführerisches Weib, so den Abgott Mipleseth in dem Succoth Benoth verehrete. 1 Reg. XV, 12, 13 und 2 Chron. XV, 16 und als eine Priesterin dieses Abgotts Dienst auf alle Art und Weise beförderte. Vid. Tholosan. d. Republ. Lib. 5 c. 18, Anton. van Dale d. Origin. Idololatr. pag. 25.

Mænades,

Wurden diejenigen unsinnigen Weiber genennet, so dem Baccho opfferten, und sich als seine Priesterinnen aufführeten.

Mæro, oder Mœro,

Eine geschickte und gelehrte Poetin, welche ein herrliches Gedichte auf den Neptunum verfertiget, wie Baldhoven in seinem Catalogo der gelehrten Jungfern anführet. Vid. Joh. Ravis. Textor. in Officin. fol. 149.

Magd, siehe Köchin.

Mägdebein, oder Hesse,

Auch Mägde-Griff genannt, ist, Flegel-Kappe und Hechse, heisset das hinterste Bein an den Schöps- oder andern Keulen, so auf denen Fleisch-Bäncken zum

Digitized by Google

zum öffentlichen Verkauf feil liegen. Wird sonder Zweiffel daher also genannt, weil die Mägde bey Einkauffung des Fleisches dergleichen Schöps-Keulen und Braten bey solchem Bein am ersten anzugreiffen, und sie zu besichtigen pflegen; oder vielmehr, weil es von der Herrschafft denen Mägden mehrentheils pflegt überlassen zu werden, wie man es denn auch bey Zerlegung eines Bratens zurück leget.

Mägde-Kammer,

Ist dasjenige Behältniß im Hause, worinnen das Gesinde des Nachts über seinen Aufenthalt und Betten, wie auch Laden und Geräthe stehen hat.

Mägde-Grif, siehe Mägde-Bein.

Mägde-Holtz,

Ist eine Art einer gewissen Rinde, so aus Holland kömmt, siehet auswendig grau, ist innewendig braun und hat einen starcken anhaltenden Geschmack, seinen Nahmen hat es davon bekommen, weil die Mägde oder auch ander Frauenzimmer dasjenige, was sie bey dem Spatzier-Gang der Dina verlohren, dadurch wieder zu erzwingen suchen sollen.

Mägde-Lade,

Ist eine höltzerne Truhe oder Kasten, mit einem Schloß und Schüssel versehen, worinnen die Magd bey dem An- und Abzug ihre Wäsche und Kleider in das Haus bringet, und wieder weg tragen läst.

Magdthum,

Heisset so viel, als wenn eine Tochter noch in ihrer Eltern Gewalt und Hause ist, wir finden solche Benennung in der H. Schrifft, Numer. XXX, 4.

Magen,

Ist ein Stücke des Eingeweides, und ein Theil eines belebten Cörpers, welcher aus den zu sich genommenen Speisen und Getränckе den Nahrungs-Saft bereitet. Die Magen der Thiere werden mit zur Speise gebraucht, und die von den vierfüßigen Thieren von kalter und zärter Natur gehalten. Die Schweine-Magen braucht man zu Bratwürsten, die Kalbs-Magen zum Laab. Die Magen der Vögel sind ebenfalls meist hart und derb, der Hüner-Magen aber befördert die Dauung, und stärcket den menschlichen Magen, der Gänse-Magen ist unter allen der zärtlichste und verdaulichste. Hüner-Magen gedörret und gepülvert in Wein getruncken, giebt eine treffliche Magen-Stärckung, und ist gut vor den Stein.

Magen-Tropffen, bitter,

Man nehme Cardobenedicten, Krausemüntze, iedes vier Loth, Tausendgülden-Kraut, Citronen, Pommerantzen-Schaalen, Myrrhen, Calmus, aa. zwey Loth, Enzian-Wurtzel, ein Loth, dieses alles fein gestossen, und in vier Kannen starcken Wacholder-Brantewein geweichet, vier Wochen in der Sonne stehen lassen, und dann durch ein Tuch gepresset, davon eine erwachsene Person einen Löffel voll eingegeben.

Magister-Crantz,

Ist eine von allerhand bunten seidenen und Schmeltz-Blümgen zusammen gesetzte Krone, öffters mit Perlen reich ausgezieret, welche das Frauenzimmer nebst einem spitzen Schnupf-Tuch denen neuen Magistern den andern Tag zu übersenden pfleget.

von Magsted,

G. Eine in der H. Schrifft sehr erfahrne Dame, und gute Poetin, so das gantze hohe Lied Salomonis in schöne Lieder abgefasset. Vid. Paullini hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer p. 87.

Mahler-Naht,

Ist eine Kunst allerhand Muster, Blumen und Gänge in weisse Leinwand, Caton oder Nestel-Tuch sauber zu nehen und zu flicken; ist entweder weiß oder bunt, nach der Schattirung mit Seide oder Garn.

Mährlein,

Sind lächerlich erdichtete Historien, so die Muhmen oder Mägde denen kleinen Kindern erzehlen und vorschwatzen, um selbigen dadurch die Zeit zu vertreiben.

Mahl-Schatz,

Ist dasjenige Pfand, welches ein Bräu-

Digitized by Google

Bräutigam seiner Braut bey der Verlöbniß zu Versicherung seiner Liebe und Treue einhändiget und sich dadurch verbindlich macht, bestehet insgemein in einem Ring oder auch andern Pretiosen; wird von dem Frauenzimmer insgemein das Fang-Eisen genennet. Den Ursprung des Mahlschatzes erzehlet sehr weitläufftig Glassius Philolog. Sacr. Rhet. I Tract. I c. VII p. 1158, wie auch Rosinus Lib. V Antiquit. C. 37. Der alte Griechische Poet Homerus gab seiner heyrathenden Tochter seine Cyprischen Gedichte zum Mahlschatz mit, die sie ihrem Bräutigam drauf geben solte.

Maja,

Die Tochter des Atlantis, so er mit der Nymphe Plejo gezeuget, die Mutter des Mercurii, und eine mit von denen Plejaden.

Maja, oder Fatua,

War eine mit von denen Göttinnen, so den schwangern Weibern bey der Empfängniß und Geburt beystunde, und selbige zu beschützen pflegte.

de Maine,

Hertzogin, des Printzens von Conde Gemahlin, eine gelehrte und Frantzösische Poetin, sie hat ein Buch geschrieben unter dem Titel: La Crete de Coq d' Inde, Conte Historique mis en vers par Mad. la Ducheſſe du Maine, A. MDCCII in Octav. und selbige ihrem Vater dediciret. Vid. Autor. den monatlichen Auszüge A. 1702 Menſ. Januar. p. 12 ſeq.

de Maintenon,

Wilhelmina, Madame, Wittibe des Frantzösischen Poetens Scarron. Sie war auf der Insel Martinique in America gebohren, und in ihrem siebenden Jahr von einer vornehmen Dame aus West-Indien mit nach Franckreich genommen; Eine Dame von sonderbarem hohen Verstande und grosser Staats-Erfahrenheit; sie schliche sich dadurch in die Liebe des vorigen Königs von Franckreich Ludovici XIV ein, hat es auch so weit gebracht, daß er selbige mit in sein Staats-Cabinet gezogen, ihren Rath und Vorschlag mit angehöret, und sonder ihr Wissen und Einwilligung so leichte nichts zu schlieſſen pflegen. Sie starb den 15 April 1719 im Kloster S. Cyr.

Majoran,

Majorana, Marjolaine, ist ein edles Kraut, dessen Blätter an einem höltzernen Stengel wachsen, und von annehmlichem Geruch, Krafft und Wirckung seyn; denn sie erwärmen, stärcken das Haupt und Gehirn, und widerstehen der Wasserſucht. In der Küche ist es auch ein sehr nützliches Kraut, mit welchem der Koch viel Speisen gut, lieblich und wohlschmeckend zubereiten kan, wie solches die tägliche Erfahrung bezeuget. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Majuma,

War ein der Göttin Flora zu Ehren angestelltes Fest, welches zu Rom und in denen übrigen Provintzen den ersten May mit vieler Leichtfertigkeit jährlich gefeyert ward. Daher es auch Constantinus M. verboten, von dem Kayser Arcadio und Honorio aber ist es wiederum, iedoch unter Bedingung der Ehrbarkeit, zu halten erlaubet worden.

Maitreſſe,

Heisset nach heutiger Art zu reden die Concubine eines grossen Herrn oder andern vornehmen Standes-Person.

Makrelen, oder Makrenen,

Sind Meer-Fische, so in der Nord-See am meisten im May gefangen werden. Sie sind ohngefehr einer Ellen lang und rund, haben keine Schupen, einen spitzigen Kopf und graue Queer-Streiffen über dem Rücken. Ihr Fleisch ist zart und von gutem Geschmack; sie werden aus Saltz gesotten, mit einer sauren Brüh und Butter zubereitet, oder in grünem Fenchel gewickelt auf dem Rost gebraten.

Malada,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, so A. 735 unter Anführung der tapffern und heroischen Valaska den Weiber-Krieg anfiengen.

Malateſta,

Iſabella, ein sehr gelehrtes Weib, so bey

bey dem Aretino in solchem Æstim war, daß er seinen Tractat de Litteris & Studiis an sie schrieb. Vid. Amus. Havemann. Sect. 2 c. 36 p. 706.

de Malmoue,

Aebtißin, so sonsten Maria Eleonora de Rohan heisset. eine Tochter Herculis de Rohan Hertzogs von Monbazon, und der Maria de Breragne. Sie war eine sehr gelehrte Princeßin, und hat sich durch ihre Paraphrases in Salomonis Opera sehr renommirt gemacht. Anshelmus, ein gelehrter Abt, hat eine geschickte Oration auf ihren Tod verfertiget, so zu Paris 1682 heraus gekommen. Diese gelehrte Princeßin starb An. 1681 im April, und ist ihr Lob bey dem Devisco in Mercur. Polit. A. 1681 p. 302 zu finden. Vid. Junck. Centur. Fœminar. Illustr. p. 34.

Malter,

Ist ein Getreyde-Maaß, so 12 Scheffel in Chur-Sachsen hat. Ein Gothisches Malter hat zwey Scheffel, oder vier Viertel. In Erfurt hält ein Malter vier Viertel oder zwölf Scheffel. Ein Nürnbergisches Malter macht acht Metzen; zwey Malter machen daselbst ein Sümmer im harten Getraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Getreide.

Maltz,

Nennet man das eingeweichte, und nach geschehener Auskeimung wieder gedörrete Getreide, woraus man Bier zu brauen pfleget. s. Oecon. Lexicon.

Malvasier,

Vinum Malvaticum, la Malvoisie, ist ein vortrefflicher guter Wein, der in Malvasia einer Stadt in Morea wächst, und von da zu uns in Teutschland gebracht wird. Andere Nationes pflegen ihn auch aus gewissen Specereyen z. E. Gewürtz-Nelcken, Galgant und Ingber, in einem Büschlein ins Faß gehengt, nachzukünsteln, er hält aber am Feuer die Probe nicht, ist auch wegen des Additaments derer Mineralien mehr schädlich. Dahero wenn gewisse Essen damit sollen bereitet werden, ist es nöthig, daß man hierzu veritablen Malvasier nehme. siehe Oeconom. Lexic.

Mamma,

Ist das allererste Wort, so die kleinen Kinder am allerleichtesten heraus lallen lernen, und soll solches eine schmeichelhaffte Benennung ihrer Mütter seyn; Vid. Car. de Liber. Educand. wiewol solches Wort nicht nur die kleinen Kinder im Gebrauch haben, sondern es bedienen sich selbiges auch erwachsene Leute, wenn sie die Mutter nennen wollen. Ja heut Tage ist es an etlichen Orten ein solch beliebtes und schmeichelvolles Wort, daß auch die Männer ihre Weiber bey solchen Nahmen zu ruffen pflegen.

Mammæa,

Aurelii Alexandri Severi, Römischen Kayserß, Mutter; war ein devotes und frommes Weib, und hatte eine solche Begierde zur Theologie, daß sie einsmals zu Antiochien den berühmten Kirchen-Lehrer Origenem zu sich fodern ließ, der sie im Christlichen Glauben unterrichten muste, und brachte also die Kirche GOttes durch ihre Gütigkeit in Ruhe und Aufnehmen, sintemaln der Kayser denen Christen nicht nur einen freyen Zutritt nach Hofe verstattete, sondern auch einige Gebäude zu Wohnungen einräumete. Alstedius in seiner Chronolog. p. 383 nennet sie eine Christin, und setzet sie unter die Testes Veritatis, wiewol unter denen Gelehrten noch ein grosser Disput ist, ob sie sich öffentlich zur Christlichen Religion bekennet habe. D. Schmid. Mulier. Orthodoxa § 9 p. 13 seq. Sonsten hatte sie eine Correspondenz mit dem Origene, der unterschiedene Briefe an sie geschrieben: endlich ist sie zu Maynz samt ihrem Sohne von denen rebellischen Soldaten ermordet worden. Vid. Matth. Histor. p. 605, Jonston. Polyhistor. P. II L. 2 c. 8 p. 539.

Manchetten, siehe Engageanten.

Mancino,

Mariana, Hertzogin von Bouillon und Albret, des klugen Cardinals Mazarini von seiner Schwester Enckeln, Gottfried Mauritii de la Tour, Hertzogs von Bouillon Gemahlin, sie soll eine Dame von ungemeinem Verstande gewesen seyn, ihr eigener Vetter aber der Cardinal Mazarini nennet sie in seinen Episteln, so 1690 zu Amster-

Digitized by Google

Amſterdam heraus gekommen, ein Weib von einem unbeſtändigen Naturell, und unruhigen Leben, ſo er vielleicht aus Affecten geſchrieben. Der gelehrte D. Joſephus de Tertiis hat ihr ſeine Curioſitates Phyſicas zu Paris dediciret. Sie ſelbſten hat nach dem Tode ihres Gemahls ihr Leben unter dem Titel: Memorie della Vita ſua beſchrieben. Ludovicus Adimari ein welſcher Poete hat in einer beſondern Italiäniſchen Ode die Schönheit und Tugend unſerer Mariane der gelehrten Welt vor die Augen geleget, ſo zu Padua A. 1666 in Fol. gedruckt worden. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 53 & 54.

Mandane,

Des Aſtyagis Tochter und Eheweib des Cambyſis, mit welcher er den Cyrum gezeuget. Von dieſer Mandane hatte ihr Vater Aſtyages, als ſie noch jung war, einen artigen Traum, nemlich es träumete ihn, als ſähe er von dieſer ſeiner Tochter ſo viel Urin weggehen, daß davon nicht nur ſeine Stadt, ſondern auch gantz Aſien angeſchwemmet ward.

Mandeln,

Amygdala, Amandes, die Frucht eines Baumes, ſo dem Pfirſich-Baum in allen gleich kommt, nur daß ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Die Frucht iſt erſtlich in eine rauhe fleiſchige Haut, die zu nichts dienet, wie die welſchen Nüſſe, eingewickelt, hernach in eine harte Schale eingeſchloſſen, welche einen weiſſen Kern, mit einem dünnen braunen Häutlein überzogen enthält. Sie werden insgemein in ſüſſe und bittere eingetheilet. Jene kommen aus Franckreich und Italien, dieſe hingegen aus Apulien, und andern warmen Inſeln des Egyptiſchen Meeres, wiewol dabey zu mercken, daß alle diejenigen ſüſſen Mandel-Bäume, ſie mögen wachſen wo ſie wollen, wenn ſie nicht wohl gewartet werden, aus der Art ſchlagen, und bittere Früchte tragen ſollen. Sie haben nicht nur in der Apothecke ihren Nutzen, ſondern auch in der Küche. Die ſüſſen kommen an gewiſſe Eſſen, und die bittern an Blanc-manger. Abſonderlich aber bereitet der Koch daraus die ſo ſehr beliebten Mandel-Torten und Mandel-Späne. Eine weitläufftige Ausführung von den Mandeln ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Mandel-Brot zu backen,

Man nehme mit Roſen-Waſſer friſch geſtoſſene Mandeln ein halb Pfund, geſtoſſenen Zucker drey Viertel-Pfund, zehen friſche und wohlzerklopffte Eyer, Weitzen-Mehl ein halb Viertel, wircke alles wohl unter einander, backe es dann auf einem Papier in der Pfanne, ſchneide es in Stücken, beſtreiche es mit Eyerweiß, und ſtreue geſtoſſenen Canarien-Zucker drüber.

Mandeln gebackene, ſiehe Gebackene Mandeln.

Mandel-Kräpfflein,

Man nimmet Roſen-Waſſer, abgeriebene Mandeln ein Viertel-Pfund, Pinien ſechs Loth, in heiſſes Roſen-Waſſer geweichet, und darinnen quellen laſſen, reibet ſie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Roſen-Waſſer dran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet darauf ein Teiglein von Roſen-Waſſer und ſchönem Mehl, ſchlägt die Fülle drein, machet kurtze Striezlein daraus, und backet es in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Milch zu kochen,

Man mache die Mandeln rein, ſtoſſe ſie klein, thue ſie denn, wenn ſie geſtoſſen ſind, in einen Keſſel, thue dazu ein Nöſſel guten Rahm, eine halbe Kanne ſüſſe Milch, und gieſſe es auf die Mandeln, thue ein wenig Semmel-Broſamen, Citronſchaale, Caneel, Zucker und Roſen-Waſſer daran, ſetze es dann aufs Feuer und laß es fein durchkochen, daß die Semmel-Broſam darinne zergehen, ſtreiche es denn durch ein Haartuch, thue es in einen Topf, daß es kalt wird, richte es auf runde Schüſſeln an.

Mandel-Seiffe,

Iſt eine aus geriebenenen Mandeln, Hirſch-Unſchlitt oder Hirſch-Marck, Campher, Citronenſafft, Roſenöl, Weinſtein- und Jeſminöl, auch Ziegen-Milch vermiſchte, und unter einander geknätete Maſſa, woraus das Frauenzimmer runde Kugeln zu formiren, und ſich die Hände

de, um selbige schön klar und weiß zu machen, damit zu waschen pfleget.

Mandel-Torten,

Sind ein recht delicat Gebackenes, welches aus klar abgestossenen Mandeln, Eyern, Milch und Zucker ꝛc. bereitet, und in gewissen hierzu verfertigten Formen gebacken wird. Auf solche Art werden auch die Mandel-Späne trackiret, nur sind hier die Mandeln nicht gar zu klein zu stossen, und aus dem Teig formiret man kleine Plätzgen, welche hernach in einer Torten-Pfanne im Ofen gebacken werden. Die ausführliche Beschreibung wird alles deutlich machen: 1) Mandeln zu putzen; 2) Mandel-Torten zu bereiten; 3) dito andere Art; 4) dito noch anders; 5) Mandel-Späne zu bereiten; 6) dito anders.

Mandeln zu putzen,

Man schüttet Mandeln, so viel man brauchet, in einen Topf oder Pfanne, giesset Wasser drauf, setzet sie ans Feuer, und lässet sie einen Sud thun. Darnach schüttet man kaltes Wasser in das heisse, so daß man die Hände darinnen leiden könne, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, selbige aber leget man in frisches Wasser, bis sie alle geputzet sind, und mag man daraus machen, was einem beliebet.

Mandel-Torten zu bereiten,

Man nehme zwey Pfund Mandeln, welche, wenn sie nach iezt gemeldeter Art geputzet worden, man alsdenn in einem Mörsel gantz klein stossen, und öffters Milch Tropffenweise darein spritzen muß. Es nehmen zwar andere Leute Rosen-Wasser, welches aber ihrer viel nicht vertragen können, und halte ich gäntzlich dafür, schlechte blaue Milch sey zum Auflaufen besser, als das Rosen-Wasser. Wenn nun die Mandeln klein gestossen sind, so schütte man sie aus dem Mörsel in einem Reib-Asch oder neuen Tiegel, reibe sie erst klar, schlage darnach drey Eyer drein, und reibe solche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach diesen schlage man acht Eyer drein, und rühre es immer überein. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlage man aufs neue sechs Eyer hinein, und rühre es wieder klar. Zuletzt schlage man noch 24 Stück Eyerdotter darzu, damit der Teig fein schlecht werde, aber mit dem Rühren muß ohne Aufhalten fortgefahren werden. Inzwischen bestreiche man die Mandel-Torten-Form mit zerlassener Butter, und setze sie parat, stosse oder reibe ein Pfund Zucker klar, und schütte diesen an den Mandelteig. Ferner nehme man Saffran in einen Löffel, und thue ein wenig Milch darzu, reibe es ab, und lasse es an den Mandelteig lauffen, rühre es wohl unter einander, schütte den Teig hernach in die Mandel-Torten-Forme, mache sie aber nicht gar voll, weil die Torte auflauffen muß, setze sie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß seyn darf, sondern daraus schon einmal gebacken worden; denn ie kühler man dergleichen Gebackens backen kan, ie besser es wird. Wenn man nun die Probe haben will, ob die Torte ausgebacken, so steche man mit einem kleinen Spänlein in selbige hinein, bringet man dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar; sonst muß sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, muß man sie heraus nehmen, oben drauf einen Bogen Papier, und auf diesen ein Blech oder Schüssel legen, die Forme umkehren, damit die Torte heraus falle. Darnach nehme man eine Schüssel und einen Teller, darauf man anrichten will, lege den Teller auf die Torte, die Schüssel aber drüber und verkehre sie, thue das Papier davon, bestreue sie mit Zucker, und garnire sie aufs zierlichste.

Mandel-Torte auf eine andere Art,

Man putzet und stösset ein Pfund Mandeln im Mörsel gantz klein, weichet gute Semmel in Milch ein, davon man, wenn die Rinde herunter genommen, und die Krume gantz rein wieder ausgedrucket worden, ein gut Theil derselben unter die gestossenen Mandeln schütten, und sie, wie vorige, in einem Reib-Asch klar abrühren soll. Hierauf schläget man 15 gantze Eyer, und 15 Dotter hinein, wirffet drey Viertel-Pfund Zucker, etwas Saffran, kleingeschnittene oder geriebene Citronenschalen darzu, und reibet dieses alles wohl durch einander. Endlich giesset man sol-

ches
Digitized by Google

ches in die Forme, wie vorige, und backet sie auch also.

Mandel-Torte noch anders,

Man stösset anderthalb Pfund Mandeln gantz klein, thut sie in einen Reib-Asch, und rühret in die 30 Stück Eyerdotter dran; das Weisse davon schläget man besonders in eine höltzerne oder unglasirte irdene Schüssel, und rühret es recht klar ab, schüttet auch drey Viertel-Pfund Zucker darzu. Wenn man nun dencket, daß sie bald kan in den Backofen kommen, so peitschet man mit einem birckenen abgeschälten weissen Besen das Eyweiß damit, so wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, solchen schüttet man unter die abgerührten Mandeln, und thut sie gleich in die Mandel-Torten-Forme, setzet sie in einen Backofen, so werden sie schön lucker werden, und kan man also aus einem Pfund Mandeln eine zweypfündige Forme voll giessen.

Mandel-Torte noch anders,

Man nimmet fünf Viertel-Pfund süsse Mandeln, ziehet sie in heissem Wasser ab und wirfft sie in kalt Wasser, alsdenn trocknet man sie mit einem Tuche wohl ab, stösset sie in einem Mörsel gantz klein, giesset für sechs Pfennige Rosen-Wasser nach und nach in die Mandeln, wenn man sie klein stösset: Die gestossenen Mandeln thut man in einen Reib-Asch, schlägt 16 Eyerdotter, als zwölff mit dem Weissen, und viere ohne denselben dazu, schüttet drey Viertel-Pfund geriebenen Zucker, ingleichen von 3 oder vier Pfund altbackene Semmel, nachdem die Forme groß ist, beydes nach und nach dazu, schläget es eine gantze Stunde lang continuirlich unter einander mit einem Koch- oder Rühr-Löffel, damit der Teig etwas dicklich werde, schmieret die Forme mit Schmaltz-Butter inwendig wohl aus, giesset solche mit dem Teige ein wenig über die Helffte voll, schickt es alsbald zum Becker, damit es sofort im Ofen zum Backen komme und nicht kalt werde oder stehen bleibe.

Mandel-Späne zu bereiten,

Man stösset ein halb Pfund Mandeln wie bey der Mandel-Torte, aber nicht gar zu klein, und rühret sie auf vorige Art ab. Darnach schneidet man von Oblaten Plätzgen, wie man sie haben will, thut mit einem Löffel von denen gestossenen Mandeln drauf, streuet kleinen bunten Zucker drüber, und backet sie in einem nicht gar zu heissen Ofen. Es ist zu mercken, daß dergleichen Sachen besser in einer Torten-Pfanne zu backen sind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan, wie man will.

Mandel-Späne anders,

Man stösset ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut sie in einen neuen Tiegel. Hierauf schläget man von zehn Eyern das Weisse auf vorherbeschriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker drein, und schläget ihn weiter, schüttet solchen darnach an die Mandeln, und rühret es wohl durch einander. Endlich schneidet man Oblaten in Stückgen, wie es einem beliebet, streichet von dem abgeriebenen Mandelteig Häuffgen drauf, eines Qveer-Fingers dick, bestreuet sie mit klein geschnittenen Pistacien, setzet sie auf ein Backblech, thut sie in Backofen oder eine Torten-Pfanne, und backet sie gar gelinde. Endlich richtet man die Mandel-Späne an, und garniret sie wie man will.

Mandel-Torten-Forme,

Ist ein von Blech auf vielerley Art ausgetriebene Form und Figur, worinnen die Mandel-Torten gebacken und zubereitet werden.

Mandille,

Ist ein von schwartzem Sammet, Taffet oder andern seidenen Zeugen langer, mit allerhand Flohr oder buntem Taffet auf vielerley Art falbalirter und umfalselter langer Umschlag und Mantel, den das Frauenzimmer von Condition um den Hals zu schlagen pfleget, er bedecket den gantzen Oberleib, und henget mit denen zwey breiten und vorgeschlagenen Vörder-Theilen über den gantzen Rock, fast bis auf die Schuhe herunter.

Mangel, oder Mandel, siehe Rolle.

Mangel-oder Mandel-Holtz,

Ist eine lange runde gedrehete Waltze, worüber

worüber die Wäsche, so da soll gerollet werden, derb geschlagen und aufgewickelt, und hernach unter den Rollkasten geleget wird.

Mangelholtz in das Wochen-Bette legen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da man in einer verstorbenen Sechswöchnerin ihr Bette ein Mandelholtz leget, und selbiges alle Tage wieder aufschüttelt, damit die Verstorbene im Grabe ruhen kan.

Mania,

Die Mutter der Hausgötter; war eine alte Göttin bey denen Heyden, der zu Ehren viel Täntze zu Rom auf denen Creutzwegen gehalten, und die Knaben für ihrer Familien Wohlergehen aufgeopffert wurden, welche Art zu opfern hernach Junius Brutus eingestellet, und an stat der jungen Knaben-Köpfe Mohn- oder Knoblauch-Köpffe zu opffern befahl. Macrob. L. I Saturn. c. 7.

Manley,

Delarivier, des berühmten Rogerii Manley, gleichfalls gelehrte Tochter; daß sie des Aristotelis Principia wohl inne gehabt, erhellet aus ihrer Tragödie, so sie geschrieben. Hiernächst soll sie auch einige andere Schriften unter einem verdeckten Nahmen verfertiget haben. Vid. Gildon. und Langbain. in dem Buch: The Lives and Characteres of the Englisch Dramatick Poets, it. Act. Eruditor. Lipsienf. A. 1699.

Mannbar,

Wird von denenjenigen Jungfern gesaget, so nunmehro in dem Zustand sind, einen Mann zu nehmen, und selbigen zu accommodiren. In den alten Römischen Gesetzen wurde das zwölffte Jahr darzu erfordert, heut zu Tage aber siehet man nicht mehr auf die Jahre, sondern auf die äusserlichen Gaben der Natur, Stärcke und Geschicklichkeit des Leibes. In Mengrelien, einem gewissen District in der Türckey, sollen die Jungfern in ihrem achten und neunten Jahre schon Männer nehmen; daher auch die Kinder, so in dergleichen unzeitigen und fahlen Ehe erzeuget werden, nicht grösser als die Frösche seyn sollen.

Männern,

Heisset bey dem Weibesvolck so viel, als ein sehnliches Verlangen nach einem Mann haben, daher heisset man diejenigen Jungfern Mannthöricht, so dergleichen Affect und Sehnsucht an sich haben.

Männer-Hosen um den Kopf wickeln,

Ist ein abergläubisches Wesen und Einbildung des Weibesvolcks, so sich bey dem Ohrenzwang ein Paar Männer-Hosen um den Kopf wickelt, um dadurch den Ohrenzwang zu vertreiben.

Männin,

Heisset nach der Heil. Schrifft so viel, als des Mannes Weib oder Frau, Genes. II, 23. Männin werden auch heute zu Tage diejenigen tapfern und virtuosen Weiber, so ein männliches und heroisches Gemüthe bey ihren Verrichtungen und Thaten hervor blicken lassen, benennet.

Mannthöricht, siehe Männern.

Mann-Tollheit, siehe Wüten der Mutter.

Manser,

Heisset ein Huren-Kind, so aus einer gemeinen Metze und Prostibulo gebohren, dessen Vater man eigentlich nicht weiß.

Manteau, oder Aufstecke-Kleid,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnlicher Ober-Habit aus Sammet, Broçard, Estoff, Damast, Atlas, Chagrin, Taffet, Cammelot, halbseidnen und andern Mode-Zeugen geschnitten und zubereitet, hat einen kurtzen angesetzten geschobenen und in Falten gelegten, zuweilen auch gantz glatten Leib, desto längern aber und weitern, schief und unten spitzig zu lauffenden Schurtz oder Schweiff, die Ermel an selbigem sind zwar ordinair halb und sehr starck in Falten über einander geschlagen, auch mit Aufschlägen oder aufgewickelten Umschlag versehen, changiren aber öfters nach denen eingeführten Moden, daher die Aufschläge an selbigen bald schmahl, bald breit, glatt oder ausgeschweiffet sind, zuweilen werden auch bey vornehmen

Dames

Digitized by Google

Dames gold-oder silberne breite Spitzen, oder auch Frantzen, in Form einer Engageante dran geheffter. Man findet in selbigen grosse gegossene Stücken Bley, damit sich der Ermel nach dem Arm recht herunter ziehet, die Aufsteckung an solchen Kleidern ist auch unterschiedlich, gestalt der Schurtz von beyden Seiten auf vielerley façon in grosse Falten über einander geleget, und mit grossen Nadeln hinten aufgestecket, auch mit untergelegtem starcken Papier unterstieffet wird, der Schweif aber oder das Ende des Schurtzes wird entweder gleich von unten hinauf, nach des Rockes Länge, oder auf die eine Seite gestecket, auch öffters mit einer Masche Band angehefftet. Bey Fürstlichen Personen wird er von denen Pagen getragen. Was endlich die Ausstaffirung solcher Aufsteckekleider anbelangt, so werden sie mit gold-oder silbernen Mellinen, Canten, Spitzen, Tressen, Litzen oder Börtlein, auch öffters seidenen Nompareillen, Schnüren, Räuplein, Chinellen, und andern Zierathen durchbrämet und besetzet, öffters auch mit gold- oder silbernen Schleiffen oder Schmeltzwerck gezieret und ausstaffiret. Sie werden entweder gefüttert, oder auch nicht. In Franckreich nennet man sie Simarre oder un habit au cul de parade.

Mantel,

Ist ein langer in Falten gelegter schwartzer seidener, oder auch wollener, mit Spitzen frisirter Umhang, von unterschiedener Länge, dessen sich das Frauenzimmer an etlichen Orten, nach ihrer Mode und Tracht zu bedienen pfleget. In Regenspurg gehet er ihnen bis an die Waden.

Mäntele, oder Mäntelein,

Ist eine kleine und kurtze Schaube, von schwartzem Sammet, seidenen Zeugen, oder auch Cammelot und andern Zeuge gemacht, so die Weiber in Ulm zu tragen pflegen, bisweilen werden sie auch mit Spitzen oder Canten umsetzet.

Mäntelgen, oder Mantel,

Ist ein kleiner weiter, und um den Hals enge zusammen gezogener Mantel, der etwa bis an den Schooß gehet, dessen sich das Frauenzimmer, sowol im Hause, als auch auf der Gasse zu bedienen, und um sich zu schlagen pfleget. Man findet deren von Brocard, Estoff, Sammet, Damast, Atlas und andern seidenen Zeugen, Tuch, Camelot, auch halbseidenen Zeugen, entweder mit Hermelin umstochen und aufgeschlagen, oder mit gold-oder silbernen Posementen, Agrementen, Spitzen, Tressen und Borten, auch öffters seidenem Band frisiret und eingefaßt. Die Mäntel waren schon im alten Testamente denen Weibesbildern gebräuchlich, wiewol von anderer Form und Länge. Dergleichen Mantel trug Rebecca Genes. XXV, 55; die Thamar, Genes. XXXVIII, 18, 19; Hebers Weib Jud. IV, 15; die Ruth, Ruth. III, 15.

Manto, oder Mantua,

Eine Tochter des Thebanischen Wahrsagers Tiresiæ, von gleicher Wissenschafft. Welche, als sie nach ihres Vaters Tode vor des Creontis und Thesei Wut und Tyranney flohe, erstlich nach Asien kam, allwo sie des Apollinis Clarii Tempel erbauet; nach diesem ist sie nach Italien gegangen, allwo sie mit dem König Tyberino einen Sohn Oenum benannt, gezeuget, welcher Oenus eine Stadt hernach gebauet, und selbige nach seiner Mutter Nahmen, Mantua, benennet. Sie soll etliche Weissagungen geschrieben haben, welche sie aus dem Eingeweide des Viehes abgemercket hat.

Mappen auf Tisch und Fenster,

Sind meistens zusammen gekleisterte, und mit gold- oder Türckischem Papier überzogene Deckel, wormit in denen Frauenzimmer-Putzstuben die kleinen Putztische, auch Fensterpolster, beleget werden, damit selbige rein und sauber verbleiben.

Marazia,

Oder Maurozia, eine Italianerin und abgöttisches Weib, war des Pabsts Sergii III Concubine, mit welcher er Johannem XII erzeuget. Vid. Papebroch. in Propylæo ad Act. Sanctor. p. 154, Baron. in Annal. ad Ann. 1412 § 8.

Marcella,

Die Heilige, eine edle Römerin und Schülerin des Heil. Hieronymi, war

Digitized by Google

wegen ihres Fleiſſes in der Heil. Schrifft und Theologie ſo berühmt, daß ihr Hieronymus viel Briefe zugeſandt, auch unterſchiedene Bücher dediciret, nemlich das von Verachtung der Welt, vom Chriſtlichen Glauben, von der Sünde wider den Heil. Geiſt u. d. g. Sie iſt An. 409 kurtz nach Eroberung der Stadt Rom von denen Gothen geſtorben, auch hierauf unter die Heiligen gezehlet, und ihr der 31 Jan. gewiedmet worden. Sie iſt die erſtere geweſen, ſo die Secte der Origeniſten, welche in Jeruſalem ſich eingeſchlichen, entdecket, und öffentlich wider ſelbige geſchrieben. Vid. Hieronym. in Vit. Marcell. ad Princip. Epiſt. 8.

Marcellina,

Ein ertzverführiſches und ſectiriſches Weib, ſo dem Ketzer Carpocrati zu Gefallen nach Rom zog, und ſeine giftigen Irthümer daſelbſt unter der Päbſtlichen Regierung Aniceti ausbreiten halff. Ihre Verführungen waren auch ſo kräfftig, daß ſie eine eigene Secte aufrichtete, ſo ſich nach ihr Marcelliani nennten. D. Ietig. de Hæreſiarch. c. 3 §. 6 p. 112. Durch ſie ſoll der verhaſte Gnoſticiſmus ſeinen Anfang genommen haben. Vid. Epiphan. Hæreſ. 27 §. 6.

Marchina,

Martha. Eine Neapolitanerin und rechtes Muſter gelehrter Weiber, geb. 1600 von ſchlechten Eltern, muſte ſich zu Rom mit Seiffen-Kugeln fortbringen. Sie hatte ein herrliches Naturell zum Studiren, und fieng ſchon im ſiebenden Jahr ihres Alters mit ſolcher Begierde daſſelbe an, daß ſie in kurtzen zu einer vollkommenen Erudition gelangete, welche man ſich von einem Frauenzimmer kaum einbilden kan. Vid. Jan. Nic. Erythræ. in Pinacoth. 3p. 234. Und geſtehet Morhoff. l. 2 Polyhiſt. c. 8 p. 413, daß es faſt übernatürlich ſey, was von ihrer Gelehrſamkeit geſchrieben würde. Denn ſie verſtunde die Hebräiſche und Griechiſche Sprache recht gründlich, redete das ſchönſte Latein, und ſchrieb einen ſolchen nettfliſſenden Lateiniſchen und Griechiſchen Vers, daß auch der vortreffliche Poete und Römiſche Prælat Anton. Quoerengus ſelbſten geſtande, es wäre kaum mög lich, daß ſolche Verſe von einem Frauenzimmer herkämen. Uber dieſes war ſie in der Philoſophie wohl verſiret, hatte davon eine herrliche Wiſſenſchafft, und verſtund die Theologie dermaſſen, daß ſie der Cardinal Spada in einer Epiſtel ſehr rühmen muſte, und war dieſes alles um deſto mehr zu bewundern, weil ſie niemals darzu einige Anweiſung gehabt. Sie publicirte ihre Lateiniſchen Epigrammata, und ſtarb An. 1646 den 9 April, in dem 46 Jahr ihres Alters. Der gelehrte Päbſtliche Secretarius Caſpar de Simonibus ſetzte ihr zu Ehren ein ſchönes Epitaphium, ſo in Eberti gelehrten Frauenzimmer-Cabinet pag. 233 zu finden. Witte Diar. Biogr.

Marcia,

Eine Tochter des Varronis, ſo nicht nur ſehr gelehrt, ſondern auch noch überdiß im Mahlen und Stechen eine gute Künſtlerin hieß: ſie war von ſolcher Schamhafftigkeit und Keuſchheit, daß ſie niemals ein Mannsbild mahlen oder ſtechen wolte, damit ſie nicht auch diejenigen Theile des Leibes mit abſchildern müſte, welche die Natur verdeckt wiſſen wolte; denn die alten Künſtler pflegten ihre Bilder insgemein nackend zu entwerffen. Biſciol. T. II p. 1006.

Marcia Proba,

Wilhelmi Königs in Britannien Gemahlin, ein kluges und denen Studiis, abſonderlich derer Rechte, zugethanes Weib: nach dem Tode ihres Gemahls hat ſie zur Zierde des Landes eigene Leges geſchrieben, ſo man Martianas nach ihr genennet; Gildas hat ſolche in das Lateiniſche, Alphredus aber in Sächſiſche Sprache überſetzet. Sie hat noch vor Chriſti Geburt A. M. 3615 gelebet. Vid. Tiraquell. T. I Oper. in XI Connub. Leg. Gloſſ. 1 P. 11.

Marcipan,

Iſt eine Art Zucker-Gebackens, ſo von ſüſſen und bittern Mandeln, Haſel-Nüſſen, Piſtacien, Apricoſen, Pfirſchen-Kernen u. a. m. gemacht und auf mancherley Weiſe zubereitet wird. Der Teig darzu, worauf das meiſte ankömmt, wird folgender Geſtalt gemacht: Nachdem man die Mandeln z. E. ein Pfund gehörig geſchälet,

in

Digitized by Google

n kaltem Waſſer einige Zeit liegen gabt, und darnach zwiſchen reinen Tüchern wohl abgetrocknet, ſtöſſet man ſolche in einem ſteinernen Mörſel zu Mus, feuchtet ſie dabey mit Orange-Blüten, Roſen-Waſſer, damit ſie kein Oel von ſich geben, welches ſonſt den Marcipan unſchmack machen würde, darüber man endlich ein Pfund klein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker menget, und alles einem dicken Brey gleich macht, welches man durch ein Haar-Sieb oder Tuch reibet. Dieſen Teig ſiedet man an einem gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich von der Pfanne giebt, rühret ihn aber darneben fleißig um, daß er nicht anbrenne. Wenn er gantz geſotten, gießet man ihn in ſteinerne Geſchirre, ſo vorhero mit Zucker wohl beſtreuet werden, daß er ſich nicht anhange, und wenn er kalt, leget man ihn auf den Tiſch, arbeitet ihn mit dem Mandel-Holtz wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach Gefallen allerley Figuren; dieſes wird nachhero in Ofen gebacken. Wenn ſie wieder heraus genommen und ein Eis darüber geſtrichen worden, ſchiebet mans in Ofen, daß dieſes auch mit gar werde. Sind es groſſe Marcipanen, pflegt man ſogleich mit dem Eis Piſtacien, Citronen- oder Pomerantzen-Schalen, Citronat u. d. g. drauf zu ſtecken. Aus eben dieſem Teige macht man groſſe und kleine Torten-Böden, und füllet ſelbige mit weichen Confituren, ſo gemeiniglich gefüllter Marcipan genannt wird. Oder man welgert unter einem Bret, welches eben ſo, wie der Tiſch, fleißig mit Zucker zu beſtreuen, den Teig rund, lang und ſchmahl, wie man es begehrt, und formiret daraus allerhand Figuren, backet ſolches im Ofen gehörig ab; welche Art man geſponnen Marcipan nennet, und die Schüſſeln oder andere Confituren darmit ausputzet.

Marck,

Medulla, Mouelle, heiſt das Fett in denen groſſen Marcks-Beinen und Knochen; aus denen gekochten Rindfleiſch-Beinen wird es auf geröſteten Brotſchnitten über den Tiſch herum gegeben; auch zuweilen in Torten und andere Dinge von denen Köchen verbrauchet.

Marcketenderin,

Iſt eine gewiſſe Frau, ſo allerhand Vorrath für die im Felde liegenden Soldaten zu verkauffen hat, und ihnen überall nachziehet.

Marckt-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier geheftetes oder in länglichem Format gebundenes Buch, worein die Weiber wöchentlich tragen, was ſie auf dem Marckte bey dem Einkauf ausgegeben.

Marckt-Geld,

Iſt eine gewiſſe und wöchentliche ausgemachte Summe Geldes, ſo die Männer ihren Weibern für Verpflegung des Tiſches und Unterhaltung des Hausweſens wöchentlich zu zahlen pflegen.

Marckt-Rechnung,

Iſt diejenige Berechnung, ſo die Haus-Jungfern, Haushälterin oder Köchinnen ihrer Frau, wenn ſie von dem Marckte wieder heim kommen, wegen ihres Einkaufs und Ausgaben ablegen.

Margaretha,

Hertzog Heinrichs in Kärndten, Grafens in Tyrol, und Adelheids, einer Hertzogin von Braunſchweig, tapffere und beherzte Tochter, ſo wegen ihres unförmlichen Mauls die Maultaſch benennet ward. Nach ihres Vaters Tode wolte ſie eine Erbin von allen ſeinen Ländern ſeyn, ſie muſte aber nur mit Tyrol vorlieb nehmen, weil der Kayſer das Haus Oeſterreich mit Kärndten belehnet hatte, worzu die Kärndtiſchen Land-Stände den Kayſer ſelbſt angeflammet hatten; worüber dieſe Margaretha ſo entzündet ward, daß ſie die Kärndter mit Feuer und Schwert heimſuchte. Sie eroberte auch unterſchiedene Schlöſſer, und ließ überall Zeichen ihrer Grauſamkeit hinter ſich; Endlich kam es gar zu einem groſſen Treffen, worinnen die Oeſterreichiſch-Geſinneten in die Flucht geſchlagen wurden. Sie befand ſich mehrentheils bey denen Belagerungen in Perſon, um ihre Officiers und Soldaten durch ihre Gegenwart zu deſto gröſſerer Tapferkeit aufzumuntern. Und als ſie eben vor dem feſten Schloſſe Oſterwitz lage, kam ihr ein

Schreiben in die Hand, darinnen ihr der getroffene Vergleich mit Oesterreich kund gemacht wurde, worauf sie die Waffen niederlegte, und sich wieder in ihre Residentz Inspruck begab. Bey Lebzeiten ihres Vaters hatte sie sich mit dem Böhmischen Printzen Johanne, Kayſers Caroli IV Bruder, vermählet, weil er aber eines stillen Humeurs war, konte sie ihn nicht wohl leiden, ja endlich beschuldigte sie ihn gar, daß er zum Ehestand untüchtig wäre, ohngeachtet hernach die Erfahrung bey seiner zweyten Gemahlin das Gegenspiel ausweise. Letztens, als dieser ihr Gemahl einstens auf die Jagd geritten war, wolte diese Margaretha ihn bey seiner Rückkunfft nicht wieder auf das Schloß Tyrol zu sich lassen; er ritte von einer Festung zur andern, ward aber, weil Margaretha solches befohlen hatte, aller Orten abgewiesen, und muste sich also wieder nach Böhmen begeben. Unterdessen aber hatte Margaretha mit dem Kayser Ludovico Bavaro heimliche Tractaten gepflogen, daß sie seinen Sohn Ludovicum zum Gemahl nehmen, und ihme die Grafschafft Tyrol zuwenden wolte. Hierauf ließ der Kayser durch einen Bischof die Ehe mit dem Böhmischen Printzen Johanne solenniter aufheben, und die zweyte Ehe mit seinem Printzen vollziehen, wobey dieses merckwürdig war, daß, da sie als eine vermählte Princeßin nach damaliger Art einen Schleyer getragen, sie selbigen bey ihrer zweyten Vermählung mit grosser Ceremonie in der Kirche auf einen Altar geleget, und einen Jungfer-Krantz aufgesetzet, mit ausdrücklicher Protestation, daß sie, ohngeachtet eines zehn-jährigen Ehestandes, gleichwol noch eine unverletzte Jungfer wäre. Sie lebte mit ihrem zweyten Gemahl 19 Jahr, und zeugte mit ihm einen Sohn, Meinhardum genannt. Man will ihr Schuld geben, daß sie beyde mit Gifft hingerichtet, den Gemahl An. 1361, und den Sohn An. 1363, nachdem der letztere sich verlauten lassen, daß er die Untreue an seiner Mutter rächen wolte. Nach dem Tode ihres Sohnes hat sie sich nicht wieder, wie einige meinen, an Rudolphum IV vermählet, sondern die Grafschaft Tyrol dem Hause Oesterreich abgetreten, worauf sie An. 1366 zu Wien im Wittwen-Stande gestorben. Brandis Tyrol. Ehren-Krantz, Megiseri Annal. Carinthiæ.

Margaretha,

Waldemari V, Königs in Dännemarck, heroische Tochter, so von denen Geschichtschreibern wegen ihrer Tapferkeit nur Semiramis Arctoa genennet wird. Sie vermählte sich an Haquinum König in Norwegen, und gebahr ihm Olaum V, so nach dem Tode seines Groß-Vaters um das Jahr 1377 unter der Vormundschafft und Mit-Regierung seiner Mutter Margarethæ zur Crone gelangete. Vid. Pontan. Hist. Dan. L. 8. Nach dessen allzufrühen Tode sie Ericum zum König von Norwegen declarirte. Weil aber Alberto Sueco, ihrer Schwester Sohne, die Nase ziemlich nach der Dänischen und Norwegischen Krone hing, und er mit ihr deßwegen einen Krieg anfieng, auch zu ihrer Beschimpffung ihr vor dem Streit einen Wetzstein zuschickte, mit Vermeldung, daß sie sich auf selbigem ihre Nadeln und Trenne-Messer scharf machen solte, überwand sie selbigen durch ihre heldenmäßige Tapferkeit An. 1389, nahm ihn gefangen, und brachte ihn nach 7jähriger Gefängniß auch noch dahin, daß er sein Reich abtreten muste. Vid. Kranz. l. 7 Dan. c. 40, & Svec. l. 5 c. 32, it. Arnold. Vittif. Dan. l. 3. Sie ließ auch An. 1369 nach Beruffung der Stände der dreyen Reiche das Bündniß bestätigen, daß forthin Dännemarck, Norwegen und Schweden unter einem König stehen solte.

Margaretha,

Henrici Königs in Engelland tapffere und heroische Gemahlin. Diese heldenmüthige Dame schlug damals durch ihre Tapfferkeit die Engelländer, als sie ihren Gemahl vorher überwunden und gefangen genommen hatten, auf das neue, und machte selbigen wieder frey und los. Vid. Contarin. in Hortul. Historic.

Margaretha,

Hertzogin von Neu-Castell, eine gelehrte Dame, so allerhand Orationes und Episteln, wie auch ihres Gemahls Wilhelmi Leben, und sehr viele Dramata geschrie-

Digitized by Google

geschrieben. Sie war eine gute Philosopha. Vid. Acta Eruditor. Lipsienſ. An. 1699 pag. 426.

Margaretha,

Virboslai, eines Polnischen Magnatens im Cracauischen Kreise, Gemahlin, brachte An. 1270 den 20 Januarii sechs- und dreyßig junge lebendige Knäblein auf einmal zur Welt, so auch alle das Bad der Heil. Tauffe erlanget. Gothofr. Chron. p. 586.

Margaretha Auſtriaca, oder Flandrica,

Kayſers Maximiliani I von der Burgundischen Princeßin Maria einige Tochter, eine kluge und gelehrte, aber im Heyrathen unglückliche Princeßin, war gebohren An. 1480 den 10 Jan. In ihrer Kindheit war ſie an den Dauphin, nachmals König von Franckreich Carolum VIII ehelich verſprochen, auch deßwegen zur Auferziehung nach Franckreich geſandt. Welcher aber hernach Annam, die Erbin des Hertzogthums Bretagne, heyrathete, und ſie die Margaretham ihrem Vater wieder nach Hauſe ſendete. A. 1497 im Januar. ward ſie abermal an Johannem Infanten von Portugall, Ferdinandi Catholici einigen Sohn, verlobet, machte ſich dahin auch auf den Weg, als aber das Schif, worauf ſie ſich befande, durch Sturm zu Grunde gehen wolte, ſetzte ſie ſich ſelbſt ein Epitaphium in Frantzöſiſcher Sprache auf, welches nach der Uberſetzung alſo gerathen:

Hier ſincket und verſtirbt die edle Margaris,
Die zweymal ſich vermählt und doch noch Jungfer hieß.

Doch der Sturm legte ſich wieder, und ſie kam glücklich in Spanien an, war aber darinnen unglücklich, daß ihr Gemahl noch eben daſſelbige Jahr kurtz nach vollzogenem Beylager ſtarb. An. 1501, den 26 Septembr. ward ſie Hertzogs Philiberti II von Savoyen zweyte Gemahlin, welcher auch An. 1504 den 10 Sept. verſtarb. Hierauf ward ſie von ihrem Herrn Vater An. 1506 zu einer Gouvernantin über die geſamten Niederlande gemacht, welche Charge ſie auch bis an ihren An. 1532 den 1 Decemb. zu Mecheln erfolgten Tod mit groſſem Verſtand und ungemeiner Klugheit verwaltete, da ſie zuvorher An. 1529 den Frieden zu Cambray ſchlieſſen helfen, ſich auch der damals angehenden Reformation ſtarck widerſetzet. Sie hat die ſchöne Kirche zu Bourg en Breſſe bauen laſſen, ſo über 200000 Thaler gekoſtet. In beſagter Kirche iſt noch ihre Deviſe: Fortune, Infortune, Fortune, zu ſehen. Man findet von dieſer gelehrten Princeſſin viel gebundene und ungebundene Sachen, worunter auch eine Beſchreibung von ihrem eigenen Leben enthalten iſt. Vid. Hiſtoriſche Remarquen An. 1700 Menſis Septembr. 50 p. 353 ſeq.

Margaretha Dallia,

Franciſci Colini Gemahlin, eine heldenmüthige und heroiſche Dame, ſo bey der An. 1590 von Burrone unternommenen Belagerung ſich recht tapfer bezeigte, angeſehen ſie, da der Feind ſchon in der Stadt war, und ſelbige bereits geplündert hatte, mit ihrer Hand voll Volck, aus dem innerſten Theil der Feſtung noch einmal heraus fiel, die Feinde durch ihren wieder zuſammen geſuchten Muth tapffer zerſtreuete, auch den Burronem, ſo vorher geſieget, gefangen nahm, und die ſchon auf Wägen gepackte Beute ſelbigem wieder abjagte. Vid. Thuan. Hiſt. L. 99 p. 370.

Margaretha Gorgona,

Des weltbekannten Pſeudo-Demetrii II, oder Affter-Czaars in Moſcau Mittwe, war eine beherzte und heroiſche Dame, indem ſie ſich ihres Sohnes, des jungen Demetrii, tapfer annahm, und den An. 1613 erwehlten Czaar Michael Fœderowitz zu dethroniſiren ſuchte, auch bereits unterſchiedliche mächtige Provintzen, als Caſan, Aſtracan, Rhezan, Siberien und andere mehr auf ihre Seite gebracht, und das Gouvernement drüber genommen; zuletzt aber war ſie doch unglücklich, maſſen ſie der Czaar Michael Fœderowitz zu Aſtracan gefangen bekam, und im Gefängniß erwürgen ließ.

Margaretha Mathildis,

Eine Holländiſche Gräfin, gebahr An. 1276

Digitized by Google

1276 im 40 Jahr ihres Alters in einer Stunde 365 Kinder auf einmal, welche also vollkommen und lebendig waren, daß man die Knäblein von denen Mägdlein unterscheiden konte. Sie wurden allzusammen in zwey Becken getaufft, und die Knäblein Johannes, die Mägdlein aber Elisabeth genennet. Diese wunderseltsame Geschichte, so Erasmus und Ludovicus Vives, wie auch Crantzius in seiner Vandalia glaubwürdig und deutlich beschrieben, ist zu Losdün in Holland nicht weit von Schevelingen in der Kirchen auf einer Tafel abgemahlet mit einer Lateinischen Erklärung, worinnen auch gedacht wird, daß diese Margaretha Graf Hermanns Gemahlin und eines Grafen aus Holland Tochter gewesen.

Margaretha,

Von Parma, Gouvernantin der Spanischen Niederlande, eine natürliche Tochter Kayserß Caroli V, und sein erstes Kind, so er An. 1512 zu Oudenarde mit einer adelichen Dame, Margaretha van Geste gezeuget hatte. Anno 1536 ward sie mit Alexandro de Medicis, Hertzogen von Toscana und einem natürlichen Sohne Pabsts Clementis VII, vermählet, so aber Jahres drauf, auf Anstifften seines Vettern Laurentii ermordet worden. An. 1538 bekam sie den Hertzog von Parma Octavium von Farneſe, dessen Vater Aloysius Pabsts Pauli III unächter Sohn gewesen, zum Gemahl, unerachtet sie viel andere Fürsten zur Gemahlin begehrten. Allem Ansehen aber nach war sie mit der zweyten Vermählung nicht allzu vergnügt, wie sie denn selber einsmals im Schertz gesaget: Sie sey gleichsam vom Himmel zu solchen Männern versehen, welche sich gar nicht für sie schickten; denn als sie noch ein zwölfjähriges Mägdlein gewesen, habe sie einen Gemahl von 27 Jahren bekommen, nun aber, da sie schon eine Frau wäre, würde ihr ein Knabe von 13 Jahren zum Gemahl gegeben. Inzwischen war sie eine Dame nicht nur von sonderbarer Leibes-Stärcke, gestalt sie ein recht männliches Gesichte hatte, auch im weiblichen Habit ein Mann zu seyn schiene, sondern sie besaß auch einen recht heroischen Geist und tapferes Gemüthe. An. 1559 ward sie von ihrem Bruder Philippo II bey denen damaligen verwirrten und gefährlichen Zeiten denen Niederlanden als Gouvernantin vorgesetzet, welches Regiment sie auch so klug und tapfer verwaltet, daß man sich wircklich die Hoffnung machte, es würde dadurch das Krieges-Feuer wieder gelöschet werden, wofern nicht der Hertzog von Alba Anno 1567 ihre Progressen verhindert. Durch ihre Tapferkeit zwang sie die Stadt Antwerpen zur Ubergabe, worein sie mit ihrer Besatzung im grösten Triumph eingezogen. In allen männlichen Ubungen hat sie es vielen Männern zuvor gethan, absonderlich war sie eine Jagd-verständige, weßwegen sie auch insgemein, um selbige von denen andern ihres Nahmens zu distinguiren, die Jägerin genennet ward; ihre Ober-Lefze hatte einen männlichen Bart, und ward sie öfters vom Podagra hart angegriffen. Endlich starb sie An. 1568 zu Ortona im Neapolitanischen, nachdem sie vorhero das Glück und Vergnügen gehabt, daß einer von ihren beyden Söhnen, nemlich der berühmte Alexander von Parma Statthalter in denen Niederlanden geworden. Meteran. Niederl. Histor. Strad. de Bell. Belgic. Dec. I L. 3 p. 26, Grot. in Annal. Belgic. L. I, Thuan. L. 21 Histor.

Margaretha Valesia,

Oder de Valois, Caroli d'Orleans, Hertzogs von Angoulême und Louysens von Savoyen Tochter, Königs Francisci I in Franckreich Schwester, ersticher Caroli Hertzogs in Alençon, hernachmals Henrici Königs in Navarren Gemahlin, den 11 Apr. An. 1492 gebohren. Eine devote, polite und vortreflich gelehrte Fürstin und Poetin; sie hinterließ unterschiedene Scripta, als: 1) La Marguerite des Marguerites; 2) des Pastourelles; 3) Le Miroir de l'ame pechereſſe; 4) Le Triomphe de l'Agneau; 5) Le Heptaëmeron ou les Nouvelles de la Reine de Navarre. Diese gelehrte Königin starb den 21 Dec. Anno 1549, im 59 Jahre ihres Alters, und lieget selbige zu Pau in dem Bearnischen begraben. Ihr Tod ist von vielen besungen und mit Epitaphiis beehret worden, als von drey Englischen Poetinnen, Rahmens Anna, Margarita und Jana von

Digitized by Google

von Seymour in 104 Lateiniſchen Diſtichis unter dem Titel: Le Tombeau de Marguerite de Valois Reine de Navarre. Ferner von dem berühmten Ronſard, Joh. Aurato, Matthæo Paco, Antonio Armando, Joh. Trigautio, Johanne Anton. de Boiſ, Nicolao Borbonio, und Carolo Sammarthano. Der Graf von Alſinois hat ihr ein Epitaphium aufgerichtet. Alle dieſe ihr zu Ehren verfertigten Epitaphia und Laudes findet man in einem zuſammen gedruckten Volumine. Vid. Tiraquellus opp. T. II pag. 189.

Margarita,

Franciſci I, und der Claudiæ Franciſcæ Tochter, eine gelehrte Prinzeßin, A. 1523 gebohren, ſo nicht nur der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache vollkommen kundig war, ſondern auch überdiß einen klugen und vortreflichen Geiſt, auch in andern Sachen von ſich blicken ließ. Sie hielt ſehr viel auf gelehrte Leute und ſtarb An. 1574 den 14 Sept.

Margarita,

Aus Polen, ein in der Medicin wohl erfahrnes Weib, war ſo berühmt und gelehrt, daß ihr der damalig regierende Polniſche König Ladislaus die Freyheit verſtattete, dieſe ihre Kunſt gleich andern Medicis öffentlich zu treiben und Patienten ungehindert zu curiren. Vid. Tiraquell. Tom. I c. 31 p. 199, it. Thomaſ. Diſput. I de Fœmin. Erudit. theſ. 1 § 52 in not. Lit. a; Weiſ. im curiöſen Anhange zum politiſchen Nach-Tiſch p. 336.

Margarita,

Dulcini Eheweib, war die Urheberin und Anfängerin der tollen Secte, ſo ſich im 13 und 14 Seculo in der Lombardie Fratricellos, ſowol weiblichen als männlichen Geſchlechts nenneten, und des Nachts ihre Conventicula und Zuſammenkünffte angeſtellet, worinnen die heßlichſten Thaten ausgeübet wurden. Bzovius in Annal. ad An. 1303 n. 11. Ihre närriſchen und abgeſchmackten Lehren hat Colberg. Part. 1 Chriſt. Platon. c. 1 pag. 74 dargethan, worunter dieſer mit iſt, daß ein Menſch in dieſem Leben einen ſo hohen Grad der Vollkommenheit erlangen könne, daß er gantz unſündhaft würde, und in der Gnade Gottes nicht mehr zunehmen könte.

Margarita Coſta,

Eine zwar ſchöne Italiäniſche Sängerin, aber auch wegen ihrer Liebes-Affairen ſehr verdächtige Weibes-Perſon. Vid. Erythræum in Pinacothec. P. II pag. 130.

Margarita Valeſia,

Henrici II in Franckreich und Catharinæ de Medices gelehrte Tochter. Eine mit ungemeiner Leibes- und Gemüths-Schönheit begabte Princeßin, Henrici Printzens von Bearn, nachmals Königs zu Navarra und endlich gar Franckreichs Gemahlin, welcher ſie aber verſtieß, und An. 1599 Mariam Mediceam aus dem Hauſe Florentz ſich antrauen ließ. Sie ward gebohren den 13 May An. 1552, und ſtarb An. 1615 den 27 Mart. mit welchem die in Franckreich ſo lang geblühete Valeſiſche Familie aufhörete. Auſſer ihrer herrlichen Wiſſenſchafft in gelehrten Sachen war ſie auch zugleich eine nette Poetin, maſſen ſie viel Poemata mit einem Commentario de rebus à ſe per vitam geſtis hinterlaſſen. Vid. Thuan. in Hiſt. & Barclai. in Euphorm. Luſin. P. IV c. 7, it. Gramond. Lib. I. Hiſtor. Gall. p. 74.

Margeniren,

Iſt gebraten Fleiſch oder Fiſch in Eßig legen und einmachen.

Markgräfin,

Iſt eine aus einem hohen Hauſe entſproſſene Printzeßin, ſo an einen Markgrafen vermählet worden.

Margherita,

Duraſtanti, eine vortrefliche und künſtliche Sängerin in Italien.

B. Maria,

Von Nazareth aus Galilæa Luc. 1, 26 & 27. Dieſe heilige Mutter iſt nicht nur deſſentwegen berühmt, weil ſie den groſſen Heiland gebohren, ſondern auch ſelbſten ſeinen Predigten beygewohnet und ſein Wort in ihrem Hertzen bewahret. Sie

Digitized by Google

soll überdiß auch gelehrt gewesen seyn, massen sie ausser ihrem Lobgesang, der im ersten Cap. Luc. zu befinden, unterschiedene Episteln, als eine an den H. Ignatium, Vid. Sixt. Senens. Bibliothec. Sect. l. 2, & in Biblioth. Patr. Tom. 3, und etliche an die Meßinenser und Florentiner geschrieben, obgleich einige sie unter die Scripta Supposititia zehlen wollen. Vid. Baron. Tom. Iad A. 48 n. 28 & Joh Mariam Sacr. Palat. Magistr. in Indic. Rom. Lib. expurgand. T. I. Ihr Buch de Miraculis fidei & de Annulo Regis Salom. welches zum Ende des 16 Seculi zu Granada ausgegraben worden, hielte der Römische Pabst Innocentius XI selbst Anno 1682 für falsch. Vid. Act. Erud. Lipsi. A. 1696 M. Mart. pag. 107. Henric. Cornel. Agrippa de Præcellent. & Nobilitat. Sex. Fœm. P. 2 c. 5 pag. 39 rühmet ihre Gemüths- und Leibes-Schönheit sehr. Und der im 2 Seculo berühmte Sardische Bischof Melito beschreibet in einem absonderlichen Tractat ihren Transitum. Ægydius Albertinus aber, Rabanus Pombellus, Joh. Bonifacius, Petrus à Cogni und Leonhardus Mayerus haben allerseits ihr Leben und Wunderwercke ausführlich beschrieben. Ihr zu Ehren sind nachfolgende Ritter-Orden gestiftet worden, als: die Ritter B. Virginis Mariæ, so von Carolo Gonzaga, Hertzogen von Nevers und Michaele Adolpho, Grafen von Althan zu Olmütz in Mähren aufgerichtet worden; Und zwar den 8 Martii 1619 in Wien. Die Ritter von JEsu und Maria, so 1615 zu Rom aufgekommen; Die Ritter unser lieben Frauen vom Berge Carmel, vom König Heinrich dem IV in Franckreich durch Pabst Pauli V Confirmation auf das neue wiederum gestifftet; Ritter unser lieben Frauen von Monteza im Königreich Valencia An. 1316 gestifftet; Ritter B. Mariæ Bethlehemiticæ von Pabst Pio II 1459 gestifftet; Ritter der H. Mariæ gloriosæ An. 1233 von Bartholomæo di Vicenza gestifftet; Ritter der H. Maria von der Lilie von Garsia VI König in Arragonien gestiftet; Ritter von S. Maria zu Loretto von Sixto V 1587 gestiftet; Ritter der Mutter Gottes de Mercede An. 1218 zu Barcelona von Jacobo I König in Arragonien gestiftet; Ritter des Sterns, so König Robert der andächtige in Franckreich An. 1022 der Mutter Gottes zu Ehren gestiftet. Diese Heil. Mutter Gottes soll nach Nicephori Bericht im 59 Jahre zu Ephesus, oder wie andere wollen, zu Jerusalem gestorben seyn.

Maria,

Königin in Schottland, Jacobi IV Königs in Schottland Tochter, erstlich Francisci II Königs in Franckreich, hernachmals aber Henrici Stuarti Gemahlin, sie regierte um die Helfte des XVI Seculi, wurde aber auf der Königin Elisabeth Befehl Anno 1587 den (8.) 18 Febr. nicht sonder Beyspiel eines heroischen und großmüthigen Geistes, den sie auch in der letzten Todes-Stunde blicken ließ, (Vid. Gratian. in Casibus Viror. Illustr. p. 274.) im 46 Jahre ihres Alters enthauptet. Sie wäre gewiß für eine kluge Königin bey der gantzen Welt passiret, wofern sie ihren Ruhm und Purpur nicht mit dem bekannten Musico, David Ritzen, oder Ricci, (so damals unter des Savoyischen Gesandtens Moretii Suite nach Schottland gekommen) und Jacob Herburn Grafen von Bothwell, der ihren Gemahl, vielleicht mit ihrem Vorbewust, ermordete, besudelt und befleckt hätte. Sie war unterdessen eine gute Poetin, massen Mr. Brantome in seinen Memoires p. 115 seqq. Discurs. 3 eine nette Probe von ihrer Poesie mit aufweiset. Sie hat auch in ungebundener Rede ein Buch de Institutione Principis geschrieben, welches ihr Sohn Jacobus I König in Britannien sehr fleißig soll verwahret haben. Die Judicia, so von ihr hin und wieder gefället werden, sind unterschieden, und kan man selbige bey dem Camdeno in Annalib. Rer. Anglic. p. 458, Brantome in seinen Memoires pag. 109 Discurs. 3, wie auch Romoaldo Scoto finden, bey welchem ersteren man auch das ihr aufgerichtete Epitaphium lesen kan.

Maria,

Königin in Engelland, Henrici VIII Tochter von der Catharina Arragonia, Philippi II in Spanien Gemahlin, eine

Dame

Digitized by Google

Dame von heldenmüthigem und unerschrocknen Geist. Denn als Hunniatus vor Londen rückte, worinnen er viel Adhærenten fand, und ihr gerathen ward, daß sie sich mit der Flucht salviren solte, stunde ihr als einer heroischen Dame dergleichen weibischer Vorschlag durchaus nicht an, sondern sie beschloß allda zu verbleiben und hielte gegen ihre verdächtigen Unterthanen eine solche heroische und nachdrückliche Rede, daß sie endlich nach den Waffen griffen und ihr mit Gut und Blut beyzustehen auf das neue versprachen, nach welcher Resolution sie mit ihrem Volcke einen Ausfall thate, Hunniatum schlug und selbigen nebst dem meisten Theil seiner Trouppen gefangen bekam; ihrem Gemahl Philippo, welcher damals wider Franckreich fochte, kame sie gleichfalls zu Hülffe, und erhielte den herrlichen Sieg bey Saint Quintin. Vid. Gratian. in casibus Vir. Illustr. pag. 236, Thuan. Hist. L. 13.

Maria,

Königs Ordonii Wittwe und hernachmals Kayſers Ottonis Gemahlin, welcher sie aber wegen ihrer übermäßigen Geilheit verbrennen ließ.

Maria,

Princeßin von Burgund, Ertz-Hertzogin in Oesterreich, Caroli Hertzogens von Burgund und Isabellæ von Bourbon Tochter, so von ihrem Vater als ein künftiger Zanck-Apfel hinterlassen ward, massen bey ihren herannahenden mannbaren Jahren zwölf Freyer auf einmal sich bey ihr angaben, als: 1) König Ferdinand zu Neapolis; 2) Hertzog George zu Clarence, des Engelländischen Königs Eduardi Bruder; 3) Hertzog Johannes zu Cleve; 4) Hertzog Philippus zu Cleve; 5) Hertzog Carl von Angoulesme; 6) Maximilianus von Oesterreich; 7) Hertzog Carl von Geldern; 8) Hertzog Philibert von Savoyen; 9) Joannes Galeatius, Printz von Mayland; 10) Carolus, Dauphin von Franckreich; 11) Hertzog Heinrich von Lothringen, und endlich 12) Ludwig von Lützeburg, Graf und Constable von Franckreich. Unter allen diesen Freyern aber bekam sie keiner als Ertz-Hertzog Maximilian, dem ihr Herr Vater sie schon in ihrer Kindheit ehelich versprochen, und wurde solches Beylager den 28 Augusti. Anno 1477 zu Brügge vollzogen; wiewol diese höchstvergnügte Ehe nicht allzu lange dauerte, massen diese Maria den 16 Mart. A. 1452 auf der Reiger-Beitze, als welche Art zu jagen ihr einiges Vergnügen war, mit dem Pferde stürtzte, und sich durch solchen unglücklichen Fall an den Lenden und Hüften sehr verletzte. Ob ihr nun gleich durch eine geschickte Hand und Besichtigung solches Schadens Hülfe vielleicht geschehen können, so wolte sie doch aus einer ungemeinen Schamhaftigkeit lieber sterben, als sich von einem Wund-Artzt besichtigen lassen, welches auch den 28 Mart. An. 1482, im 25 Jahre ihres Alters geschahe, und war dieser Todes-Fall gedoppelt zu beklagen, weil zugleich eine verborgene Leibes-Frucht mit ihr ersterben muste. Zieglers historisches Labyrinth der Zeit p. 29 usque ad 35.

Maria,

Ein edles Weib aus Jerusalem, so in der Belagerung, welche damals Titus Vespasianus vornahm, aus Hungers-Noth ihren eigenen Sohn aufgegessen. Joseph. l. 7 c. 15.

Maria,

Von Becken genannt, eine adeliche und gottsfürchtige Jungfer aus Delden, so des Christlichen Glaubens wegen mit ihrer Schwester Ursula An. 1545 zu Delden öffentlich verbrannt ward, und dadurch die Märtyrer-Krone erhielte. Vid. Rabi Märtyrer-Buch P. III p. 180.

Maria,

War des Lazari und der geschäftigen Marthæ Schwester. Vid. Luc. 10 & Joh. 11. Dergleichen Nahmen führte auch die Mutter Jacobi.

Maria,

Ein schwärmerisches und sectirisches Weibes-Bild, so in dem VI Seculo in dem Hertzogthum Berry lebte, unter andern närrischen und gotteslästerlichen Lehren vorgab, sie wäre ein wesentliches Stück der ewigen Gottheit, und unterschiedliche verbotene Ränckе brauchte, dadurch sie

Digitized by Google

ſie ſich bey dem Volcke in Anſehen brachte. Vid. Gregor. Turonenſ. l. 10 c. 25 p. 236.

Maria,

Von Oxford, ein quackeriſches und ſchwärmeriſches Weibesbild, ſo An. 1300 zu Oxford öffentlich unter andern irrigen und gotteslästerlichen Lehren mit vorgab, ſie wäre die Erlöſerin des menſchlichen Geſchlechts. Vid. Centur. Magdeburg. 13 H. E. c. 5 fol. 220 lib. 7 c. 34.

à S. Maria,

Joanna, eine Schwärmerin und Kloſter-Frau zu Burgos aus Alt-Caſtilien, von der ihre Glaubens-Genoſſen einen groſſen Staat machen. Chriſtianus von Amcyugo hat das Leben dieſer Mariä An. 1682 zu Cölln unter dem Titel: Das neue Wunder-Werck der Gnaden, heraus gegeben.

Maria Alberta,

Aus Lothringen, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Maria Amalia,

Hertzogin von Sachſen-Zeitz, eine kluge und künſtliche Dame, geſtalt ſie in der Inſtrumental-Muſic eine ſolche Perfection erlanget, daß ſie gleich andern Virtuoſen componiren kan.

Maria Andegavienſis,

Königin von Franckreich, des Königs zu Neapolis Ludovici II Tochter, und Gemahlin Caroli VII eine nicht nur ſehr kluge, ſondern auch darbey recht heroiſche und behertzte Dame; als ihr Gemahl König wurde, und wegen des ſowol von denen Engelländern, als ſeinen eigenen Unterthanen erregten Aufſtandes aus Furcht ſich nach dem Delphinat retiriren wolte, brachte ſie es durch ihre behertzten und klugen Anſchläge ſo weit, daß die unruhigen Köpfe wieder beſänftiget wurden, ihr Gemahl allda verblieb, und das Reich auf recht ruhigen Fuß wieder geſetzet ward. Vid. Contarin. in Hortul. Hiſtor. pag. 221, & Hoffmann. in Lex. Univerſal. Hiſtor.

Maria Auſtriaca,

Königin in Ungarn und Böhmen, Kayſer Carls des fünften Schweſter, Philippi Ertz-Hertzogs Tochter, ſo er mit der Johanna Arragonia erzeuget, und Ludovici Jagellonis in Ungarn Gemahlin war in der Lateiniſchen Sprache ſehr gelehrt, und in der H. Schrift wohl erfahren, hatte auch ſtets eine Bibel bey ſich zu Hauſe und auch auf der Reiſe, war der Evangeliſchen Religion ſehr geneigt, daher auch Kayſer Carl der V ſie einsmals ermahnen laſſen, ſie ſolte zuſehen, daß ſie von den Pfaffen nicht verführet würde, als ſie aber ſolches nicht groß achtete, wurde ihr Hof-Prediger, welcher der Evangeliſchen Wahrheit Beyfall gab, gäntzlich abgeſchaffet. Sie ſchlug in der Predigt alle Dicta nach, und hielte es dem Prediger gleich vor, wenn er etwan aus Unachtſamkeit etwas unrecht allegiret hatte. Nechſt dieſem war ſie auch eine behertzte und recht heroiſche Dame, ſintemal ſie von ihrem Bruder Carl dem V, weil ſie nach ihres Gemahls Tode, der An. 1526 in der Schlacht blieb, nicht wieder zur andern Ehe ſchreiten wolte, zur Gouvernantin in den Spaniſchen Niederlanden erkläret ward, allwo ſie auch ihr Regiment weiſe und tapfer geführet, ſie fiel Henrico II von Franckreich in die Piccardie ein, und verheerete alles was ſie konte. An. 1558 ſtarb ſie. Vid. Thuan. l. 10 pag. 196.

Maria Baptiſta Fornari,

Eine devote Jungfer in Genua, ſo daſelbſt den Orden der Annunciatinnen oder Kloſter-Frauen der himmliſchen Botſchafft Mariä geſtifftet, ſie ſtarb daſelbſt An. 1677.

Maria von Bretagne,

Eine devote Matrone, ſo An. 1464 dem Orden der Reformirten Aebtißin von Abraldes-Brunnen oder Font Evrald als Aebtißin rühmlichſt vorgeſtanden.

Maria Eliſabeth,

Gebohrne Marckgräfin von Durlach, und vermählte Gräfin von Naſſau-Saarbrücken, war eine ſehr gelehrte Dame, ſo nicht nur ſchöne Latein zu reden wuſte, ſondern auch eine treffliche Philoſopha war, und einen ſchönen Vers ſchrieb. Vid. Thom. Corv. in ſeinem Kriegs-Bucha C. 17 pag. 155.

Maria

Digitized by Google

Maria de France,

Eine Frantzösische Poetin, so nicht aus Frantzösischem Geblüte, sondern nur deswegen de France genennet wird, weil sie in Franckreich gebohren. Sie hat die Fabeln Æsopi aus dem Englischen in Frantzösische Verse übersetzet. Vid. Recueil de l'origine de la langue & Poesie Françoise, Ryme & Romans à Paris 1581 p. 163.

Maria Gargacensis,

Ein sehr berühmte Matrone in Franckreich, war eine Dame von sonderlicher Klugheit, Gelehrsamkeit und Beredsamkeit. Sie hat ein und das andere geschrieben, absonderlich hat sie sich durch eine Schrifft bekannt gemacht, deren Titel ist: Egalité des hommes & des femmes. Vid. Ludovicum Jacobum a Sancto Carolo, Cabilonens. Carmelit. in Bibliothec. Illustr. Fœmin. quæ Scriptis claruerunt.

Maria del Incarnation und Mater de Jesu,

Zwey devote Jungfrauen und Schwestern, die erste eine Frantzösin, die andere eine Spanierin, richteten beyderseits in Franckreich A. 1644 den Orden der ungeschuheten Carmeliter-Kloster-Frauen in Franckreich auf.

Maria Longa,

Die Heilige genannt, war die erste Urheberin und Stifterin des Ordens der Capucinerinnen, welchen sie An. 1530 angeordnet.

Maria Magdalena,

Die in der Heil. Schrifft bekannte und bekehrte Sünderin (worwider doch ein gelehrter Presbyter Curatus zu Lyon in einem Frantzösischen Tractat ein und anderes einzuwenden gesuchet. Vid. Löscher. Altes und Neues Theologischer Wissenschafften An. 1701 Mens. Majo p. 161.) Sie muß sonder allen Zweiffel gelehrt gewesen seyn, weil Cornelius a Lapide ihr Zeugniß giebt, daß sie zu Marseille denen Frantzosen solle geprediget haben. Mr. Anquetin, ein Geistlicher in Franckreich, hat eine besondere Disputation von ihr heraus gegeben. Vid. die Historischen Remarquen An. 1699 pag. 296. Ein mehrers ist von ihr zu lesen bey dem Zeillero in seinem Historischen Anzeiger p. 388. Der Pater Saurel hat in einem gantzen Tractat Epigrammatum und Elegien ihren Lebens-Wandel und Wesen aufgewiesen und betitelt selbigen Divæ Magdalenæ Ignes Sacros & pias lacrymas, Colon. Agripp. in 12.

Maria Medicæa,

Eine Mutter Ludovici XIII, und Tochter Francisci, Groß-Hertzogs von Florentz. Ihr Gemahl war Henricus IV. Man fand an ihr einen recht heroischen und heldenmüthigen Geist; denn als sie nach ihres Gemahls Tode zur Regentin des Reichs so lange erkläret ward, bis ihr noch junger Sohn mündig und zum Regieren geschickt wurde, hat sie dem Regiment klug und tapffer vorgestanden, massen sie die Rebellen, so sich damals entspinnen wolten, in der Zeit dämpffte, in kurtzen ein Kriegs-Heer, ehe man es kaum hoffen konte, auf die Beine brachte, und selbiges selbsten musterte. Ihre Heldenthaten findet man weitläufftig in des Grammond. Hist. Gall. L. I p. 50 & L. V p. 251.

Maria Pix,

Eine gute Poetin, so schon bereits viel heraus gegeben, und noch immer mehr publicirt. Vid. Act. Erud. Lipsiens. ad An. 1699 p. 421.

Maria Stuarta,

Königin in Engelland, Jacobi II, Königs in Engelland Tochter und Wilhelmi III in Engelland vortreffliche Gemahlin, eine sehr kluge, glückliche und heroische Königin, sie ward mit ihrem Gemahl 1689 den 21 April gekrönet. Was sie in dem ehemaligen Kriege wider Franckreich für Helden-Proben abgeleget, weiß noch iederman, und ihr kurtzer Lebens-Lauff stehet aus der von denen Holländern ihr zu Ehren aufgesetzten Inscription: Maria Stuarta, Fortis, Felix, & plus quam Fœmina, leichte zu ersehen; massen ihre heroische Thaten, die noch das Glücke darzu begleitete, einem Manne ähnlicher als einem Weibes-Bilde zu seyn scheinen.

Maria

Maria Victoria,

Madame la Dauphine, aus Chur-Bayerischem Stamm, eine solche kluge und in denen Sprachen erfahrne Dame, daß sie bey empfangenen Glückwünschungen einem ieden auf seine Sprache geantwortet. Vid. Franckf. Relation. Autumn. An. 1680.

Mariagen-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Spiel, so unter zwey Personen mit deutscher Karte gespielet wird, König und Ober einerley Farbe, heißt eine Mariage, und gilt 20 Augen, ist es aber Trumph-Farbe, gilt es 40. Es werden zu Anfang sechs Briefe ieder Person in die Hand gegeben, und ein Blat zum Trumph aufgeschlagen, nach Ausschlag des Blats nimmt iede Person von dem Hauffen wieder ein neues, die Farbe darff nicht bedienet werden, ausser in denen letzten sechs Lesen, die Trumph-Siebene raubet das aufgewehlte Blat, der letzte Stich gilt zehen, und die Augen und Mariagen werden gegen einander gezehlet, wer die meisten hat, gewinnet. Wiewol auch einige die Mariagen nicht mit zu denen Augen zehlen, sondern sich selbige a part bezahlen lassen; Die Mariage darff nicht eher angesaget und aufgewiesen werden, als bis man eine Lese oder Stich hat.

Mariamne,

Eine Königin, aus dem Machabäischen Stamme, des Tyrannen Herodis frommes Weib, von vortrefflicher Leibes-Gestalt; denn ob sie gleich einen unsträfflichen Lebens- und Tugend-Wandel führte, und ihres Mannes Wut und Schmäh-Worte mit der grösten Gedult und Gelassenheit übersahe, muste sie doch diesem Wüterich und Tyrannen so unschuldiger Weise ihren zarten Nacken dem mörderischen Schwerte darbieten.

Marica,

Eine Meer-Nymphe, an den Fluß Liris wohnend, welche der König Fauno sich anvertrauet, und mit ihr den Latinum gezeuget.

Marinade,

Ist eine Sauce von allerhand Gewürtze.

Marinella,

Lucretia, eine Italiänische gelehrte Dame, und gute Poetin, so sich durch eine und andere Schrifft bekannt gemacht; man findet von ihr: 1) la Colomba, 2) la Vita di Maria Vergine, und 3) la nobiltà è excellenza delle donne con difetti è mancamenti de gli huomini, worinnen sie die Geschicklichkeit des weiblichen Geschlechtes dem männlichen weit vorziehet. Die vortreffliche gelehrte Schurmannin gedencket ihrer in ihren Opuscul. p. 92.

Mariniren,

Heisset die in Baumöl, Schmaltz oder Butter gebratenen Fische in Eßig und Baumöl legen, damit sie eine Zeitlang gut können erhalten werden. s. Oeconom. Lexicon.

Mariniret,

Ist so viel als gesaltzen, z. E. Fische, welche in See-Wasser oder bey dessen Ermangelung in Saltz-Wasser eingelegt sind.

Marmelade,

Ist ein zusammen gesetzter Safft oder Confect von Qvitten, Kirschen, Johannis-Beeren u. s. f. der mit Zucker wie eine starcke Gallerte zubereitet und in flache Schüsseln gegossen wird.

Marmelade von schwartzen sauern, auch andern Kirschen, so man in Schachteln verwahren, und in Torten, auch zum Essen brauchen kan,

Man nehme vier Pfund Kirschen, die Stengel davon gethan, wiege dazu ein Pfund Zucker, mache, nachdem es beyderley gewogen, die Kerne aus den Kirschen, zerquetsche sie mit einem Löffel, thue den Zucker gestossen in die Kirschen, lasse es allgemach kochen, in währendem Kochen zerstosse man die Kerne, und mache das Weisse heraus, thue sie zu den Kirschen, lasse sie wohl durchkochen, thue auch klein gestossene Citronenschalen dazu, bis es dicke genug, alsdenn verwahre man sie in Schachteln.

Maronen,

Ist eine Art grosser Castanien, so aus Italien

Digitized by Google

Italien zu uns gebracht werden. Sie werden auch wie andere Früchte mit Zucker überzogen.

Marozia, ſiehe Marazia.

Marpeſia, ſiehe Sibylla Helleſpontica.

Marpeſia Amazona, ſiehe Martheſia.

Marpeſſa, oder Marpiſſa,

Eine Tochter des Eveni, des Aetoliſchen Königs und Weib des Idæi oder Idas, von vortrefflicher Schönheit, eine Mutter der berühmten Cleopatra. Dieſe ward von ihrem Manne ſo zärtlich geliebet, daß, als ſich Apollo, ihm ſelbige zu entführen, unterſtande, er dieſen ſeinen Räuber, nachdem er ihm Pfeil und Bogen genommen, heftig angefallen.

Marqueda,

Königin aus Arabien, ſo zu dem wegen ſeiner unvergleichlichen Weisheit beſchrienen König Salomon, A. M. 2956 oder 992 Jahr vor Chriſti Geburt nach Jeruſalem kam, auch dieſes Königs Klugheit noch viel gröſſer als den Ruff von ſelbiger in der That fande, ſie zog aber wieder geſegnetes Leibes von ihm nach Hauſe. Einige nennen dieſe Marquedam auch Nicaulam.

Marquetia, oder von Marqueſt,

Anna, eine im Griechiſchen und Lateiniſchen wohl verſirte und gelehrte Nonne, ſo zu des berühmten Ronſard und Donati Zeiten gelebet. Sie ſoll einen artigen Vers gemacht haben, und An. 1588 geſtorben ſeyn. Vid. Auguſtin. de la Chieſa Theatr. des Dames Scav. it. Hilar. de Coſte Eloges de Dam. illuſtr. it. Lud. Jacob. Biblioth. Fœm.

Marſchall,

Rahel Sophia, gebohrne von Fletſcher aus Leipzig, eine gelehrte und qualificirte Dame, maſſen ſie nicht nur in der Hiſtorie, Geographie, Gencalogie und Heraldica ſich eine nicht geringe Wiſſenſchafft acquiriret, auch in der Moralité vortrefflich verſiret, ſondern auch der Frantzöſiſchen, Italiäniſchen und Lateiniſchen Sprache ſo wohl im Reden als Schreiben vollkommen mächtig iſt. Was die Moral anbetrifft, hat ſie ſich nicht nur aus dergleichen Schrifften ihre eigenen Excerpta gemacht, ſondern correſpondiret auch deswegen mit den gelehrteſten Männern in und auſſerhalb Teutſchlandes, ſonderlich mit einigen aus der Sorbonne. Sie hat etliche Autores aus dem Italiäniſchen und Frantzöſiſchen nette und glücklich überſetzet, ſo ſie aber auf vieler Anhalten aus einer ſonderlichen Modeſtie, die man ihr vor vielen Dames nachrühmen muß, an das Licht zu geben ſich nicht entſchlieſſen will. Sie iſt gebohren 1686.

Marſeille-Naht,

Iſt eine vor nicht gar langer Zeit neuerfundne Art erhaben zu nehen, wo man auf weiſſen Caton, Holländiſche Leinwand, oder ander dicht und klares Gewebe, welches mit einem ſtarcken Unterfutter verſehen, vermöge der ſo genannten Stepp-Stiche allerhand Figuren und Blumen-Werck ausdrücket und nehet, die umſtochenen Blumen und Laubwerck werden mit weiſſem gedoppelten Garn unterzogen, damit ſie erhaben ſehen, der platte Grund aber wird nur durchſtichelt. Hat ſonder Zweiffel ſeinen Nahmen bekommen von Marſeille, einer Stadt in Provence, allwo ſie zuerſt erfunden worden.

Marter, oder Marder,

Iſt eine gewiſſe Art eines Felles und Rauchwercks, ſo das Frauenzimmer zu Müffen, oder Palatinen, zu gebrauchen pfleget, iſt entweder gefärbt oder ungefärbt; Sie pflegen auch ihre ſo genannten Peltzgen im Winter mit ſolchem Fell aufſchlagen und vorſtoſſen laſſen. Der Stein-Marter iſt der ſchlechteſte.

Martha,

Die Schweſter des Lazari, den der Heiland wieder von Todten aufgewecket. Luc. 10. und Joh. 11. Sie wird von dem Heiland ſelbſt die Geſchäfftige genennet.

Marthana und Martho,

Waren zwey verführiſche Weiber und falſche

Digitized by Google

falsche Prophetinnen der Helcesaiten, welche zu Epiphanii Zeiten im dritten Jahrhundert gelebet, und allerhand Irrungen und gottesläſterliche Lehren eingeführet. Sie waren in ſo groſſem Anſehen, daß das Volck auch den Speichel aus ihrem Munde und den Staub von ihren Füſſen als ſonderbare Heiligthümer mit Andacht leckte. Euſeb. Hiſt. Eccleſ. c. 38 p. 234. und Bzovius in Epit. Baron. col. 190 n. 6 und n. 13 col. 237 ſchreiben, daß dieſe beyden Schwärmerinnen ein Evangelium-Buch dem Pöbel vorgezeiget, welches ihrem Vorgeben nach vom Himmel gefallen und ihnen in die Hände geliefert worden. Wer ſolches leſen hörte, dem verſprachen ſie Vergebung aller Sünde, und zwar alſo, daß ſelbige weit kräfftiger und nachdrücklicher wäre als diejenige, ſo Chriſtus durch ſein Leiden und Sterben erworben.

Marthesia,

Oder Marpeſia, eine Königin der Amazoninnen, ſo mit ihrer Gehülffin der Lambero viele Heldenthaten verrichtet. ſiehe Lambeto.

Martho, ſiehe Marthana.

Martia,

Eine Römiſche Fürſtin, ward von dem Donner, als ſie ſchwanger gieng, ſo ſtarck gerühret, daß ihr die todte Frucht aus dem Leibe fiel, ſie ſelbſt aber blieb unverſehrt, und lebte noch lange darnach.

Martia,

Des Catonis Uticenſis Weib, welche ihr Mann, nachdem er etliche Kinder mit ihr gezeuget, ſeinem Freund, dem Hortenſio, überlaſſen. Nachdem aber dieſer Hortenſius verſtorben, hat Cato dieſe ſeine vormalige Martiam, weil ſie in des Hortenſii Teſtamente ziemlich bedacht worden, aus Geitz wieder angenommen, welches ihm aber zu ſchlechter Ehre vor der Welt gereichet. Dieſe Martia hielte ihrem damaligen Hortenſio bey dem Studiren das Licht, aus Begierde etwas Gelehrtes von ihm zu hören und zu lernen.

Martia,

Des Catonis jüngſte Tochter; von ſittſamer und tugendhaffter Aufführung, daher ſie auch, als ſie nach ihres Mannes Tode gefraget ward: Warum ſie nicht wieder heyrathete? zur Antwort gab: Sie könte keinen Mann antreffen, der mehr auf ſie ſelber, als ihr Reichthum und Güter ſähe.

Martin,

Suſanna, war eine beruffene Hexe und Zauberin in Neu-Engelland.

Martina,

Des Kayſers Heraclii zweyte Gemahlin, ließ ihren Stief-Sohn Kayſer Conſtantinum im erſten Jahr ſeiner Regierung mit Gifft hinbringen; weswegen ihr auch hernach die Zunge abgeſchnitten, und ſie aus dem Reiche vertrieben ward.

Martinelli,

Giovanna, eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Martins-Beſcherung,

Iſt eine alte hergebrachte Gewohnheit, vermöge deren die Eltern ihre Kinder am St. Martins-Abend mit allerhand Spielwerck, Martins-Hörnern, Obſt und andern Sachen zu beſchencken pflegen, unter dem Vorwand, ob käme ſolches von dem Heil. Martino.

Marulla,

Eine edle und beherzte Jungfer von Pennos, dieſe war von ſolcher heroiſchen Tapfferkeit, daß ſie, als ihr Vater bey Beſchützung der von dem Ottomanniſchen Heer überfallenen Stadt Coccis geblieben, ſie aus Rache ihres entleibten Vaters Waffen ergriff, und durch Hülffe der Ihrigen den Feind, der bereits die Stadt-Mauren erſtieg, mit tapfferer Fauſt und unerſchrockenem Helden-Muthe anfiel, zurücke jagte, und ihr Vaterland wieder davon befreyete. Vid. Contarin. in Hortul. Hiſtor. p. 232.

Maſcarade,

Iſt eine Verſammlung bey Hofe, wo die Dames und Cavaliers in allerhand Maſquen verkleidet erſcheinen, die Geſichter mit Maſquen bedecken, und ſich mit Tantzen und Spielen ergötzen.

Digitized by Google

Masche-Band,

Ist eine von allerhand Farben und Sorten Bandes rund zusammen geknüpffte oder gehefftete Schleiffe, deren sich das Frauenzimmer auf vielerley Art bey ihrem Putz zu bedienen pfleget, als das Augspurgische hinten in ihre Bucklete oder so genannten Böhmischen Hauben, das Saltzburgische auf ihre Filtz-Hüte, das Leipziger Frauenzimmer vorn an der Brust, oder auch auf ihre Mützen und Hütlein u. d. g. m.

Mascovaden-Zucker,

Ist das Zucker-Mehl, ehe es zum Zucker raffiniret wird, und das Fundament, aus welchem aller Zucker gemachet wird.

Masern kleiner Kinder,

Denen Medicis Morbilli genannt, sind rothe erhabene Flecken auf der Haut, durch eine sonderliche Aufwallung des Geblüts von der Natur als eine dünne Materie ausgestossen, so sich nicht in Blattern aufwerffen, auch keine Narben nach sich lassen; Sie schlagen gemeiniglich eher aus, als die Blattern, als welche nur erst am vierten Tage kommen, sie vergehen auch eher als diese, und währen nicht über sieben Tage.

Masham,

Eine Tochter des Englischen Philosophi Cudworth, ward nach ihrem Manne Madame Masham genennet, hatte den grossen Philosophen Lockium in ihrem Hause, und schrieb im Englischen einen Tractat von der Liebe GOttes.

Masque,

Ist eine von schwartzem oder anderm bunten Sammet nach dem Gesichte geschnittene und zusammen gepappte Forme, mit offenen Augen-Nasen-und Mund-Löchern versehen, deren sich das Frauenzimmer auf denen Redouten oder Reisen, und Spatzier-Fahren, wenn sie incognito gehen wollen, zu Bedeckung des Angesichtes zu bedienen pfleget, und selbige durch eine von innen angeschlungene Coralle, oder auch einen durchgesteckten Ring in dem Munde zu halten pfleget. Sie sind entweder mit Gold und Silber gestickt oder glatt.

Masquen-Kleider,

Sind allerhand von fremden Nationen und andern erdichteten Trachten und Moden erborgte Kleider und Habite, worein sich die Dames auf den Redouten und Assembléen zu verkleiden, und in selbigen zu divertiren pflegen.

Masquin,

Ist eine aus weissem Wachs, Froschlaich-Wasser, Pomade, Wallrath und Campffer verfertigte und auf eine zarte Leinwand gestrichene Masla, woraus sich die Dames Masquen über das Gesichte zu schneiden und zu verfertigen pflegen, welche ihnen zarte und weisse Haut machen soll.

Masseldrätig Garn,

Heissen bey dem Spinnen diejenigen Fäden, welche wegen allzu starcker Drehung zusammen lauffen und unbrauchbar werden.

Mästen, siehe Stopffen.

Matador,

Heissen bey dem L'Ombre-Spiel die obersten Trümphe, so nach der Reihe von oben herunter gehen, werden von dreyen an bis auf neun gezehlet, wenn kein Blat darzwischen fehlet; wer solche Matadors als Spieler hat, bekömmt selbige absonderlich bezahlet, verlieret er aber das Spiel, muß er selbige denen Gegenspielern bezahlen.

Mater de Jesu, siehe Maria del Incarnation.

Mathildis,

Eine Gemahlin Henrici I, Königs in Engelland, hatte sich anfangs feste vorgesetzet, als eine Jungfrau zu sterben, ward aber von ihrem Bruder dem Schottischen König Edgaro darzu gezwungen, weswegen sie sich auch vor Schmertz und Ungedult wünschte, daß kein Kind aus ihrer Ehe möchte glücklich seyn, oder eines natürlichen Todes sterben, welches auch mehr als zu wohl eingetroffen.

Mathildis,

Eine mächtige Fürstin in Italien, Her-

Digitized by Google

zogs Bonifacii und Beatricis Tochter, vermählte sich erstlich mit Hertzog Godefrido dem höckerichten von Lotharingen, hernachmals aber mit dem Fürsten Welfone II, Hertzog in Bayern, von welchem sie sich aber schiede. Die wunderlichen Ursachen solcher Ehescheidung entdecken Cosmus Pragensis, den Freherus An. 1602 unter denen andern Scriptoribus Rerum Bohemicarum mit heraus gegeben, Adlzreiter in Annal. P. 1 p. 497, Bertoldus Constantiensis ad An. 1095. Dieses ist die merckenswürdige Dame, welcher die Römischen Päbste die Vermehrung ihrer Lande und weltlichen Gewalt guten theils zu dancken haben, angesehen sie dem damaligen Pabste Gregorio VII, bey dem sie Tag und Nacht stack, ihr gantz allodium, welches ein groß Stück Landes vom Mantuanischen, Parmesanischen, Reggianischen, Modenesischen, und den gantzen Strich Carfagnana in sich begriffen, vermacht. Vid. Baron. in Annal. Ecclesiast. ad Ann. 1077. Die Chartula Donationis, so An. 1102 XV Kal. Decemb. Canus. datiret ist, stehet zu lesen in des Baronii Annal. Ecclesiast. ad Ann. 1077. Ob diese Donation in einer vertrauten und heimlichen Liebe, so sie gegen den Gregorium VII im höchsten Grade hegte, geschehen, wollen einige gar starck muthmassen, denen ihre allzu genaue Conversation mit gedachtem Pabst sehr verdächtig vorgekommen. Vid. Lambert. Schaffnaburgensis ad Ann. 1077. Diese Mathildis erhielte bey ihrem Gregor. VII so viel, daß sie denen Conciliis der Cardinäle beywohnen durffte, welches sonst niemals geschehen. Sie starb An. 1115 den 24 Jul. im 69 Jahre ihres Alters, und lieget in dem von ihrem Groß-Vater dem Fürsten Tedaldo gestiffteten, und von ihr selbst sehr bereicherten Kloster der Benedictiner de Padolirone begraben. Ihr Leben haben folgende Autores beschrieben: Silvano Razzi nella vita piu breve di Mathilda e nel libro S. delle Donne illustri; Dominico Mellini Trattato de fatti di Matilda, Fiorenza 1589; Chronica della vera origine e attioni della Contessa Matilda de Benedetto Luchino da Mandova 1592; Felice Contelovo Genealogia Mathildis Comitissæ 1657; Maraviglie Heroiche di Matilda Contessa d' Italia Verona 1677; Francesco Maria Florentini, Medici Lucensis Vita Mathildis. Des Modenesischen Abts Bachini Historie des Klosters Polirone.

Matrazzen,

Sind grosse ausgestopffte Unterbetten, oder ausgefüllte und durchnehete Polster, die man stat der Feder-Betten zu brauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie sind mit buntem Coton oder andern Zeugen überkleidet und durchzogen, so man in denen Faul- und Garten-Betten findet, und bedienet man sich derselben sonderlich des Sommers und bey grosser Hitze.

Matrona,

Wurde die Juno genennet, weil sie dem Weibesvolck vorstund, welche geschickt waren, Mütter dereinst zu werden.

Matrone,

Heisset eine ehrbare alte betagte Wittbe oder Frau, adelichen oder bürgerlichen Standes. Denen Matronen zu Ehren und Liebe hat der berühmte Frantzösische Marschall de Boucicault, zu Ende des XIV Seculi, einen Ritter-Orden in Franckreich, Orden vom grünen Schild genannt, aufgerichtet, und 14 Ritter darzu genommen, so sich die an Ehre und Vermögen gekräncketen Matronen zu vertheidigen verpflichten müssen. Die Ritter trugen ein güldenes grün emaillirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer stunde.

Matthæola Guilleræa,

War eine berühmte Zauberin und Hexe.

Maturna,

Hiesse bey denen Alten die Göttin, der diejenigen Weiber zu opffern pflegten, von welchen ihre Männer lauffen, und sie verlassen wolten.

Matuta, siehe Aurora.

Matuta, siehe Ino.

Mäulgen, siehe Kuß.

Maulbeer,

Ist die Frucht eines Baumes, so nach ihr

Digitized by Google

ihr der Maulbeer-Baum genennet wird. Sie sind zweyerley Gattungen: Schwartze und weisse. Die erste Art, wird bey uns in den Gärten gezogen. Die Frucht bestehet aus vielen kleinen Beerlein, die an einem Stock umher dichte an einander sitzen, und eine länglicht runde Gestalt in der Grösse einer kleinen Pflaume ausmachen. Sie ist anfänglich grün, hernach roth und endlich schwartz, reiffet nicht auf einmal, sondern nach und nach, vom August bis in den Wein-Monat. Wenn sie noch roth, verstopffet sie: Wenn sie aber vollkömmen reiff, eröffnet sie den Leib. Ist eine angenehme Labung wider den Durst. Die andern oder weissen Maul-Beere sind gelblich weiß, grau oder mit schwartzen Pünctlein besprenget, süß, aber ungesund, und werden nicht sonderlich geachtet. Ein mehrers giebt das Oeconomische Lexicon.

Maul-Schleyer,

Nach Leipziger Art ist ein von weissem Schwebisch lang verfertigter Trauer-Habit, welcher nicht nur die Hände und den gantzen Ober- und Unter-Leib bedecket, sondern auch wenn das Frauenzimmer im Leid gehet, über das Maul und Nase gezogen wird, ist auf vielerley Art gestecket. Bey denen gemeinen und so genannten Groschen-Weibern, ist er gantz platt, und in Form eines Meß-Gewandes. Bey dem Straßburger Frauenzimmer ist er aus einem Stücke, doch hin und wieder mit Guffen oder Nähten gezieret.

Maultasch, siehe Margaretha, Hertzog Heinrichs in Kärndten Tochter.

Maul-Taschen zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet solche ab, stösset sie klein, thut sie in ein Gefäß, dann thut man zehn Loth gemeinen Zucker dazu, auch Citronen-Schalen, schläget Eyer, eines nach dem andern darein, drey gantze und fünff Dotter, rühret es eine halbe Stunde, dann läßt man es in einer Schüssel stehen; Sodann nimmt man ein Viertel-Pfund Butter, rühret sechs Löffel Wein darauf, reibet es unter einander mit dem Löffel, schläget drey Eyerdotter darein, rühret es wieder unter einander, dann rühret man neun Loth Mehl darein, daß der Teig zusammen gehet, thut ihn auf das Bret, schlägt ihn dreymal, waltzet viereckigt geschnittene Fleckel gantz dünne wie ein Papier, thut einen Löffel voll von den Mandeln hinein, schläget es zusammen, bestreichet es mit Eyerklar, und backet es gemach.

Mausern,

Heisset denen Weibern und Haushälterinnen, wenn die Hüner zu einer gewissen Jahres-Zeit die alten Federn fallen lassen.

Mauvia,

Königin der Ismaeliten oder Saracenen, eine beherzte und tapffere Heroin. Sie führte nach ihres Gemahls Tode, weil der Römische Kayser Valens den zuvor aufgerichteten Bund gebrochen, mit den Syriern schwere Kriege, worinnen sie öffters victorisiret, machte auch nicht eher Friede, bis Moses Saracenicus, ein Einsiedler, der von den Arianern excommuniciret war, zum Ertz-Bischoff über seine Nation creiret ward. Nach des Valentis Tode sandte sie denen Römern wider die Gothen Hülffs-Völcker. Vid. Socrat. L. IV Histor. c. 29, Sozom. l. 6 c. 38 & Theodoret. l. 4 c. 23.

Maxentia,

Sebastiana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Maximilla,

Des Ketzers Montani Concubine und Hure, eine Affter-Provhetin und Ertz-Ketzerin, so sich durch ihn auf solche Irrthümer verleiten und bringen lassen, erhing sich selbst an einem Stricke. Vid. Euseb. l. 5 Hist. Ecclesiast. c. 16, Ittig. d. Hæres. c. 13 § 23 p. 250 seq.

Mayrin,

Susanna von Augspurg, war nicht nur eine vortreffliche Mahlerin und Künstlerin, sondern wuste auch mit der Nadel allerhand künstliche Spickel-Arbeit nach denen Regeln der Zeichnung zu verfertigen, machte auch mit der Schere auf Pergament viel Wunder-Sachen. Vid. Sandrarts Teutsche Academie T. II L. III c. 22 p. 328, it. Zeidlers Hand-Buch P. 1 verb. Kunst p. 498.

Digitized by Google

Mechtildis,

Aebtißin zu Qvedlinburg, Kayſer Ottonis I Tochter, eine gelehrte Princeßin, der Wittekind, der berühmte Corbeiſche Mönch, ſeine drey Bücher Annalium dediciret hat. Vid. Matthiæ Theatr. Hiſtor. p. 864.

Mechtildis,

Ludwigs des Sanfftmüthigen, Churfürſten in der Pfaltz Tochter, und Ludovici II des ältern, Grafens zu Würtenberg Gemahlin, eine qualificirte Dame, welche ſolche Liebe zu denen Studiis trug, daß ſie nicht nur ihren andern Gemahl, Albrecht, Hertzogen von Oeſterreich An. 1461 zu Aufrichtung der Univerſität zu Freyburg im Brißgau, ſondern auch ihren Sohn, Graf Eberharden zu Stifftung der Tübingiſchen Univerſität Anno 1477 veranlaſſete und aufmunterte.

Mechtildis,

Eine Gräfin von Hackeborn und Nonne zu Helpede, Benedictiner-Ordens in der Graffſchafft Mannsfeld, und Schweſter der Heil. Gertrudis, ſo um das Jahr Chriſti 1300 floriret, hat viele Offenbarungen und Viſionen hinterlaſſen, auch ein Buch von der geiſtlichen Gnade geſchrieben, welches in Lateiniſcher, Frantzöſiſcher und Italiäniſcher Sprache ſehr offte gedruckt worden. Ihr güldnes Gebet-Buch iſt zu München gedruckt A. 1614. Flacius ſetzet ſie in ſeinen Catalogum mit unter die Teſtes Veritatis p. 774 & 793; was aber D. Feuſtking von ihr hält, iſt in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanatic. p. 471 ſeqq. zu leſen. de Viſch. Bibl. Ciſt. p. 241.

Meckinſia,

Bathuſia, war eine ſehr gelehrte Matrone, und wird von der gelehrten Schurmannin in einer Epiſtel, ſo ſie an Simonds d'Evves geſchrieben, p. 218 ſehr gerühmet.

Medea,

Eine Tochter des Colchiſchen Königs Æetæ, verſtunde die Zauberey und Artzney-Kunſt, ſo ſie von der Hecate erlernet. Sie liebte den Jaſon hefftig, den ſie auch, als er nach Colchis reiſete, um daſelbſt das güldne Vließ zu erobern, vorhero ſattſam unterwieſen, wie er der Argonauten Heer-ſicher dämpffen, die Feuer-ſpeyende Stiere jagen, den Drachen, der das güldne Vließ bewachte, überwältigen, ihn hernach ermorden, und auf ſolche Art ſicher dieſen köſtlichen Raub darvon bringen könte. Mit dem Jaſon hat ſie vier Söhne, nemlich den Mermerum, Phæretem, Polyxenum und Theſſalum, gezeuget. Als Jaſon ſich endlich nach einer andern Frau, nemlich des Corinthiſchen Königs Creontis Tochter, die Glaucam oder Creuſam, umſahe, ward Medea ſo eyerſüchtig hierüber, daß ſie die Glaucam, nebſt ihrem Vater Creonte, nachdem ſie jener einen bezauberten Hochzeit-Schleyer überſendet, mit ſamt dem Königlichen Pallaſte verbrannte, und alle ihre Söhne, ſo ſie mit dem Jaſon zuvor erzeuget hatte, aus Zorn und Rachgier abſchlachtete.

Medullina,

Eine Römiſche Jungfer, ward von ihrem eigenen Vater in Trunckenheit und im Finſtern geſchwängert; zoge ihm, damit ſie ihren Beyſchläffer erkennen möchte, den Ring von dem Finger; als ſie aber ſolches Zeichen bey Tage beſahe, und daran erfuhr, daß es ihr eigner Vater geweſen, hat ſie ihm ſelbſt den Stahl durch das Hertze geſtoſſen.

Medum,

Anna, oder Frau von Acor genannt, eine adliche Matrone aus Preuſſen, Johann von Kophkul hinterlaſſene Wittbe; ſo vielmals öffentlich geprediget, wodurch ſie einen Juden zum Chriſtlichen Glauben bekehrete, auch ſelbigen hernachmals gar zur Ehe nahm; Sie ſtarb An. 1674, und hinterließ ein Buch unter dem Titel: Geiſtlicher Jüdiſcher Wunder-Balſam, von den allerheiligſten und herrlichſten Specereyen göttlichen Worts zubereitet, ſo zu Amſterdam 1646 gedruckt worden. Vid. Henning. Witte T. 2 Diarii Biographic. p. 108. Uberdiß ſoll ſie ſich auch eines prophetiſchen Geiſtes gerühmet, und viel zukünfftige Dinge offenbaret haben, von welchen aber Rumpæus in ſeiner Betrachtung vom Churländiſchen Glauben nicht viel zu halten ſcheinet.

Meduſa,

Eine Tochter des Phorci, die ſich mit einem

Digitized by Google

einem heßlichen und entſetzlichen Meer-Wunder, Cete genannt, vermiſchet. Sie hatte unter vielen andern Schönheiten vortrefliche Haare, ſo wie Gold ſpielten, von deren Glantz auch der Neptunus alſo eingenommen ward, daß er ſie in dem Tempel der Minervæ ſchwängerte, woraus der Pegaſus gezeuget wurde. Weil aber die Minerva die Entheiligung ihres Tempels rächen muſte, verwandelte ſie der Meduſæ ſchöne Haare, wodurch ſie den Neptunus gefangen, in eitel heßliche Schlangen, und machte, daß derjenige, ſo ſie anſahe, vor Furcht und Schauer gleich zum Steine ward. Endlich wagte ſich Perſeus, ſo der Minervæ Schild vor die Augen gehalten, zu ihr, und ermordete ſelbige; ſchnitt ihr den Kopf ab, und verehrte ſolchen der Pallas oder Minerva in ihr Schild, welches noch heute zu Tage mit der Meduſæ Schlangenhärichten Kopfe abgeſchildert wird.

Meerrettig,

Iſt ein Küchen-Gewächs, deſſen Wurtzel zu einer geſunden Würtze an Fleiſch und Fiſchen dienet. Sie iſt weiß und hat einen ſtarcken, beiſſenden Geſchmack. Sie iſt hitzig, treibend und durchdringend, zertheilet den Schleim und machet Luſt zum Eſſen, treibet den Harn und Stein. In der Küche wird ſie auf einem Reibeiſen gerieben, an Rindfleiſch und einige Fiſche gethan, oder als eine Tuncke mit Eßig abſonderlich aufgeſetzet. Will man ihre Schärffe dämpffen, ſo darf man ſie nur, wenn man ſie gerieben, warm ſetzen und ausdämpffen laſſen. Die Blätter davon zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und über die Roſe geſchlagen, vertreiben ſie in wenig Stunden. ſiehe Oeconom. Lexicon.

Meerweiblein, ſiehe Sirenen.

Meeſchen,

Heiſſet das bey dem Bierbrauen zu Boden liegende Maltz auf dem Bottig herum rühren.

Megaclo,

Eine Tochter des Lesbiſchen Königs Macaris, ſanne Tag und Nacht auf ein Mittel, wie ſie ihren zanckſüchtigen Vater, der ſtets wider ſeine Gemahlin, als ihre Mutter, wütete, beſänftigen möchte. Daher ſie aus Erbarmung gegen ihre Mutter die Muſen als Mägde erkaufte, die ſie auf eine beſondere Art ſingen und muſiciren lernte; durch welche angenehme Harmonie der zanckſüchtige Macaris ſo eingenommen und umgekehret ward, daß er alles Zancken und Poltern darüber vergaß. Und weil durch dieſer Muſen Hülfe und Kunſt dergleichen Ubel gedämpfet ward, hat ſie ſelbigen zu Ehren, und aus Danckbarkeit groſſe äherne Säulen aufrichten laſſen, und ſelbige in allen Tempeln zu verehren anbefohlen.

Megæra,

Eine von denen drey hölliſchen Furien und Plage-Geiſtern, war eine Tochter der Nacht und des Acherontis.

Megaloſtrata,

Eine gelehrte Epheſerin und gute Poetin, in welche ſich der erſtere unter denen Poetis Lyricis, Alcmann genannt, unſterblich verliebt hatte. Weil nun dieſe Megaloſtrata die Poeten gar ſehr æſtimirte, mag es wol ſeyn, daß ſich dieſer entbrannte Apollo auf ihren Pindus dann und wann geſetzet, und ihr etwas nachdrücklich verliebtes vorgeſpielet. Vid. Gyrald. in Hiſtor. Poetar. p. 967, item Jul. Cæſ. Scaliger. T. I Poeticar. pag. 122 c. 44, Lotichium L. 1 Bibliothec. Poet. pag. 37.

Meganira,

Des Celei Weib und Mutter des Triptolemi, ein devotes Weibesbild.

Megara,

Eine Tochter des Thebaniſchen Königs Creontis, und Eheweib des Herculis, ward von ihrem eigenen Mann mit alle denen Kindern, ſo ſie ihm zur Welt gebohren, umgebracht, weil die Juno den Herculem, wegen des an dem Lyco begangenen Todtſchlags, in eine ſtarcke Raſerey geſetzet, worinnen er auch ſeine Frau und Kinder umgebracht.

Mehl,

Farina, Farine, iſt klein und klar gemahlnes, und von den Kleyen geſauber-

tes Korn oder Weitzen, deren sich die Köche an unterschiedliche Essen, sonderlich Gebackens, Pasteten, Torten ꝛc. zu bedienen wissen, doch wird gemeiniglich nur Weitzen-Mehl darzu genommen; sonsten wird es zum Brot-Backen, Kuchen, Mus und Brey gebraucht. s. Oeconomisches Lexicon.

Mehl-Fäßlein,

Ist ein von weissem Blech oder Holtz rund verfertigtes Geschirr mit einem Deckel verwahret, worein das Mehl gethan wird.

Mehlfleck, siehe Macaroni.

Mehl-Frau,

Heissen diejenigen Weiber, so auf den Wochen-Märckten das klare Mehl in die Küchen Metzen-oder Kuchenmaß-weise zu verkauffen pflegen.

Mehl-Kasten,

Ist ein grosses von höltzernen Bretern oder Pfosten zusammen gesetztes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird, er stehet meistentheils auf denen Böden.

Mehlstrauben, siehe Gebackene Mehlstrauben.

Mehr reden,

Heisset im L'Ombre-Spiel denjenigen, so entriren will, entweder zum Solo forciren und zwingen, oder in Ermangelung dessen selbsten sans prendre spielen.

Meischnerin,

Anna, D. Michael Delii Professor. zu Straßburg, gelehrtes Weib, so sehr viel Wissenschafft in der Lateinischen und Griechischen Sprache soll gehabt haben. Vid. Johann Sturms Erinnerungs-Schrifft an die Straßburgische Bürgerschafft p. 27.

Meise,

Parus, Mesange, ist ein kleines Vöglein, das sich gerne in Wäldern und Gesträuchen aufhält, und in holen Stöcken hecket. Ihre beste Kost sind Fliegen, Hanf und Nuß-Kerne. Ihr Fleisch ist geringe, doch gesund, kommet aber mehr vor arme als reiche Leute. Die Vogelsteller zehlen derer fünf Gattungen: 1) Die Spiegel-Meise, weil sie unter andern die gröste, und am meisten mit Farben spielet; 2) die Berg-oder Schwantz-Meise, theils weil sie sich auf Bergen und in Wäldern aufhält, theils weil sie zwar kleiner, als die vorhergehende, aber einen längern Schwantz als die andern alle hat; 3) die Pimpel-Meise, weil sie unter allen die kleinste ist, und allein einen blauen Kopf hat; 4) die Kohl-Meise, weil sie mehr schwartzes auf dem Kopf hat, als die andern Geschlechte; 5) die Haubel-Meise, weil sie auf dem Kopf ein Sträußlein oder Feder-Haube hat. Mehr Merckwürdigkeiten von den Meisen hat das Oeconomische Lexicon, woselbst auch die Meisen-Hütte oder die Art selbige zu fangen, gewiesen wird.

Melanchtonin,

Anna, eine gelehrte Wittenbergerin aus Sachsen, Philippi Melanchtonis älteste Tochter, so im 14 Jahr An. 1635 den damals berühmten Poeten Georgium Sabinum geheyrathet; Sie war ein gelehrtes Weib und in der Latinität und Poesie wohl erfahren, ihr Tod erfolgte den 26 Febr. 1547, und ist noch in der Kneiphoffischen Kirche zu Königsberg ihr Epitaphium zu lesen. Vid. Nathan. Chytræum in Deliciis Itiner. p. 412.

Melania,

Mutter und Tochter, waren zwey Schwärmerinnen und Oväckerinnen; die Mutter war des Origenis irrigen Lehren zugethan, als welche sie wider den Hieronymum sehr vertheidigte, wiewohl sie auch dem Pelagio anhieng. Die Tochter, des Piniani Eheweib, war anfangs auch des Pelagii Adhærentin, zuletzt aber soll sie doch seine Partey verlassen haben. Vid. Norisii Histor. Pelag. l. 1 c. 2 pag. 9. it. Schmid. de Mulier. Heterodox. § 22 pag. 32.

Melanis,

Wurde bey denen Alten die Venus genennet, weil sie die Finsterniß liebet, und ihre Liebes-Wercke insgemein bey Nacht vollzogen werden.

Melan-

Digitized by Google

Melantho,

Eine Tochter des Protei, die im Gebrauch hatte, sich nach hinweggeworffenen Kleidern auf den Rücken eines Delphins zu setzen, und auf ihres Vaters Meer also herum zu vagiren. Weil nun dieses der Neptunus gemercket hatte, verwandelte er sich in einen Delphin, und brachte sie durch seine Schmeicheleyen dahin, daß sie sich auf seinen Rücken setzte, und, nachdem er selbige an das Ufer brachte, sich von ihm schwängern liesse, aus welchem Beyschlaf der Amycus entsprossen seyn soll.

Melck-Faß,

Heisset derjenige Stutz, oder Gelte, worüber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Melissa,

Des Königs aus Creta, Melissi Tochter, so zugleich nebst ihrer Schwester, der Amaltheä, den Jupiter mit Ziegen-Milch auferzogen. Diese soll die erste Erfinderin des Honigs gewesen seyn, daher man auch vorgiebt, daß sie zuletzt in eine Biene verwandelt worden.

Melissa,

Des Corinthischen Tyrannens Periandri Weib, welches dieser Wüterich, der seiner Concubinen und Kebs-Weiber fälschlichen Angebungen leichtlich glaubte, ohngeachtet sie hoch schwangern Leibes war, mit Füssen zu Tode trat.

Melissa Samica,

Eines Samischen Amtmannes, Melissi genannt (dessen Plutarchus in Pericle gedencket) Eheweib, war ein gelehrtes und der Pythagorischen Secte zugethanes Frauenzimmer, sie hat eine Epistolam an Claretam de Vestibus honestarum fœminarum geschrieben, so noch unter denen Epistolis Pythagoræ zu finden ist. Vid. Vossium de Sectis Philosoph. C. 6 § 12 pag. 33.

Melissæ,

Hiessen die Priesterinnen der Göttin Ceres.

Melline,

Ist eine breite von Gold oder Silber gewebte Spitze, so das Frauenzimmer um den Unter-Rock zu setzen pfleget, wird sonst auch eine Tour genennet.

Melone,

Ist eine Art der Kürbis-Gewächse, an Blättern und Blumen denen Gurcken gleich. Die Frucht ist gröſſer und von aussen unterschiedlich. Etliche sind grüne, andere weiß, gelb u. s. f. Das unter der Rinde sitzende Fleisch ist zart, weiß, gelb, oder röthlich, mürbig oder saftig. Bey uns wird der Melonen-Bau für ein Meisterstück der Gärtnerey gehalten: Wie man mit selbigem zu Wercke gehen solle, wird in dem Oeconomischen Lexico ausführlich gelehret. Die Melonen haben eine feuchte, und kühlende Krafft, stillen den Durst: Sie werden gemeiniglich mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genossen, auch in Zucker und Eßig eingemacht. Die Schale in Wasser gesotten, damit gewaschen, reiniget die Haut. Das Fleisch der Melonen zerdrucket auf die Augen gelegt, ziehet die Hitze aus.

Melpomene,

Eine von denen neun Musen, soll die Tragœdien und Trauer-Spiele erfunden haben.

Melusine,

Soll ein Meer-Wunder seyn, das von oben her die Gestalt eines schönen Weibes-Bildes zeiget, von unten her aber ein Fisch ist.

Memorata,

Anna, eine vortreffliche Poetin aus Polen, und Jacobi Memorati, gewesenen Pastoris zur Lissa in Groß-Polen Tochter, so nicht nur in der Historie und unterschiedenen Sprachen wohl erfahren gewesen, sondern auch die Poesie völlig verstande, worvon sie eine ächte Probe in dem schönen Lateinischen Carmine, das sie auf den Woywoden von Lissa, Graf Leszczynski, verfertiget, abgeleget, sie muß auch an den zu seiner Zeit berühmten Poeten Tscherning etwas mit ihrer Poetischen Feder geschrieben haben, weil selbiger seinen Gedichten, der Frühling genannt, eine Poetische Antwort, so an die Memoratam gerichtet, p. 273 mit eingerücket.

Digitized by Google

rücket. Vid. Paſch. Gynæceum doctum pag. 48.

Menalippe,

Der Amazonen Königin Antiopes Schweſter, ward von dem Hercules in dem Amazoniſchen Kriege gefangen; Er reſtituirte aber ſelbige der Antiope wieder, wofür ſie ihm zur Danckbarkeit ihre Waffen und Leib-Gürtel, wie ihm ſchon vorher von dem Euryſthes war prophecyet worden, übergab.

de Meneſes,

Eleonora, war eine vortreflich gelehrte und in der Literatur wohlerfahrne Portugieſiſche Dame.

Menſch,

Bedeutet nach der allgemeinen und üblichen Redens-Art ſo viel als ein Weibes-Bild von gemeinem und ſchlechten Stande. Der alberne Streit, ob die Weiber auch Menſchen ſind, iſt längſtens beygeleget worden, weil die von denen Gegentheilen angeführten Argumenta auf ſchlechten Füſſen beruhen und gar leicht zu refutiren ſind. Dergleichen thörichte Frage warf ein gewiſſer Biſchof ums Jahr Chriſti An. 590 auf, dem aber das Maul im dritten Synodo Matiſconenſi ziemlich geſtopfet worden. Oſiander in Hiſtor. Eccleſ. Centur. VI Lib. 4 c. 15, Joh. Nicol. Pfitzer: de Natur. Muſier. P. I c. 2 pag. 5 ſeqq. Um den Ausgang des XVI Seculi that ſich ein Anonymus hervor, der in einem Lateiniſchen Tractat mit vielen, wiewol ungegründeten Argumentis behaupten wolte, daß die Weiber keine Menſchen wären, den aber D. Gedicius ſtattlich refutiret, und ſolches Satyriſches Scriptum als was Ketzeriſches verworffen; Ja es haben dazumalen die Theologiſchen Facultäten zu Leipzig und Wittenberg durch ein ernſtes Warnungs-Schreiben die ſtudirende Jugend ermahnet, dieſe verdammte und läſterliche Schrifft nicht einmal des Leſens zu würdigen, geſchweige denn das Frauenzimmer im Schertz damit zu railliren, damit ſie nicht in Zweifel wegen ihrer Seligkeit gerathen möchten. Titius in Literat. Hiſtoric. Artic. IX, C. 2 § 5, Kromeyer. Theolog. Poſitiv. Polem. Artic. VII th. 6. Der Autor ſolcher Satyriſchen und ketzeriſchen Schrifft ſoll Acidalius geheiſſen haben, welches aus dem Thuano und Barthio Hendreich in Pandect. Brandenb. Tom. I p. 33 erwieſen. Vid. Melanges d'Hiſtoire de Literature p. 20. Die Indianer geben vor, es wären die Weiber keine rechten Menſchen, ſondern es hätte einmal ein Manns-Bild eine böſe Drüſe an ſeinem Bein bekommen, und als man ſelbige eröffnet und aufgeſchnitten, wäre das erſte Weibes-Bild heraus geſprungen.

Mera,

Eine Tochter des Præti und Antiæ, in welche als ſie Tag und Nacht dem Jagen nachhieng, und der Diana durch die Wälder folgte, ſich der Jupiter heftig vergaffet hatte. Weil er aber dieſem ſchamhafften Kinde auf keinerley Art beykommen konte, ſuchte er endlich die Liſt hervor, verwandelte ſich in die Dianam, und bekam auf ſolche Weiſe dasjenige, was er lange geſuchet. Weil nun die Mera ſich betrogen ſahe, und der Dianæ, wenn ſie ſelbige ruffte, nicht mehr, wie vor, gehorchen wolte, aus Furcht, es möchte wieder ein Jupiter in ihren Kleidern ſtecken, verdroß es die Diana (welche von ſolcher Begebenheit nichts wuſte) dergeſtalt, daß ſie dieſe ungehorſame Jagd-Nymphe mit einem Pfeil erſchoß. Endlich aber ward ſie aus Erbarmung dieſer Göttin in einen Hund verwandelt.

Mercera,

Anna, des berühmten Frantzöſiſchen Antiquarii Joſuæ Merceri Tochter, war das böſe und arge Weib des Salmaſii, ſo ihn Tag und Nacht gepeiniget, daher die Gelehrten auch ſeinen noch zu frühen Tod dieſer böſen Sieben allerdings zugeſchrieben; Sie war nicht nur allein zanckſüchtig, geitzig und herrſchſüchtig, ſondern gab ihrem Manne ſehr wenig zu eſſen, und durfte er, woferne er nicht ein Donner-Wetter über den Hals haben wolte, nicht einmal muchſen. Die Gelehrten heiſſen dieſe böſe und hochmüthige Merceram in ihren Schrifften hin und wieder nur Junonem Salmaſianam. Nach dem Tode ihres Mannes wandte ſie ſich nach Franckreich, welche Nation dieſen Vogel gar bald an ſeinen ſchönen Federn gleichfalls

Digitized by Google

falls erkannten, und ſie dahero in öffentlichen Schrifften, die andere Xantippe nennten. Vid. Menagian. ou bons mots rencontres agreables p. 200 ſeq. it. Clarmund. in Vit. Clariſſim. Viror. P. 1 p. 137.

Merianin Maria Sibylla, ſiehe Graffia.

von Merlau, ſiehe Peterſin.

Mermitte, ſiehe Topf.

Merope,

Eine von denen Töchtern des Atlantis, aus der Nymphe, Plejone. Ihr Stern ſcheinet unter allen 7 Plejaden am dunckelſten, weil ihre andern 6 Schweſtern alle Götter geheyrathet, ſie aber allein den ſterblichen Syſiphum genommen.

Merſchallin,

Eliſabeth, eine Engelländiſche Quackerin, ſo zu Waterford in Irrland An. 1655 die Quackeriſche Religion eingeführet und viel Menſchen darzu verleitet; Dergleichen ſie auch zu Briſtol thun wolte, aber unglücklich dabey war; angeſehen ſie einsmals wegen eines begangenen Exceſſus, als eine Aufrührerin, in der Kirchen ſchändlich zugerichtet und zum Tempel hinaus geſtoſſen ward; Dergleichen ihr kurtz darauf noch einmal wiederfuhr, bis ſie endlich durch den Scharffrichter in ein Gefängniß geführet ward.

Meſſalina,

Eine Tochter Barbari Meſſalæ, heyrathete noch als eine ſehr junge Dame den alten Claudium Tiberium, den Kayſer; War der Geilheit ſehr ergeben, ſo gar, daß ſie mit unzehlichen Männern Ehebruch getrieben, und in verſtellten Kleidern die öffentlichen Hurhäuſer beſuchte. Sie certirte dereinſten mit einer berühmten Hure, und machte, weil ſie ſelbiger überlegen war, einen groſſen Ruhm von ſich, betheurte auch zugleich darbey, daß ſie in einer Nacht 25 Anfälle auszuſtehen vermögend geweſen. Endlich ward ſie ſelbſt von dem Claudio aus dem Wege geräumet und erſtochen.

Meſſe,

Heiſſet bey dem Frauenvolck dasjenige Præſent, welches ein Amante ſeiner Geliebten bey den Jahrmärckten zu überſenden pfleget.

Meſſer- und Löffel-Futteral oder Geſtöcke,

Iſt ein von Gold und rothem Leder überzogenes und ausgehölertes Behältniß, worinnen ein ſilberner oder Zier-vergoldeter Löffel mit dem darzu gehörigen Meſſer und Gabel lieget, deren ſich das Frauenzimmer bey Hochzeiten und andern Gaſtereyen über der Tafel zu bedienen pfleget.

Meſſer kauffen ſeiner Braut,

Iſt ein alter abergläubiſcher und einfältiger Argwohn, den manch Frauen-Volck heget, und in denen lächerlichen Gedancken ſtehet, ob würde die Liebe durchſchnitten, wenn es von ihrem Bräutigam ein Meſſer geſchencket bekäme.

dreycreutzig Meſſer an das Butter-Faß ſtecken,

Iſt eine alte abergläubiſche Gewohnheit der Weiber, ſo bey dem Buttermachen ein dreycreutzig Meſſer an das Butter-Faß ſtecken, damit die Butter bald gerathe, und niemand ſelbige behexen kan.

Meßing,

Iſt ein Metall, ſo aus Kupffer durch Schmeltzen mit einem Zuſatz von Galmey zubereitet wird, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, auch in mehrere Feſtigkeit und Gewichte wircklich vermehret wird, indem man von 64 Pfund eingeſetztem Kupffer 90 Pfund Meßing bekommet. Es wird deſſen viel zu Goßlar, zu Aachen und in Tyrol gemacht. Wie damit verfahren werde, iſt im Natur-Lexico beſchrieben.

Metanira,

Des Celei Eheweib. Dergleichen Nahmen führte auch eine berühmte Hure in Athen.

Metens,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

von Methen,

Maria, eine Quackerin und Ertz-

Digitized by Google

Schwärmerin, so einen Schwärmer Nicolaum Gregortitschen zum Manne hatte. Ihr Tauf-Nahme hieß Barbara, den sie aber, zum Zeichen ihres Abfalls und aus Liebe gegen ihren Schwärmerischen Sohn, Ezechiel Methen, den sie nur den Groß-Fürst Michael nennte, veränderte, und sich Maria von Methen nennte. Ihre verdammlichen Lehren, so sie mit ihrem Ketzerischen Sohne geheget, sind in D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanat. pag. 484 seqq zu lesen. Diese Methen ward als eine Verführerin An. 1614 auf die Churf. Sächs. Berg-Festung Königstein gefangen geführet, von dar sie hernach wiederum, weil sie ihre Lehre wiederruffen, auf freyen Fuß gestellet ward.

Metra,

Eine Tochter des Erisichtonis aus Thessalien, welche, nachdem sie dem Neptuno zu Willen gelebet, dafür dieses von ihm erhalten, daß sie sich, in was sie nur wolte, verwandeln konte. Daher als sie ihr Vater aus Hungers-Noth verkauffen muste, verwandelte sie sich in einen Fisch, und entzohe sich solcher Dienstbarkeit; Und ob sie gleich zum andernmal von ihrem Vater wieder verkauffet ward, machte sie sich doch allezeit wieder frey, indem sie bald eines Ochsens, bald eines Hirsches, bald aber eines Vogels Gestalt annahm.

Metra,

War eine berühmte Hure in Thessalien, welche für ihre Mühe und Vergünstigung, weil zur selben Zeit das Gold und Geld noch nicht im Schwange war, Ochsen, Pferde und allerhand Vieh stat Recompenses annahm; Daher das gemeine Volck von ihr fabuliret, als hätte sie sich in alle diese Thiere verwandeln können.

Metze,

Heisset nach heutiger Redens-Art so viel als eine liederliche Vettel und verdächtige Dirne, welches Wort, wiewol gar übel und nicht sonder Mißbrauch von dem alten Wort Mets oder Mede (welches so viel als eine Jungfer bedeutet) hergenommen und deriviret worden; Scheffer. Upsal. cap. 8 p. 112 & 13.

Metze,

Ist ein gewisses Getreide-Maaß, deren vier auf ein Viertel und Sechzehn auf einen Scheffel gehn.

Metzschin,

Mechthildis, war An. 1507 Priorin in dem XIII Seculo gestifftеten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Meublen,

Heisset aller Hausrath und nöthiges Haus-Geräthe, so man in denen Zimmern nicht entbehren kan. In allgemeinem Verstande aber heissen sie allerhand Fahrniß und Sachen, so denen Immobilien und liegenden Gründen entgegen gesetzet werden. s. Mobilien.

Meyerin, siehe Hofmeisterin.

Michal,

Sauls Tochter, und Davids getreue Gemahlin, so ihm das Leben errettete, 1 Samuel. XIX, 12. Sie ward ihm genommen, und dem Phaltiel gegeben, hernach aber auch wieder zugestellet. 2 Samuel. III, 14.

Michaele,

Centaurea, wird von dem Seneca als ein gelehrtes Weib gerühmet, und der berühmte Poet Ovidius erwehnet ihrer gleichfalls in dem 12 Buch seiner Metamorphos. Vid. Baldhoven Catalog. Doct. Fœm & Virgin. p. 4, & Textor. in Officin. fol. 149.

Mieder,

Heisset denen Ulmerischen Weibes-Bildern ein Uberzug über den Ober-Leib mit Ermeln versehen, wird entweder von Sammet, Seide oder auch Camelot und anderm Zeuge verfertiget, auch mit Spitzen oder Börtlein ausgebrämet. Die Mieder, so das gemeine Weibes-Volck in Sachsen träget und unterziehet, auch öffters Lätze genennet werden, sind ohne Ermel, und werden insgemein mit etlichen schwachen Stäben Fischbein unterleget. Der Hallorum Weiber ihre Mieder, so vornher nicht ausgeschnitten, sondern

Digitized by Google

dern ziemlich hoch in die Höhe und oben von einander stehen, sind starck mit goldenen Tressen verbrämet.

Mierotton,

Ist ein Essen, so aus Kalb-Fleisch bestehet, fast das Ansehen eines Brotes hat, und folgender massen zubereitet wird: Man nimmt mager Kalb-Fleisch aus der Keule, schneidet es ohngefehr drey Finger breit und sechs Zoll lang; auf dieses legt man ein Stück Speck, nach eben dieser Grösse geschnitten. Endlich überleget man solchen Speck mit noch mehr Kalb-Fleisch, macht es steiff und thut noch Fett von Kälber-Nieren, und ein wenig Rinder-Talch darunter, und lässet es bey gelinder Wärme fein gelb backen.

Mieten,

Heisset eine Magd, Muhme, Junge-Maad oder Amme für ein gewisses Jahr und Miet-Lohn in seinen Dienst und Haus aufnehmen.

Miet-Geld,

Heisset derjenige Pfennig und Geld-Stücke, welches eine Frau ihrer neugemieteten Magd bey dem abgeredeten Miet-Vergleich zu Befestigung ihres unter einander aufgerichteten Miet-Contracts auf die Hand drauf giebt. Wenn die Frau der neugemieteten Magd den Dienst wieder auffagen läst, ist das drauf gegebene Miet-Geld verfallen, saget aber die neugemietete Magd (doch noch zu rechter Zeit) den Dienst wieder auf, muß sie solches Geld wieder zurücke geben.

Miet- oder Jahr-Lohn, auch Lied-Lohn,

Heisset dasjenige jährliche Geld, was eine Frau ihrem Gesinde für Arbeit und Dienste, so doch als sie selbiges bedungen, nach verflossner Jahres-Zeit auszuzahlen pfleget.

Milancia,

Des im XIV Seculo berühmten Bononiensischen Juristens Joh. Andreæ, gelehrtes und sehr verständiges Eheweib, welche einen so hohen Verstand hatte, daß ihr Mann sich offtermals in schweren Fragen ihres klugen Raths bediente. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 25.

Milch,

Ist ein weisses, süsses und fettes Naß, so in den Brüsten der Weiber und in den Eutern der Thiere gezeuget wird, und zur Nahrung ihrer Jungen dienet. Von dem Unterscheid und Nutzen der Milch sehe man eine weitläufftige Abhandlung in dem Oeconom. Lexico.

Milch aus denen Brüsten zu vertreiben,

Wilder Saffran, Salbey gantz klein geschnitten, Saltz so viel als man zwischen vier Fingern halten kan, in ein Büschel gebunden, und zwischen die Brüste gehenget, auch eines hinten zwischen die Schultern.

Milch von Kühen,

Lac Vaccinum, Lait de Vache, wird in der Küche als was nöthiges zu allerhand Essen gebrauchet, auch das Gebackene, Torten und andere Sachen darmit angefeuchtet, wie an gehörigen Orten wird zu finden seyn.

Milch-Magd,

Ist eine gewisse Magd von denen Land-Gütern und Vorwergen, so die Milch in grossen Krügen auf der Gassen in der Stadt herum hausiren träget. In Amsterdam tragen die so genannten Melck-Meyrs die Milch in zwey über die Schultern herabhangenden Eymern oder Zobern zum Verkauf herum.

Milch-Pulver,

Heissen diejenigen aus allerhand Speciebus zusammen gesetzten und vermischten Pülverlein, wodurch man denenjenigen säugenden Weibern und Ammen zu Hülffe kömmt, bey welchen sich ein Milch-Mangel erreget.

Milch-Pulver, bewährtes zur Nahrung und wider die Schwindsucht dienendes,

Man nimmet zwey Kannen gute fette Milch, läßt sie im neuen Topf wohl kochen, daraus giesset man sie in einen neuen Tiegel,

Digitized by Google

gel, setzet solchen auf ein Kohlfeuer, und rühret die Milch bey nahe zwey bis drey Stunden mit einem Kochlöffel herum, bis sie immer dicker und dicker wird. Will man sie brauchen als einen Brey, so thut man davon ein Coffee-Schälgen voll in ein Känngen siedend Wasser, lässet es gelinde aufwallen, dann drucket man es durch ein leinen Tuch, und bedienet sich der ausgedruckten stat einer Ptisane zum Gebrauch: Will man aber ein Pulver davon haben, so rühret man es so lange in dem Tiegel, bis der Brey endlich trocken, und zu einem gelblich-röthlichen Pulver wird. Von diesem Pulver nimmet man einen guten Löffel voll in eine halbe Kanne siedend Wasser, lässet es aufwallen, druckets durch ein leinen Tuch, und trincket solches stat des Thees.

Milch-Rahm, siehe Rahm.

Milchschauer,

Denen Medicis febris lactea genannt, ist ein besonderer Zufall bey schwangern Weibern, da nemlich solcher Schauer selbige anfangs mit gelinder Kälte und einer darauf folgenden Wärme anfället, und sie zu der Zeit alteriret, wenn die Milch in die Brüste eintritt, und selbige schwellend macht, solcher Schauer ist aber, weferne nicht in der Diæte ein Excess begangen wird, ausser Gefahr.

Milch-Zahn,

Heisset der hinterste Zahn im Kalbs-Kopfe, den der Koch bey Ausbrechung der andern allein stehen läst.

Milch-Zins, siehe Huren-Zoll.

Millet,

Maria, ein sehr schönes aber dabey keusches Niederländisches Bauer-Mägdlein aus dem Dorffe Becourt. In solche hatte sich ein Frantzösischer Hauptmann, le Pont genannt, so verliebet, daß er sie auf allerhand Art in sein Netz zu locken suchte: Weil er aber bey diesem keuschen Bauer-Mägdlein allezeit Gegenwehr fande, suchte er mit Gewalt seinen viehischen Begierden eine Gnüge zu thun, jagte daher den Vater aus dem Hause und nothzüchtigte nicht nur dieses unschuldige Mägdlein, sondern gab selbiges hernach nach verübter Unzucht seinen Soldaten zu einem schändlichen Raube. Weil aber dieses unschuldig gekränckte Kind stets mit Rache umgieng, nahm sie einstens die Gelegenheit in acht, als ein Laqvey diesem ihrem Ehren-Schänder, dem Hauptmann le Pont, etwas heimliches in das Ohr sagte, griff nach einem Messer, welches nicht weit von ihr lag, und stieß selbiges dem Hauptmann so behertzt in sein verhurtes Hertze, daß er augenblicklich todt zur Erden sanck. Ob sie nun gleich hierauf die Flucht nahm, so wurde sie doch von des entleibten Hauptmanns Soldaten wieder erhaschet, welche sie an einen Baum banden, und so lange mit Büchsen nach ihr schossen, bis sie endlich Stückweise darvon herunter fiel. Meteran. Niederländ. Histor. L. 8 fol. 309, Thuan. Hist. Lib. 66.

Mimallones,

Hiessen diejenigen tollen und unsinnigen Weiber, so dem Baccho zu opffern pflegten. Sie werden auch sonst genannt, Thyades, Mænades und Bacchæ.

Minerva, oder Pallas,

Die Göttin der Weisheit und aller freyen Künste. Ist der Poeten Meinung nach aus des Jupiters Gehirne sonder Mutter gebohren worden. Soll stets eine Jungfer geblieben seyn, daher sie auch dem Frauenzimmer als eine Künstlerin im mahlen, spinnen, nehen und weben vorgesetzet worden. Soll zuerst das Spinnen und Weben erfunden haben, und um die Wette mit der Arachne einer Lydischen Jungfer, so diese Kunst gleichfalls verstunde, gearbeitet, selbige aber übertroffen; daher sich die überwundene Arachne selbst erhencket, welche sie aber in eine Spinnewebe verwandelt. Dem Vulcano, so fleißig um sie geworben, hat sie es beständig abgeschlagen. Zu Athen und Sparta sind ihr Ehren-Tempel aufgerichtet worden. Sie wird in Gestalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit einem Brust-Pantzer versehen, auf dem Haupt führt sie einen Helm, worinnen insgemein eine Eule zu sehen, welcher Vogel ihr gewidmet war, in der einen Hand führet sie die Lantze, in der andern

ein

Digitized by Google

ein groſſes Schild, worinnen der Meduſæ Schlangen-Haupt zu ſehen. Man findet bey denen Autoribus fünfferley Minervas. Die erſte iſt des Apollinis Mutter, die andere iſt aus dem Fluß Nilo kommen, die dritte aus des Jupiters Gehirne entſproſſen, die vierte iſt von dem Jupiter und der Coryphe, des Oceani Tochter, hergeſtammet, und die fünffte der Pallantis, von der man erzehlen will, daß ſie ihren eigenen Vater, der ſie nothzüchtigen wollen, ermordet habe. Vid. Alexand. ab Alexandr. l. 3 Genial. Dier. c. 12 & l. 5 c. 4. Der weiſe Cicero ſoll der Minervæ Bildniß in ſeinem Hauſe ſo hoch æſtimiret haben, daß er ſelbiges, als er in das Exilium zu gehen gezwungen ward, zuvorhero auf das Capitolium trug, und als was Heiliges daſelbſt einweihete. Dio Caſſius l. 38 Hiſtor.

Minithea, ſiehe Taleſtria.

Minthe,

Eine Tochter des Cocyti, welche die Proſerpina, nachdem ſie ſelbige mit dem Plutone in verdächtiger Arbeit angetroffen, in ein Kraut, nach ihrem Nahmen, verwandelt.

Minyſchen Weiber,

Waren ihren Männern ſo getreu, daß ſie, als ſelbige zu Sparta einiges Aufruhrs wegen ins Gefängniß geworffen und zum Tode verurtheilet wurden, ihre weiblichen Kleider in dem Gefängniß mit denen Männern vertauſchten, und ſich für ſelbige in den Kercker warffen, damit nur ihre Männer der Todes-Gefahr entrinnen konten.

Mirefleur,

Eines armen Wollbereiters Tochter, war des Chereberts achten Königs in Franckreich vornehmſte Concubine.

Miremontana,

Didacia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Mirjam,

Aarons Schweſter, eine Prophetin und in der Muſic, auch Poeſie wohlerfahrnes Frauenzimmer, welches bey Paucken und Reigen ein Lob-Lied mit ihren Geſpielinnen dem HErrn dort, wegen erhaltenen Sieges der Kinder Iſrael wider den Pharao, ſang und brachte.

Mirletons,

Sind kleine geſponnene Blumen, ſo auf den Kopff getragen werden.

de la Miſericordia,

Eleonora, eine gelehrte Barfüßige Carmeliter-Nonne, war aus einem Adelichen Geſchlechte in Navarra entſproſſen, und ſchrieb la Vida de la Bienaventura da Virgen Catalina de Chriſto. Sie ſtarb zu Pampelona A. 1620.

Mis- oder Wunder-Geburt,

Monſtrum, heiſt, eine natürliche Geburt, welche von der gewöhnlichen Ordnung ihrer Art abgehet, entweder im Uberfluß, wenn etwan ein Kind zwey Köpffe, zwey Leiber, vier Füſſe und Hände, oder unnöthige Glieder mit zur Welt bringet; oder im Mangel, da etwas daran fehlet; oder es ſtehet nicht am rechten Orte, oder iſt nicht vollkommen genug ꝛc. Solches rühret meiſtentheils her von der falſchen Impreſſion und Einbildung der Mutter, ſo dem zarten Leibe dadurch gantz widrige Geſtalten und Bildniſſe eindrücket.

Misgebähren, ſiehe Unrichtig gehen.

Miſpel,

Iſt eine Frucht in der Gröſſe eines groſſen Gallapffels mit einer lichtbraunen Schale, oben mit einer Crone von fünff Büſcheln, und inwendig fünff harten Körnern. Sie wird im ſpäten Herbſt gebrochen, wenn ſie von dem Froſt und Reiff etliche mal übergangen worden, kan aber auch ſo noch nicht genoſſen werden, ſondern wird erſt auf das Stroh hingelegt, bis ſie richtig wird. Von ihrem Nutzen ſehe man das Oeconomiſche Lexicon.

Miſtler,

Iſt eine Art von Krammets-Vögeln, davon das Oeconomiſche Lexicon mehrern Bericht ertheilet, auch die Art, denſelben zu fangen, ſo der Miſtler-Stich genannt wird, lehret.

Miteſſer,

Digitized by Google

Miteſſer, oder Zehrwürme,

Denen Medicis Comedones, Crinones oder Dracunculi genannt, ſind kleine Würmlein, welche aſchenfarbig oder ſchwärtzlich ſind, am Kopfe zwey Faſen als wie Hörner, groſſe runde Augen, einen länglichten und am Ende zottigen Schwantz haben, und in der Haut der jungen Kinder nicht anders, als kleine ſchwartze Härlein ſtecken, und wovon die kleinen Kinder ſchwinden und abzunehmen pflegen, ſie werden insgemein durch ein Bad, und mit einer Salbe von Honig und Weitzen-Mehl geſchmieret, aus der Haut gelocket und von der Haut hernach abgeſchabet oder mit einer geröſteten Brot-Rinde abgerieben.

Miteſſer bekommen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung derjenigen Weiber, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, es dürffte keine ſchwangere Frau, wenn ſie äſſe, vor dem Brot-Schranck ſtehen bleiben, das Kind bekäme ſonſt die Miteſſer.

Mit-Gifft, oder Mit-Gabe, Ausſtattung, Eheſteuer, Braut-Schatz, Heimſteuer, Ehe-Geld und Heyraths-Gut,

Benennet, iſt ein Inbegriff desjenigen Geldes und anderer Güter und Stücken, ſo eine Frau mit zu ihrem Manne bringet und ſelbigem den nützlichen Gebrauch darvon wegen der auf ſich habenden Verpflegung und Verſorgung der Familie und Hauſes überläſſet. Denen alten Spartanern und Griechen, auch einigen Indianern war dergleichen Mit-Gifft unbekannt; daher ſie ihren heyrathenden Töchtern an ſtat deren einen Spinne-Rocken nebſt der Spindel mitzugeben gewohnet waren. Juſtin. L. III Hiſtor. Plutarch. in Vit. Solon. & Lycurg. Alex. ab Alexand. Genial. Dier. l. 1 c. 5. Die Römer aber führten ſolche Mit-Gifft als was nöthiges und nützliches ein, und begabten ſie mit vielen Privilegien. Sie rühret entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter zu dotiren nach denen Rechten verpflichtet iſt, oder anderwerts her, wenn z. E. die Mutter ihre Tochter für ſich, oder die Bluts- und andere Freunde eine Jungfer ausſtatten, und fällt nach des Weibes Tode ihren Erben wieder anheim; bey Adelichen Perſonen aber wird ſelbige nicht wieder erſtattet. Das Weib hatte dieſer Mit-Gifft wegen in allen Gütern ihres Mannes zur Verſicherung eine ſtillſchweigende Hypothec oder heimlich Pfand, Carpzov. P. II C. 24 def. 1; ward auch, wenn ſich ein Concurs der Gläubiger ereignet, ſelbigen allen vorgezogen. Nach der erläuterten Proceß-Ordnung aber muß itzo in Sachſen deßhalben ausdrückliche Verſicherung gemacht und Verpfändung beſtellet werden, und wenn ſolches geſchiehet, hat die Frau zwar eine Hypothec, aber kein Vorzugs-Recht. Die Mit-Gifft war ſchon im alten Teſtamente bekannt: Pharao gab ſeiner Tochter, Salomonis Weibe, die Stadt Gaſer zur Heimſteuer mit. 1 Reg. IX, 16. Das Römiſche Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entſtandenen Ruhm ihrem Bräutigam zur Mit-Gifft an.

Mnemoſyne,

Eine Nymphe und Mutter der neun Muſen. Denen heutigen Poeten bedeutet dieſer Nahme ſo viel, als das Gedächtniß oder das Angedencken.

Mneſarchis,

Eine Griechiſche Poetin aus Epheſo. Tatianus in ſeiner Oratione contra Græcos p. 168 meldet, daß Euthycrates, der nach Plinii Bericht in der CXX Olympiade floriret, ihre Statuam gemacht habe. Vid. Spangenberg. im Adel-Spiegel p. 427 L. XIII c. 7.

Mobilien, Hausrath,

Dadurch werden verſtanden 1) alles Haus-Geräthe, ſo zum täglichen Gebrauch gewiedmet iſt, als allerley Arten Tiſche, Stüle, Bäncke, Betten, Bettgeſtelle, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kaſten, allerley Tiſch-Geräthe ꝛc. 2) alle fahrende Haabe, was von ſeinem Ort an einen andern kan gebracht werden, wenn es nicht zu einem eigenen Gebrauch an dem Ort gewiedmet, oder daran befeſtiget iſt. Alſo werden die von dem Erdboden abgeſonderte Früchte, als das abgemähete Getreide, abgeſchüttelte

Obſt

Digitized by Google

Obſt u. ſ. f. nicht aber die daran noch feſte ſind, z. E. das Getreide auf dem Halm, das am Baum hangende Obſt, unter die Fahrniß gerechnet.

Mode,

Heiſſet eigentlich nach der Frauenzimmer Redens-Art, eine neue oder fremde Erfindung weiblicher Kleidung und Tracht.

Mode-Bilder,

Sind allerhand in Kupffer geſtochene, mit bunten Farben illuminirte oder mit Stoff und Brocard ausgelegte Dames, nach allerhand Moden galant eingekleidet, ſo das Frauenzimmer in ihre Stuben oder Cammern zu ſetzen, und ſelbige damit auszuzieren pfleget.

Modell-Tuch,

Iſt ein aus Beutel-Tuch zugeſchnittenes Füchlein, worinnen das Weibesvolck die Creutz-Naht an Buchſtaben, Zahlen und allerhand Figuren entworffen, und welches denen Jungfern in der Nehe-Schule zur Vorſchrifft vorgeleget wird.

Moero, ſiehe Mæro.

Mogen,

Anna Euphroſyna, gebohrne Pachelblin von Gehag aus Anſpach, den 17 Aug. An. 1686 gebohren, eine recht gelehrte Dame, maſſen ſie nicht nur in der Oratorie, Hiſtorie, Philoſophie, Müntzen, und Stylo Lapidari vortrefflich verſiret, ſondern auch darbey eine galante und ſinnreiche Poetin iſt, wie ihre hin und wieder ausgefertigten Proben ſowol in gebundener als ungebundener Rede ſattſam darthun.

Mohr, oder Moor,

Iſt ein gewäſſerter Zeug von gezwirnten und gedreheten runden Faden, entweder gantz ſeiden, oder halb Cameel-Haaren oder halb leinen, und ſeiden gewebet, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget; iſt entweder ſchlecht, geſtreifft oder mit Blumen, mit Gold oder Silber durchſchlagen.

Möhren,

Siſer, Carrote, iſt ein bekannt Wurtzel-Gewächs von gelber Farbe und ſüſſem Geſchmack, ſo im Mertz, und zwar im abnehmenden Monden geſäet werden. Sie haben gerne einen fetten Boden oder viel Regen. Das Ausgraben der Wurtzel geſchiehet im ſpäten Herbſt, und nach dem vollen Mond. Möhrers von ihrem Baue ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Sie werden öffters an andere Eſſen gekocht, oder gar aus ſelben eine Delicateſſe zubereitet, welches zu ſehen an dem aufgelauffenen Möhren-Koch, welcher oben pag. 116 beſchrieben worden, und andern Gerichten mehr, wie denn der Koch ſolche hier lehret 1) zubereiten; 2) Möhren zu füllen mit Fleiſch-Brühe; 3) dito noch anders.

Möhren und gelbe Rüben zubereiten,

Die Möhren ſchabet man und leget ſie in kalt Waſſer, damit ſich das Rohe ein wenig heraus ziehe, alsdenn können ſie gebrauchet werden, wie folget.

Möhren gefüllt mit Fleiſch-Brühe,

Man nehme feine groſſe Möhren, ſchneide von ſelbigen oben einen Deckel eines Meſſer-Rückens dick ab, höle ſie aus und das ausgehölte ſchneide man mit einem Schneidemeſſer klein. Inzwiſchen weil die ausgehölten Möhren im Waſſer einen Sod thun, ſetze man in einer Caſſerole Butter auf Kohlen, ſchütte die geſchnittenen Möhren nebſt geriebener Semmel, klein gehackter grüner Peterſilie, Muſcaten-Blüten, Ingber, fünff Eyern und ein Paar Löffel voller Rahm hinein, ſaltze dieſes ein wenig und rühre es auf dem Feuer ab, daß es als wie gerührte Eyer werde. Dieſes alles fülle man nun in die Möhren, und decke den Deckel oben wieder drauf, lege ſie in eine Caſſerole, gieſſe gute Fleiſch-Brühe darauf, thue geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein Stück Butter hinein, und laſſe es auf dem Kohlfeuer kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt richte man die Möhren an, und die Brühe oben drüber, beſtreue ſie, und gebe ſie hin.

Möhren gefüllt anders,

Man machet dieſe wie vorige zu rechte, und

und das ausgehölete schneidet man klein, schneidet auch eben so viel Kalbs-Braten klein, und thut es zusammen in eine Casserole mit Butter, die man auf das Kohlfeuer setzen muß. Ferner schläget man fünff Eyer hinein, schüttet Muscatenblüten, Ingber, kleine Rosinen, und ein Paar Löffel voll Rahm darzu, und rühret es ab wie voriges, füllet die Möhren damit und decket sie oben wieder zu. Hernach verfertiget man eine Klare von Mehl, Eyern und Weiß-Bier, und saltzet sie ein wenig, wirffet die gefüllten Möhren hinein, und wenn sie gantz mit der Klare überzogen sind, so thut man sie in heisses Schmaltz, und hat Acht, daß oben der Deckel drauf bleibe, und backet sie fein rösch heraus. Sind solche nun alle gebacken, so leget man sie in eine Casserole oder Tiegel, giesset gute Fleisch-Brühe drauf, und läßet sie auf dem Kohlfeuer kochen. Darnach nimmet man ein wenig eingebrenntes Mehl in ein Töpffgen, und giesset die Brühe von denen Möhren dran, qvirlet es klar und läßet es wieder an dieselben lauffen, thut auch ein Stück Butter und Muscatenblüten dran, und wenn sie noch eine Weile gekochet haben, können sie angerichtet werden.

Mohrin,

Heisset ein Kind weibliches Geschlechtes, so annoch jung aus Mohrenland gebracht, und an dem Hofe einer Kayserin, Königin oder Fürstin auferzogen worden, die solches zu ihrem Staat und Vergnügen um sich haben.

Molcken,

Ist das Wasser, so von der Milch überbleibet, wenn sie zu Käse geronnen. Es ist eine angenehme Erfrischung im Sommer, und ein heilsames Mittel wider die Lungensucht.

Molde, oder Mulde,

Ist eine grosse rund oder länglicht von Holtz gedrehete Schüssel, so man in der Küchen benöthiget ist.

Molinæa,

Maria, ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, so gleichsam ihre herrlichen Wissenschafften von ihrem gelehrten Vater Petro Molinæo zur Mit-Gifft überkommen; denn sie verstunde die Hebräische Sprache so accurat, daß sie sich nicht scheuete mit der gelehrten von Schurmann Hebräische Briefe zu wechseln. Vossius und Bochartus wissen sie deswegen nicht genung zu rühmen, zumahlen da sie über dieses noch in der Logica, Physica und Ethica nicht geringe Wissenschafft hatte. Vid. Colomesium in Gallia Orientali p. 272.

Möllerin,

Gertrud, von Königsberg aus Preussen, M. Michael Eilleri, ehemaligen Professoris in Königsberg Tochter, und D. Petri Möllers, gewesenen Professor. Chym. und Chirurg. Ehelichste. Dieses gelehrte Weib hat nicht nur die Frantzösische und Lateinische Sprache fertig verstanden, sondern sich auch durch ihre galante Poesie sehr beliebt gemacht. Sie ist eine Kayserliche gekrönte Poetin und ein Mitglied des Blumen-Ordens gewesen, und hat darinne den Nahmen Mornille geführet. Man findet von ihr ein Buch geist- und weltlicher Oden, so zu Hamburg 1675 mit Melodien in Folio heraus gekommen. Der weltberühmte Morhof leget selbigem in seinem Unterricht von der Teutschen Sprache und Poesie c. IX p. 204 ein nicht geringes Lob bey. Dergleichen noch andere hin und wieder mehr gethan.

Mollerin, Helena Sibylla, siehe Wagenseilin.

Mollerin,

Magdalena, eine Qvackerin und Wiedertäuffterin in der Schweitz zu St. Gallen, unter andern närrischen und gottlosen Lehren und Einfällen gab sie öfters vor, sie wäre Christus selbst, bald aber fiel sie auf den Wahn, daß sie schwanger werden und den Antichrist zur Welt gebähren würde; oftermals ist sie Faden-nackend unter ihren Glaubens-Genossen gestanden, auch also durch die Gassen gerennt, unter dem Vorwand, sie müste die blosse und nackende Wahrheit sagen. Vid. Scultet. Annal. Evangel. p. 226 & 27, Plarrii Hist. Anab. p. 22, Craji Matæol. Mennon. p. 88.

Molza Tarquinia, siehe Tarquinia Molza.

Monat,

Digitized by Google

Monat,

Ist der zwölffte Theil des Jahres, welcher seinen Nahmen daher bekommen, weil des Monden Lauff fast mit den Monaten übereinstimmet.

Monats-Zeit der Weibes-Bilder, oder Menses,

Ist ein monatlicher Abfluß des übrigen Geblütes bey dem Weibes-Volck. Dieser Fluß fänget sich nach dem Lauff der Natur gemeiniglich im 14den Jahre an, und währet bis in das 50. Die Ursache dieses Flusses bestehet in dem Uberfluß und Trieb des Geblüts, welches aus dem geschwinden Puls und starcken Hertzklopffen erkannt wird. In dem Alten Testamente wurde ein solches Weib für unrein gehalten gantzer sieben Tage lang, und muste sich der Gesellschafft des gantzen Hauses enthalten, auch der Ort, wo sie saß, war unrein. Dieser monatliche Fluß ist nach der Medicorum Bericht und Eintheilung vielerley, als da ist der unordentliche, der Fleischfarbige, gäntzlich verstopffte und ausbleibende, allzustarcke, der weisse u. a. m.

Monats-Zeit zu befördern,

Man nehme ein Vierling guten Stahl, lasse ihn einen Schmied schmieden und auf dem Ambos schlagen, auch immer durch das Feuer gehen, bis er gantz verschmiedet; alsdenn nehme man den verschmiedeten Stahl, lege ihn 24 Stunden in des Frauenzimmers eigen Kammer-Wasser, thue ihn hernach heraus und lasse ihn 24 Stunden an der Sonne trocknen; nehme dazu ein Qventlein Cardemomen, eine Hand voll Hirschzungen-Wurtzel, und ein Qventlein Anis, thue es zusammen in ein Viertel-Kändlein, fülle es mit gutem Wein zu, trincke alsdenn Mittags und Nachts davon sonderlich vor dem Schlafengehen, und fülle es gleich wieder zu, daß es über Nacht stehe, trincke auf acht Tage davon. Wenn solches vorbey, so mache man es wie zuvor mit dem Stahl und andern Ingredientien, continuire damit vier Wochen, bis man ein gantz Pfund Stahl verbrauchet hat. Oder: Man nehme Beyfuß und Isop, iedes zwey Hände voll, Saffran, Zimmet, und Würtz-Nelcken, iedes ein Qventlein, thue es zusammen in einen Kolben mit vier Pfund Spanischen Wein, oder in dessen Mangel kan man andern guten starcken Wein nehmen, lasse es eine Nacht über in Balneo einweichen, hernach distillire man es. Man muß alle Morgen ein halb Glas dieses Wassers einnehmen, acht Tage vor der Zeit, wenn man die Reinigung zu haben pfleget, und auch acht Tage hernach.

Wenn die Monats-Zeit überflüßig ist, solche zu stillen,

Man nehme Wegebreit, Nachtschatten, Endivien, Lactuc, iedes gleich viel, und stosse sie, drucke den Safft aus, hernach distillire man solches in balneo. Von diesem Wasser muß man drey Tage nach einander, Morgens und Abends iedes mal zwey Untzen trincken.

de Monbel,

Eine galante Frantzösische Poetin, so viel artige Gedancken zu Papier gebracht. Ihr Portrait hat Monſ. de Liegnieres verfertiget. Sie hat sich aber revengiret, und ihm sein Gegen-Portrait offeriret, so gewiß eine nette Poesie ist. La Galerie des Peintures Edit. Paris A. 1664 p. 554 & p. 529.

Mönchin,

Catharina, war An. 1535 Kellerin in dem im XIII Seculo gestiffteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Monden-Kind, oder Kalb, siehe Mutter-Kalb.

Monica,

Des H. Augustini Mutter, hat so heilig und gottesfürchtig gelebet, daß sie sich öfters Flügel angewünschet, den Himmel vor der Zeit zu ersteigen. Ihren frommen Lebens-Wandel hat der Heil. Augustinus, als Sohn, selbst beschrieben.

von Monluc,

Renata, sonst de Clermont genannt, Johannis von Monluc, Fürstens zu Cambray und Marschalls in Franckreich Gemahlin; Eine Dame nicht nur von

vortrefflicher Klugheit, ſondern auch heroiſchem Geiſte. Ihr hoher Verſtand brachte nicht nur ihrem Gemahl An. 1593 bey dem Könige den Fürſten-Stand, ſondern auch die Marſchall-Stelle von Franckreich zu wege: Und ihre Tapfferkeit und unerſchrockenen Muth lieſſe ſie damals bey einer bevorſtehenden Rebellion der Bürger in Cambray erblicken, da ſie nemlich, als ihr Gemahl ſich, aus Furcht, ein blutiges Opffer des wider ihn erhitzten Pöbels zu werden, verſtecket hatte, ſich mit einer Pique in der Hand mitten unter die rebelliſchen Bürger auf den Platz wagte, und ſich äuſſerſt bemühete, durch ein und andere vernünfftige Vorſtellung die entbrannten Gemüther wieder zu beruhigen. Weil aber der Urheber ſolches Aufruhrs, ohngeachtet die andern zum Frieden ziemlich inclinirten, ſich nicht geben wolte, und die Rebellen in ihrem Deſſein fortfuhren, härmte ſich dieſe heroiſche Dame ſo ſehr darüber, daß ſie einige Stunden vor der Ubergabe Cambray Todes verblich. Ziegler Hiſtoriſch. Labyr. der Zeit p. 853.

de Monteſpan,

Madame, oder Françoiſe Athanaſie de Rochechouart, des Printzens von Mortemar Tochter, und Henry Louis de Pardaillan Marquis de Monteſpan ehemalige Gemahlin, hernachmals aber Ludwigs des XIV Königs in Franckreich Geliebte, mit welcher er drey Printzen und eben ſo viel Printzeßinnen erzeuget. Unter den Printzen ſind Ludovicus Auguſtus Hertzog von Maine und Ludovicus Alexander Graf von Toulouſe vor einigen Jahren geſtorben. Sie begab ſich wegen vermerckter Kaltſinnigkeit des Königs An. 1692 in den Convent der Jungfern von St. Joſeph, und ſtarb den 10 May 1707.

von Montfort,

Johanna Gräfin; Ludovici von Flandern, Grafens von Nevers, tapffere und ihres Heldenmuths wegen im VI Seculo ſehr berühmte Tochter. Nach dem Tode ihres Gemahls, Johannis IV Hertzogs von Bretagne und Grafens von Montfort, nahm ſie dem Grafen von Blois in Bretagne unterſchiedliche Städte wieder um weg, und beſchützte Hennebout wider dieſen Herrn mit ſonderbarer Tapfferkeit. Vornemlich wurde ihre Großmüthigkeit, die ſie einsmals bey einem Ausfalle ſehen laſſen, ſehr bewundert. Denn als der Graf von Blois die Stadt attaquirte, that dieſe tapffere Heroine, nachdem ſie zuvor ihr Volck angefriſchet, bey einem gewiſſen Orte der Stadt, ſo nicht belagert war, einen Ausfall, und ohngeachtet ſie nicht mehr als 60 Mann bey ſich hatte, verbrannte ſie doch viele feindliche Zelte. Dieſes ſonderbare Unternehmen machte der Belagerung ein Ende, und nöthigte den Grafen von Blois ſich mit ſeiner gantzen Armee zurücke zu ziehen. Alſo behielte dieſe tapffere Johanna das Feld, und eroberte das Hertzogthum Bretagne, welches eine lange Zeit hernach dem Hauſe von Montfort gehöret. Paſquier Recherches de la France.

Montleona,

Magdalena, Hieronymi Auguſti de Montleon, eines Frantzöſiſchen von Adel Gemahlin, ward von der bloſſen Einbildung in vierjähriger Abweſenheit ihres Mannes ſchwanger, und gebahr davon einen Sohn, welcher auch durch das Frantzöſiſche Parlement, nach vorher gehaltenem Rath und Uberlegung mit denen damaligen berühmten Medicis ſowol als Kinder-Müttern, An. 1637 für Stamm-Nahmens-Erb- und Lehnfähig erkläret ward. Eraſm. Franciſc. luſtige Schau-Bühne Part. II pag. 1213 ſeq.

Montnay,

Georgette von, eine gelehrte und ſinnreiche Dame von Adel, ſo in dem XVI Seculo floriret. Sie redete nicht nur gut Latein, ſondern war auch in der Philoſophie wohl verſiret, hat auch hundert geiſtliche Sinnbilder mit darbey gefügten Lateiniſchen Deviſen und Frantzöſiſcher Poetiſchen Erklärung heraus gegeben, und ſelbige der Königin von Navarra, Johannen dedicirt, wodurch ſie nicht wenig berühmt worden. Vid. Verdier in Bibliothec. Gall. p. 450.

Montrouſe,

de Charpentras, eine gelehrte Frantzöſin und Poetin, ſo in der Philoſophie, Geome-

Digitized by Google

Geometrie und Aſtronomie vortrefflich verſiret war, ſie machte einen guten Lateiniſchen und netten Frantzöſiſchen Vers, wie ſolches die 22 Ode des erſten Buchs Horatii bezeuget, ſo ſie aus dem Lateiniſchen in ihre Mutter-Sprache überſetzet. Vid. Devizeum in Mercur. Pol. 1682 Menſ. Febr. p. 141 ſeq.

Monyma,

Des Mithridatis Weib, lebte wegen Harm ihres verſtorbenen Gemahls in ſolcher Verwirrung und Verzweiffelung, daß ſie einsmals ihr Königliches Stirn-Band herunter zoge, und ſelbiges, um ſich daran zu erhencken, um den Hals ſchlunge: Als aber ſelbiges wegen der Schwere ihres Leibes zerriſſe, hat ſie ſolches aufgehoben, darauf geſpien, und geſaget: Du verfluchtes Band, haſt mir auch in dergleichen traurigen Begebenheit nicht einmal dienen wollen. Endlich hat ſie ſich von des Königs Beſchnittenen einem erwürgen laſſen.

Mooß-Schwämme, ſiehe Muſſerons.

Mora,

Margaritha, eine gelehrte und mit einem recht heroiſchen Geiſte begabte Tochter des unglückſeligen Engliſchen Cantzlers, Thomæ Mori; Sie verſtunde die Philoſophie, machte einen ſchönen Vers, ſchrieb einen ziemlichen Periodum, redete neben ihrer Mutter-Sprache gut Griechiſch und Lateiniſch, und war in der Hiſtorie ſehr bewandert. Als ihr Vater, auf Befehl Königs Henrici VIII, zu London enthauptet werden ſolte, tröſtete ſie ihn nicht nur mit ſonderbarer Standhaftigkeit und Großmuth, ſondern blieb auch behertzt bey ihm biß an ſein Ende. Nach deſſen Tode ſoll ſie ſein Haupt nebſt ſeinen Schrifften in Silber eingeſchloſſen bey ſich behalten haben. Weswegen ſie auch ins Gefängniß geworffen, aber auch bald wieder heraus gelaſſen worden. Vid. Juncker. Centur. Illuſtr. fœm. pag. 134, La Galerie des femmes fortes par le Moyne P. I p. 86, Thom. Stapleton. in Vita Thom. Mori, It. Ludovic. Vivem l. 1 de Chriſtiana fœmin. c. IV fol. 195 & Hoffmann. Lexic. Univerſal. T. 1 p. 993.

Mora,

Catharina, des An. 1535 enthaupteten Engelländiſchen Cantzlers Thomæ Mori zweyte Tochter, ſoll ein kluges und gelehrtes Frauenzimmer geweſen ſeyn, ſo ſehr groſſe Inclination zu denen Studiis getragen. Vid. Freher. in Theatr. Claror. Viror. P. II Sect. 4 p. 813, conf. Voſſ. L. d. Philolog. p. 14.

Morata,

Fulvia Olympia, eine vortrefflich gelehrte Italiänerin, ſo zu Ferrara An. 1526 gebohren worden. Ihr Vater war Fulvius Peregrinus Moratus, ein Mantuaner und gleichfalls ſehr gelehrter Mann; Sie heyrathete D. Andream Gründlern, Medicum zu Schweinfurt, mit welchem ſie viel Ungemach ausgeſtanden, bis ſie ſich nach dem Schweinfurtiſchen Brande erſtlich gen Homburg, nachgehends aber nach Heydelberg begab, allwo er Profeſſor Medicinæ worden. Dieſe Morata war ein rechter Ausbund der Gelehrſamkeit, daher ihr Thuanus Libro XXIV p. 497, Curio de Educandis Liberis p. 61, 98 & 106, Gyraldus de Poet. noſtr. tempor. l. II, Rittershuſius Comment. in Vit. Birckhen. p. 3, Gualtherus Tom. II Chronic. p. 1176, Fabricius in Memorabilib. p. 331, Kornmannus c. 24 d. Virgin. Stat. p. 57, Lotichius P. II Bibliothec. Poet. p. 3, Scheurlius in Bibliograph. Moral. § 176, Titius im Exempel-Buche p. 3, Morhoffius p. 1 Polyhiſt. c. 34, und andre berühmte Männer, mehr billig das Lob einer vortrefflich gelehrten Perſon zueignen. Sie machte einen netten Vers und verſtunde neben der Philoſophie die Griechiſche und Lateiniſche Sprache recht gründlich, ſintemal ſie ſchon im 16 Jahre die Paradoxa Ciceronis zu Ferrara profitirte, und einen Commentarium über den Homerum machte. Ihre Griechiſchen, Lateiniſchen und Italiäniſchen Poeſien, wie auch Briefe, ſo viel deren in dem Schweinfurtiſchen Brande gerettet wurden, ſind zu Baſel von Oporino und Cælio Secundo Curione An. 1562, 1570 und 1580 in Octavo heraus gekommen und der Engelländiſchen Königin Eliſabeth dediciret worden: Zu Baſel und auch Heydelberg hat ſie die Philoſophie

Digitized by Google

in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache mit groſſer Verwunderung gelehret, iſt auch zu Heydelberg A. 1555 den 26 Octobr. in dem 29 Jahre ihres Alters geſtorben. Sie iſt von vielen nach ihrem Tode mit Panegyricis und Lob-Schrifften als Gilberto Cognato Nozareno, Theodoro Zwingero, Philippo a Marnix, Hieronymo Angenoſio, Cælio Secundo Curione, Carolo Utenhofio, Chiliano Sinapio und Micyllo beehret worden. Guilielmus Raſcalonus aber hat ihr das Epitaphium zu Heydelberg, allwo ſie begraben lieget, geſetzet.

Morbona,

Die Göttin der Kranckheiten, in deren Händen und Einrichtung alle dieſelbigen beſtehen.

Morcheln, ſiehe Morgeln.

von Mordeiſen,

Johanna Friderica, auf Stenſchitz, ein gelehrtes Frauenzimmer, verſtund Frantzöſiſch, Italiäniſch, Griechiſch und Lateiniſch. M. Hanitſch hat ihr einen Lateiniſchen Panegyricum in Form einer langen Epiſtel geſchrieben, worinnen er ihre Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft in gelehrten Sachen der Welt kund thut, und dieſem gelehrten Frauenzimmer wegen ihrer vortrefflichen Profectuum öffentlich gratuliret. Sie iſt ohnlängſt geſtorben.

von Mordey,

Maria, aus Gräflichem Stande, war erſt eine Puritanerin, hernachmals eine eyfrige Quackerin, und begab ſich dahero nach Gravesand in Neu-Engelland, woſelbſt ſie ihren häuslichen Gottesdienſt hielt, auch darbey allen ihren andern Glaubens-Genoſſen einen freyen Zutritt verſtattete, doch mit ſolcher Vorſichtigkeit und Klugheit, daß ſie ſich äuſſerſt hütete, andern, ſo nicht ihrer Religion waren, einigen Anſtoß und Aergerniß damit zu geben, oder ſich ſelbſt dadurch eine Verdrießlichkeit auf den Hals zu laden. Vid. Croeſ. Hiſt. Quack. p. 551, Crajum in Matæol. Mennon. p. 13.

More,

Gerdrutha, war eine Nonne zu Cammerich, von dem Geſchlechte des Engelländiſchen Cantzlers Mori, der Quietiſtiſchen Secte zugethan; man findet ein Myſtiſches Buch von ihr, unter den Titel: Bekänntniß einer liebenden Seele. Vid. Feuſtkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 493 ſeq.

Morel,

Camilla, Lucretia und Diana, drey gelehrte Schweſtern, Jani Morel, Herrn von Grigny, welcher 1581 geſtorben, Töchter, machten in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache ſehr feine Verſe, die älteſte redte darbey noch die Italiäniſche und Spaniſche Sprache fertig.

Morelia,

Claudia, war eine beruffene Hexe und zauberiſches Weib.

Morelia,

Nicolæa, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Morella,

Juliana, eine gelehrte Jungfer aus Spanien, eine Nonne des Dominicaner-Ordens zu Avignon, An. 1595 zu Barcellona gebohren, hat in ihrem 12 Jahr in einem Capuciner-Habit öffentlich über etliche Philoſophiſche Theſes diſputiret, ſo ſie der Spaniſchen Königin Margaritæ Auſtriacæ dediciret. Sie verſtunde Griechiſch, Lateiniſch, Hebräiſch, und andere viele Sprachen mehr, hatte auch eine nicht geringe Wiſſenſchafft in der Jurisprudenz, und war eine groſſe Künſtlerin im Mahlen, Muſic und andern Künſten. Vid. Voſſ. de Philolog. p. 82. Henricus Kornmann hat ihr zu Ehren in ſeinem Tractat d. Virgin. Stat. & Jur. cap. 14 ein Carmen Heroicum, ſo er auf ſie verfertiget, mit eingerücket; ſonſten gedencket auch Puteanus in ſeiner 94 Epiſtol. Centur. III noch eines gelehrten Frauenzimmers dieſes Nahmens, ſo eine vortreffliche und pathetiſche Rednerin ſoll geweſen ſeyn.

Morene,

Eine Art edler Weißfiſche in der Marck Brandenburg und in Pommern, ſoll ſeinen Nahmen von dem fünff Meilen von Berlin gelegenen Städtgen Morin haben, weil er in dem daſigen See häuffig angetroffen

Digitized by Google

troffen wird. Er iſt mit der Römer Muræna nicht zu verwechſeln, welches ein Meer-Fiſch war und vermuthlich mit unſrer Lamprete einerley iſt. Von der Morene findet ſich im Oeconomiſchen Lexico eine ausführliche Beſchreibung, ihre beſondere Arten, Fang und Zurichtung.

Morgeln,

Pumiceus boletus, Morille, iſt eine Gattung von Erd-Schwämmen, die klein und bräunlich ſind. Sie werden theils grün, theils getrocknet zum Speiſen verthan. Unter den Morcheln ſind theils ſpitzig, theils rund und knorricht, dahero ſie in Spitz- und Ohren- oder Stockmorcheln eingetheilet werden, welche man aber, wenn ſie friſch ſind, wohl reinigen und an die Lufft legen muß, weil ſich gerne gifftig Ungeziefer drinnen aufhält. Unſer Koch kan ſie bey vielem Eſſen, abſonderlich bey denen Potages emploiren, auch a part zurichten, welches aus folgenden zu erſehen: 1) Friſche Morcheln zu putzen; 2) Morcheln mit Fleiſch-Brühe; 3) friſche Morcheln gehackt mit Rahm; 4) Morcheln von Kalbs-Lunge zu machen; 5) Morcheln, wie ſie ſonſt können bereitet werden.

Morgeln friſche zu putzen,

Man nehme Morcheln, und ſchneide ihnen unten die Stiele ab, werffe ſie in kalt Waſſer, waſche ſie rein aus, ſo können ſie auf folgende Art zugerichtet werden.

Morgeln mit Fleiſch-Brühe.

Die zugeputzten Morcheln wäſchet man noch etliche mal aus, damit kein Sand darinne bleibet. Hernach thut man in eine Caſſerole oder Tiegel Butter, und die Morcheln, die entweder gantz gelaſſen oder entzwey geſchnitten werden können, und paſſiret ſie ein wenig, ſchüttet alsdenn Jngber, Muſcaten-Blüten, Fleiſch-Brühe und geriebene Semmel daran, läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, ſo können ſie angerichtet und hingegeben werden. Solten ſie etwa noch zu dünne ſeyn, darf man ſie nur mit einem Eyerdotter abziehen.

Morgeln friſche gehackt mit Rahm,

Man läſſet geputzete und gewaſchene Morcheln im Waſſer einen Sod thun, nimmet ſie alsdenn heraus, und drucket ſie aus, ſchneidet ſolche mit einem Schneide-Meſſer gar klein, ſchüttet ſie in einen Tiegel, gieſſet ein Nöſſel Rahm drauf, ſetzet es aufs Kohl-Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber ab, und läſſet es kochen. Wenn man die Morcheln will anrichten, ſo nimmet man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, an welche der Rahm, wenn er kochet, lauffen muß, rühret aber fleißig, ſonſt läufft es zuſammen. Jnzwiſchen leget man ein Stück Butter an die Morcheln, damit ſie ſich ein wenig durchziehen, gieſſet hernach den abgerührten Rahm wieder an die Morcheln, daß die Brühe ein wenig dicke wird, und richtet ſie an.

Morgeln von Kalbs-Lunge zu machen,

Man ſetzet ein Paar Kälber-Lungen mit Waſſer in einem Topf zum Feuer, und läſſet ſie recht weich kochen. Hernach nimmet man ſie wieder heraus, kühlet ſie aus, ſchneidet das fleiſchigte, wie auch 1 Viertel-Pfund Nieren-Talg gantz klein, und menget es unter einander. Ferner ſetzet man in einer Caſſerole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, ſchüttet darein das gehackte, ingleichen Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten, Cardamomen, und röſtet es ein wenig, thut alsdenn ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu, ſchläget vier bis fünf Eyer dran, wirffet gehackte grüne Peterſilie darauf, ſaltzet es ein wenig, rühret es ab, und ſetzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach dieſem machet man aus einer Hand voll Mehl, einem Ey und aus einer Welſchen Nuß groß Butter, einen feſten Teig, treibet ihn auf, daß er gantz dünne wird, ſchneidet daraus kleine Plätzgen, einen qver Daumen breit und Finger lang, ſchläget auch auf einen Teller ein Ey, und hat bey der Hand einen Pinſel, mit dem man das Ey auf dem Teller zerſchlagen ſoll. Hierauf nimmet man ein rundes Holtz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet daſſelbe mit einem Stückgen von dem geſchnittenen Teig, damit es die Form eines Morgelſtiels bekomme, den überzogenen Teig aber beſtreichet man mit dem Ey. Hernach nimmet man von

Digitized by Google

der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge so viel, als groß die Morcheln werden sollen, und kleibet es um den Teig herum, doch so, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet sie vom Holtz ab, und leget sie auf eine Schüssel, bis deren genung sind. Endlich machet man Schmaltz heiß, streuet Mehl über die gemachten Morcheln, und backet sie aus dem Schmaltz, so werden sie naturell als wie Spitzmorgeln aussehen. Diese Morcheln können entweder warm gebacken, oder in einer Sosse, welche einem beliebet, aufgetragen werden.

Morgeln, wie sie sonst können bereitet werden,

Dieses wird man finden bey Hünern, Tauben, Kalbfleisch, Hechten, Lamm-Fleisch, Potagen ꝛc.

Morgen-Gabe,

Ist ein ansehnliches Præsent, welches ein neuer Ehemann von Adel seiner Braut den andern Hochzeit-Tag früh Morgens nach dem ersten Beyschlaf und beschlagener Decke stat eines Lohnes und einiger Ergötzlichkeit für die verlohrne Jungferschafft zu verehren pflegt. Dergleichen Morgen-Gabe war schon denen alten Völckern bekannt: Im alten Testament lehret uns davon Sichem, Genes. XXXIV, 12, Moses Exod. XXII, 16, 17. Die Longobarden nennten sie Morgencap, wiewol selbige von der heutigen in etwas unterschieden war, die Griechen aber ein Krantz-Geld. Scaliger l. 1 c. 10 Poet. Von dieser Morgen-Gabe ist wohl zu unterscheiden der Sachsen besondere Morgen-Gabe, so eine Adeliche Wittbe nach ihres Ehe-Herrn Absterben überkömmt; Sachsen-Spiegel Lib. 1 art. 20. Hierzu gehöret alles Feldgänge weibliche Vieh mit den Kälbern, Ziegen, Schweinen, alle unbeseilte Stutten- und Mutter-Pferde, so auf die Weide gehen, und noch nicht eingespannet worden; Jt. Zeune und Zimmer zum Gebäude, so noch nicht gerichtet und gedecket ist, Land-R. L. 1n. 24; alle Füllen und jung Vieh, so vor dem 30sten Tage nach des Mannes Tode gefallen, weiblicher und männlicher Art; Und dieses alles gilt, es mag die Wittbe aus Adelichem oder Bürgerlichem Herkommen seyn, wenn nur der Ehemann Adelichen Geschlechts ist. Coler. Decis. 60.

Morian,

Anna, eine gute Holländische Poetin, so absonderlich viel heilige Gedichte aufgesetzet, und den 7 Jun. 1696 zu Amsterdam gestorben ist. A. 1698 ist ihre Dichter-Kunst daselbst heraus gekommen, worinnen man auch etliche Frantzösische Pieces von ihr findet.

Morings,

Trinicke oder Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Brackel.

Moritzin,

Sophia Regina, des Ertz-Ketzers Peter Moritzens gleichfalls ketzerisches und epicurisches Weib, welches bey der Anno 1673 zu Dreßden angestellten Inquisition, wegen ihrer gotteslästerlichen und ärgerlichen Lehren, nachdem man sie vorher etliche Stunden an Pranger gestellet, öffentlich des Landes verwiesen ward, dergleichen Ehre ihr auch in Halle vorher widerfahren war. Worauf sie mit ihrem Mann nach Holland gegangen, allwo sie An. 1676 und 77 allerhand schwärmerische Bücher ausgestreuet haben.

Morschellen oder Morsellen,

Sind aus allerhand Gewürtze und Artzeneyen mit Zucker zusammen gegossene Tafeln, die in kleine längliche Stücke zerschnitten, und theils als ein Confect, theils als eine Artzeney zugerichtet sind. Die Art solche zuzubereiten zeiget das Decon Lexicon.

Mörsel,

Ist ein von Meßing oder Eisen starck und hol gegossenes Behältniß, worinnen man die Würtze und andere bey dem Kochen nöthige und harte Sachen, mit der darein gehörigen Mörser-Keule zermalmet und klein stösset.

Morso, Elisabeth, siehe a Passione Elisabetha Maria.

Morta,

Eine von denen Parcen. Denen heutigen Poeten heisset sie so viel als der Tod selbst.

Morta-

Digitized by Google

Mortadelle,

Ist eine Art von Italiänischen dicken Leber-Würstgen; sie bestehen aus einem Theil Schwein- und zwey Theilen Rind-Fleisch, sind mit Speck untermenget, mit Saltz und Pfeffer behörig gewürtzt, und die mittlere Ochsen-Därme gefüllt. Man läßt sie erstlich an der Lufft trocknen, hernach aber noch neun Tage in Rauch hängen.

Moschina,

Attica, eine gute Poetin von Samos; Ihre Tochter Hedile war gleichfalls darinnen berühmt, und ihrer Tochter Sohn, Hedylogus, war sonderlich in Anagramgrammatibus sehr glücklich. Vid. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427 l. 13 c. 7.

Moschken-Weiber,

Heissen an etlichen Orten in Sachsen diejenigen Weiber, so bey dem Kind-Tauffen-Schmaus oder Essen noch über die Gevattern erscheinen, und darzu vorher eingeladen worden.

Moscowitischer Damast,

Ist ein gewisser seidner Zeug, so einen Atlas-Boden und allerhand Blumen hat, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Er ist noch reicher und stärcker als ein Panciges.

Most,

Ist neuer ausgepreßter Wein, davon der beste ist, welcher von ausgetretenen Trauben gleich zuerst kommt, und Lixivium genennet wird. Die Kälte des Wassers verhindert die Zehrung. Wie derselbe gemacht wird, ist im Oeconomischen Lexico weitläufftig beschrieben.

Most zu erhalten, daß er nicht gleich gähret,

Wenn der Most in die Fässer gefüllet: So hänget man in einem Säckgen etwas Senf darein, oder so er gähren wolte, so wirfft man ein Stückgen alten Käse in das Faß.

Motten,

Ist ein kriechendes kleines Ungezieffer, welches die Kleider, Tapeten und Peltzwerck verderbet. Solche zu vertreiben, ist der Rußische Juchten am besten. Noch andere Mittel zeiget das Oeconomische Lexicon.

de la Mothe Guion,

Jeanne Marie Baurieres, eine gelehrte Frantzösin, gebohren den 23 Apr. 1648, war schon in der Jugend in der Bibel und den Schrifften Francisci de Sales erfahren, fing aber allmählich an, sich mit ihrer Schönheit viel zu wissen, las Romainen, und heyrathete 1664 einen Mann, dem aber so wenig als ihrer Schwieger-Mutter ihre Reden und Aufführung gefielen; daher sie einst das Messer in der Absicht ergriff, sich die Zunge abzuschneiden. Weil auch ihr Mann sehr eifersüchtig war, suchte sie von Zeit zu Zeit ihren Leib mehr zu bezähmen, hatte oft Wermut im Munde, that Colocynten ins Essen, zerstach ihren Leib mit Dornen, und that Steingen in die Schuhe; bis sie ein Mönch von der innerlichen Vereinigung und Unterredung mit Gott unterrichtete, da sie denn folgends einen ordentlichen Heyraths-Contract mit Christo aufgerichtet und allerhand Visiones gehabt haben soll. An. 1681 verließ sie Franckreich nebst alle dem Ihrigen, und richtete darauf eine geistliche Vereinigung mit dem Pere le Combe auf. Als sie aber 1686 mit demselben nach Paris zurück kam, hatten sie beyde viel Verfolgung auszustehen, da sie gefangen gesetzt, aber auch wieder los gelassen wurde, und den 16 Jun. 1717 zu Blois starb. Sie gab in Frantzösischer Sprache heraus Auslegungen über das alte und neue Testament in 20 Tomis; geistliche Reden in 2 Tomis; erbauliche Briefe in 4 Tomis; andere geistreiche Wercke und Gedichte ꝛc. verfertigte auch ihr eigen Leben in 3 Theilen. Ihre Wercke sind unter dem Titel: Recueil de divers traittés de Theologie mystique, zusammen gedruckt. Sie erzehlet von sich selbst, sie habe die Commentarios über die Bibel, ohne Hülfe anderer Bücher, in solcher Entzückung, daß sie selbst nicht gewust, was sie schriebe, und in solcher Hitze zu Papier gebracht, daß dasjenige, was sie in einer Nacht verfertiget, kaum in fünf Tagen habe können abgeschrieben werden. Es ist 1720 zu Cölln la vie de Madame J. M. B. de la Mothe Guion in 8vo heraus gekommen.

Mouschen oder Schminck-Pflästerlein,

Sind klein und grosse von schwartzem Taffet in allerhand Figuren ausgeschnittene Flecklein, so das Frauenzimmer in das Gesichte oder auch auf die Brüste zu kleben pfleget, um ihre Haut dadurch weisser und beliebter zu machen.

Mouschen-Schachtel,

Ist eine kleine von Silber oder lackirtem Holtz verfertigte Capsul, worinnen die Mouschen liegen.

Mousseline,

Ist ein aus weisser Baum-Wolle sehr klar leicht und zart verfertigtes Gewebe, so dem Frauenzimmer zu Halstüchern, Engageanten, Hälsgen, Ermeln und anderm Putz dienlich ist.

Moutonnirte Nacken,

Werden also genannt von Mouton, einem Schöps oder Hammel, weil die Haare in Nacken also kurtz, wie ein Schöps-Köpfgen frisiret sind.

du Moy,

Claudia, Gräfin von Chaligen, eine sehr devote Dame, so An. 1620 den Orden der Regular-Canonissen von dem Heil. Grab zu Jerusalem gestifftet, welche unter die Regel des Heil. Augustini mit gehören.

Muff,

Ist ein rund gewölbter holer Uberzug, worein das Frauenzimmer Winters-Zeit über die Hände zu stecken pfleget, wird auf allerhand Art verfertiget, als: aus Zobel, Hermelin, Marter, Iltis, Federn, Flohr, schwartzem Crep, Tuch, Sammet, Plüsch, Tripp-Sammet, Frantzen u. d. g. In Augspurg wird er ein Schlieffer genennet, der Trauer-Muff aber Buplin: in Nürnberg ein Staucher: in Ulm heist er ein Schlupffer, und wird insgemein mit Spitzen bebrämet.

Muff-Band,

Ist eine Schleiffe von allerhand breiten Bande, so das Frauenzimmer in den Muff zu knüpffen pfleget; oder nach heutiger Mode gar an ein breit über die Schultern herab hangendes Band selbigen zu knüpffen gewohnet ist.

Müffgen,

Sind kleine länglicht zusammen genehete Müffe, vornher mit einer Klappen, oder auch gantz platt, von innen rauch gefüttert, um und um mit Zobel-Spitzen bestossen, insgemein von Brocard oder Sammet überzogen, bisweilen auch gestickt, werden von dem Frauenzimmer über die Hände gestreiffelt.

Mugetta,

Von Essæjo, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Muhme,

Heisset diejenige Frau, so auf die Kinder im Hause gantz allein bestellet ist, selbige täglich warten, reinigen und waschen, an- und ausziehen, in und aus der Schulen führen, und sie bey Tische versorgen muß.

Muhme oder Base,

Heisset auf dem Stamm-Baum so viel als der Mutter Schwester.

Mühle ziehen,

Ist ein dem Frauen-Volck gebräuchliches Spiel, so mit kleinen weiß und braunen Höltzgen oder Steinlein auf einem darzu absonderlich abgetheilten Quadrat, der insgemein auf denen Bretspielen unten gefunden wird, gespielet und Wechsels-Weise von zweyen Personen gezogen wird, dasjenige, so die letzten Steinlein auf dem Bret behält, hat gewonnen.

Mulde, siehe Molde.

Müllerin,

Barbara Juliana, von Nürnberg, eine gute Poetin, sie hatte einen Prediger zu Pfedelberg, Prutzel genannt, zum Manne, und war neben ihrer Poesie in der Historie sehr belesen; In der Pegnischen Blumen-Gesellschafft hat sie den Nahmen Daphne geführet, und starb Anno 1674. Vid. Paullin. in seiner Zeitkürtzenden erbaulichen Lust P. II p. 111.

Müllerin,

Gertrud, gebohrne Eiflerin, D. Peter Müllers, Medici und Professoris zu Königs-

Digitized by Google

nigsberg Ehelieb̃ste, hatte es in der Deutſchen Poeſie ſehr hoch gebracht, wie ihre gedruckte Oden zeigen.

Müllerin,

Maria Clara, eine Tochter des berühmten Mathematici Georg Chriſtoph Eimmart, gebohren den 27 May 1676 in Nürnberg, widmete ihre Nebenſtunden von Jugend auf der Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache, wie auch den mathematiſchen und aſtronomiſchen Wiſſenſchafften, ingleichen dem Zeichnen, Mahlen und Radiren. Sie hat an Zeichnungen etliche 30 wohl ausgearbeitete antique Statuen in folio; an Gemählden 15 Sorten verſchiedener raren Ranunkeln; 51 andre Blumen theils copiret, mehrentheils aber nach dem Leben gezeichnet; 6 andre groſſe Blumen in folio; 34 Stück allerley kleine und mittlere Vögel mit lebhaften Farben in 4to; 13 groſſe und mehrentheils rare Vögel verfertiget. In Kupfer hat ſie radirt und geätzet: Unterſchiedene ſchöne Stellungen von Weibsbildern, aus der Antiquität zuſammen getragen, nebſt a. d. g. In Mathematicis hat ſie hinterlaſſen: 1) Die Delineation der mehreſten Aufgaben aus Schwenders Geometrie in 8; 2) die von ihrem ſel. Vater aufgeſetzten aſtronomiſchen Problemata unter dem Titel: Problemata Sphærica in uſum filiæ conſcripta; 3) gegen die dritthalb hundert Zeichnungen allerhand phaſium Lunarium, wie ſie dieſelben vom 11 Jan. 1693 bis 8 Merz 1698 in continua ſerie Sommer und Winter obſerviret, und ſogleich auf Papier entworfen; 4) eine beſondere kleine phaſin Lunæ falcatæ mit natürlichen Farben im Diametro etwa eines Thalers groß, im blauen etwas gröſſern ovalen Felde; 5) die nach dem Leben gemahlte dunckle Geſtalt der Sonne, wie ſie 1706 in der groſſen und totalen Verfinſterung mit ihrem feurigen Annulo ausgeſehen, ſamt denen zwey darbey ſtehenden ſichtbaren Planeten, Saturno und Venere, im blauen Felde, nebſt der Uberſchrifft: Facies Solis a Luna penitus occultati 1706 d. 12 Maj. hora 10 min. 14 ante meridiem, cum mora 3 min. 40 ſecund. Norimbergæ; von welchem Gemählde unter andern ein Exemplar in der öffentlichen Bibliotheck zu Nürnberg befindlich iſt. Nachdem ſie ſich 1706 mit Johann Heinrich Müllern, damals Directore des Nürnbergiſchen Obſervatorii, und im Auditorio Ægid. Phyſic. Prof. P. hernach aber Phyſices und Matheſeos Profeſſore publico zu Altorf, verehliget, und folgendes Jahr eines Söhnleins geneſen, iſt ſie bald darauf den 28 Oct. 1707 an einem hectiſchen Fieber verſchieden.

Mummele, oder Mummel,

Iſt ein kleiner und ſchmaler von weiſſem Schleyer oder Leinwand verfertigter Umſchlag, den die Weibesbilder in Ulm bey der Trauer über das Kinn bis an den Mund ziehen, ſie führen auch groſſe Mummele, ſo nichts anders als ein langes weiſſes, gantz glatt und ebenes Für-Tuch iſt, und von dem Mund bis auf den Schooß lang herunter hänget, dergleichen allda die Geſchlechters- auch gemeine Klage-Mägde, bey denen Leichen vorzuſtecken pflegen. In Augſpurg heiſſen die kleinen Mummele Fürbinder.

Mund-Fäßlein,

Iſt ein von Zinn rund gegoſſenes Geſchirre mit einer Schnautze und Spriegel verſehen, hanget mit bey dem Handfaß, und pfleget ſich das Frauenzimmer den Mund daraus auszuſpülen.

Mund-Semmeln, ſiehe Frantz-Brote.

Murcea,

Hieſſe denen alten Römern die Göttin der Faulheit.

Mus, ſiehe Tiegelbrey.

Mus von Bier, oder Bier-Mus, ſiehe Suppe von Bier, ſo ein Bier-Mus mit Kümmel heiſſet.

Mus-Löffel,

Iſt ein kleiner ſilberner, zinnerner oder blecherner Löffel, wormit man denen kleinen Kindern das Mus in das Mäulgen zu ſchmieren pfleget.

Digitized by Google

Mus-Teller,

Ist ein absonderlicher zinnerner Teller, worauf das Mus ist, so man den kleinen Kindern einzuschmieren pfleget.

Mus-Tiegel,

Ist ein kleiner irdener Tiegel, worinnen das Mus für die kleinen Kinder aufgewärmet wird.

Musæ, oder Camœnæ,

Die neun Musen werden von denen Poeten auch genennet: Heliconinnen, Aoninnen, Parnaßinnen, Pierinnen, Castalinnen u. d. g. waren des Jupiters und der Mnemosynes Töchter. Ihr Oberhaupt ist Apollo oder Phöbus, ihr Sitz aber der Helicon oder Pindus. Ihre Nahmen sind Clio, Eurerpe, Thalia, Melpomene, Terpsichore, Erato, Polymnia, Urania, Calliope.

Musca,

Es werden zwey Poetinnen dieses Nahmens, wie Gyraldus berichtet, gefunden, die erstere heisset Musca Thespiaca, oder Lyrica, so nach des Luciani und Cæl. Rhodigini Bericht, schöne Lyrische Verse geschrieben hat, die andere aber Spartiata, so gewisse Hymnos auf den Apollo und die Diana verfertiget. Diese zwey Poetinnen werden auch sonst Myja Thespiaca, und Myja Spartana, genennet. Vid. Simler. in Bibliothec. p. 614, Menagius in seiner Historia Mulier. Philosoph. pag. 52 gedencket auch einer Muscæ oder Myjæ Pythagoricæ, it. einer Athenienſischen berühmten Coquere, so gleichfalls diesen Nahmen geführet.

Muscate,

Ist die Frucht eines Baums, der unseren Birn- und Pfirsich-Bäumen gleichet, und sowol wild, als durch die Nuß fortgepflantzet wächst. Die Blätter sind lichtgrün, länglicht glatt und von gutem Geruch. Die Blüten sind unsern Kirsch-Blüten ähnlich. Die Frucht ist anfänglich grün und runtzlich, hernach goldgelb, und wie eine grosse Birne gestaltet. Wenn die Frucht reif worden, zerberstet die äusserste weiche Schaale, und alsdenn wird die Blüte abgelesen, die darunter befindliche harte Schaale erbrochen, und die Nüsse werden absonderlich gesammlet. Diese werden von den Einwohnern alsdenn in Kalck-Wasser gewaschen, damit sie frisch und vor dem Wurm bewahret bleiben. Der Baum wächset vornemlich in den Bantamischen Inseln, und weil sie von der Holländischen Compagnie in Ost-Indien beherrschet werden, hat diese den allgemeinen Handel von der Blüthe und den Nüssen. Eine ausführlichere Nachricht sowol von den Muscaten-Blüten als Nüssen ertheilet das Oeconomische Lexicon.

Muscheln,

Mytuli, Musculi, Coquilles de mer, werden an denen See-Ufern im Sande ausgeheckt, und hängen viele hundert gleich als an einem Faden beysammen; vom October an bis in Mertz hinein sind sie am besten, iedoch essen sich viele ein Fieber dran, weil offt krancke Muscheln, die sich gantz verzehret, mitgenommen und verkaufft werden. Sie haben dünne Schalen, und inwendig ein weisses oder auch gelblichtes Fleisch, in dessen Mitte ein hartes Zünglein sitzet, um welches ein Nerve gehet, welche beyde Stücke aber man nicht essen kan, sondern nur das übrige Fleisch. siehe Oeconom. Lexic. Sie werden entweder aus denen Schalen rohe oder gesotten genossen, oder man hat sie in Fäßgen eingeleget, deren Zubereitung der Koch in folgenden zeiget: 1) Muscheln so in Schalen; 2) Muscheln eingelegt zu putzen; 3) Muscheln mit grüner Peterſilie; 4) Muscheln fricassiret.

Muscheln so in Schalen,

Man schüttet Muscheln, so viel man will, in einen Kessel, giesset Wasser drauf, und rühret sie mit einem neuen Besen eine gute Weile um, damit sie sich reine abwaschen mögen, seiget dieses Wasser herunter, und giesset wieder reines, nur kein warmes dran. Darnach setzet man die Muscheln in einem Kessel mit Wasser auf das Feuer, und lässet selbige einen Sud thun, machet unterdessen folgende Sosse fertig: Man thut vier bis fünf Eyerdotter, und eine Messerspitze rohes Mehl in eine Casserole oder Tiegel, und rühret es klar ab, giesset ein Glas Wein dran, würzet es mit Citronenschelern, Muscatenblüten

Digitized by Google

blüten und ein wenig weiſſem Ingber, ſchüttet ferner Fleiſch-Brühe oder nur Waſſer dran, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und gieſſet immer ein mit einer Kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man dieſe Soſſe a part in eine Schüſſel an, drücket viel Citronen-Safft drein, die Muſcheln aber richtet man an, decket eine Serviette drüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen, daſelbſt werden ſie eintzeln mit der Brühe verzehrt.

Muſcheln eingelegte zu putzen,

Man ziehet denen Muſcheln die ſchwartzen Kräntze herunter, und ſchneidet ihnen inwendig die wenigen Hare heraus, ſo ſind ſie geputzet, und können auf folgende Art gebrauchet werden.

Muſcheln mit grüner Peterſilie,

Man wäſchet ein Stück Butter aus, und leget ſie in eine Caſſerole, ſchüttet gehackte grüne Peterſilie, Citronenſchalen, Muſcaten-Blüten, weiſſen Ingber und geriebene Semmel dran, gieſſet ſo viel Peterſilien-Waſſer drauf, als man dencket Brühe genung zu haben, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es kochen, bis die Brühe anfängt dicke zu werden. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget man die geputzten Muſcheln drein, welche auch eine Weile kochen müſſen, richtet ſie hernach an, drücket Citronen-Safft drein, und giebet ſie hin.

Muſcheln fricaſſiret,

Man ſchüttet in eine Caſſerole oder Tiegel vier bis fünf Eyerdotter, eine Meſſerſpitze rohes Mehl, ein Stück gewaſchene Butter, Citronenſchalen, Muſcatenblüten, Ingber, ein Glasgen Wein, und rühret dieſes alles durch einander klar ab. Ferner gieſſet man Fleiſchbrühe oder Waſſer darzu, ſo viel als Brühe haben will, ſetzet es aufs Kohlfeuer und rühret es ſtets, bis es anhebt dicke zu werden. Hernach paſſiret man Muſcheln, viel oder wenig, in einer Caſſerole mit Butter ab, und wenn ſie durchwärmet ſind, ſo gieſſet man die abgerührte Brühe darauf, und richtet an. Wie die Muſcheln ferner gebraucht werden, wird bey denen Hechten, Hünern, Kalb- und Lammfleiſch ꝛc. zu ſehen ſeyn.

Muſchel-Bund,

Heiſſet dem Nürnbergiſchen Frauenzimmer ein gewiſſer nicht allzu hoher Aufſatz von ſchwartzen Spitzen friſiret, und hinten um das Neſt herum mit göldenen gezieret.

Muſchel-Farben,

Sind allerhand bunte, mit Waſſer abgeriebene Farben, in Muſcheln eingeſetzet, deren ſich das Frauenzimmer bey ihrer Mahlerey und Reiß-Kunſt zu bedienen pfleget.

Muſchen, ſiehe Mouſches.

Muſcowat, ſiehe Farin und Maſcovad.

Muſſerons,

Sind kleine weiſſe Erdſchwämme, die im Majo unter dem Mooß gefunden werden, dahero ſie auch die Teutſchen Mooßſchwämme nennen. Man zeuget ſie in Franckreich in eben dem Erdreich, worinnen man daſelbſt die weiſſen Endivien Winters über conſerviret, und pflegen ihre Köche ſie in einer kurtzen Brühe mit Wein, viel Gewürtz, guten Kräutern ꝛc. zuzurichten, oder auch zu fricaſſiren, und als ein gutes Gericht bey jungen Hünern aufzuſetzen.

Mustheil,

Heiſſen diejenigen Eß-Waaren, ſo eine adeliche Witbe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigſten Tag von ſeinen Gütern zur Helfte mit ſich nimmt. Hierzu gehöret 1) allerley Getränckе an Wein, Bier, Koffend u. d. g. ſo bey Lebzeiten des Mannes in Keller gebracht worden; 2) Fleiſchwerck, als Maſtſchweine, ſo zum wenigſten binnen dem dreyßigſten geſchlachtet worden, item ander Fleiſch, geräuchert, geſaltzen oder ungeſaltzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmaltz, Würſte u. d. g. 3) Fiſche, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, ſie mögen ſeyn geſaltzen oder ungeſaltzen, die Fiſche in den Teichen ausgeſchloſſen; 4) allerhand Getreidig an Korn, Weitzen, Hirſen, gemaltzte Gerſte, und zwar das Getreidig gedroſchen, oder in Banſen oder in Gemenge; Nicht weniger Flachs, Hanf, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch

auf

Digitized by Google

auf dem Felde ſtehet, denn wenn er gehäuen oder geſchnitten, ob er gleich noch nicht geröſtet oder gehechelt, ſo gehöret er zur Gerade: Ferner wird darzu gerechnet Linſen, Bohnen, Erbſen, Mohn, Rübſaat, ſo wohl betagte Korn-Pächte und Getreidig-Zinſen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweiffel gezogen werden will; 5) was ſonſt zur Haushaltung und Hof-Speiſe vorhanden an Butter, Graupen, Grütze, Käſe, Ovarck, Saltz. Coler. d'Aliment. L. I c. 11. Doch darf ſich die adeliche Wittbe dieſer Hof-Speiſe nicht für ſich allein anmaſſen, ſondern ſie muß ſelbige von denen Erben fodern und erwarten, auch ſolches Mustheil binnen Jahr und Tag fodern, angeſehen bey Unterlaſſung deſſen, dergleichen Foderung nach Sachſen-Recht verjähret wird.

Muſter,

Iſt ein Vorriß und Entwurf derjenigen Blumen, Gänge und Zierathen, ſo man in das weiſſe Zeug zu nähen willens iſt, auf blau oder weiß Papier mit der Feder entworffen und eingetheilet.

Muſter-Buch,

Iſt eine Sammlung ſchöner Muſter, welche das Frauenzimmer zum Nehen und Stricken in ein beſonders Buch träget, um bedürfenden Falles ſich einigen Raths daraus zu erholen. In das zum Nehen gehörige Buch tragen ſie die Muſter nach der Ordnung der Sachen, welche pflegen genehet zu werden, cin. g. E. die Krauſen- und Mancheten-Muſter, Halstücher- und Schürtzen-Muſter, verſchiedene Arten von Bindgen, Hauben- und Schleppen-Riſſe, gantze Zeichnungen und Abtheilungen zu Lätzen, Camiſolen, Decken über Betten, Tiſche und zu Stülen ꝛc. Das Muſter-Buch zum Stricken beſtehet aus ſolchen Blättern, daran die eine Seite über und über ein reguläres Gitter vorſtellet, welches lauter kleine viereckigte ausmachen, und gemeiniglich roth iſt: In dieſe kleine Räume werden ſchwartze Puncte mit der Feder in ſolcher Ordnung geſetzet, wie es das Muſter, ſo geſtrickt werden ſoll, erfodert. In dem Oeconomiſchen Lexico kan man eine Probe davon auf der 8ten Kupfer-Platte ſehen.

Mutiæ,

Waren des Q. Mutii zwey gelehrte Töchter, ſo von groſſer Eloquenz ſollen geweſen ſeyn, und die Oratorie treflich verſtanden habe. Baldhov. in Catal. doct. Fœm. & Virg. p. 7 Lotich. d. Nobilitat. & Perfect. Sex. Fœm. § 36, Rav. Textor. Offic. l. 4 C. 12 pag. 344.

Mutter,

Heiſſet derjenige gemeine Stamm, von dem die abſteigende Linie weibliches Geſchlechtes ſich anhebet, und von welcher man auf dem Stamm-Baum, wenn nach weiblichem Grad gefraget wird, zu zehlen anfänget.

Mutter-Bein,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige Knöchlein oder Gelencke, ſo an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Bein ſich ſchlieſſen.

Mutterbeſchwerung, oder Mutterplage, Mutter-Colica,

Denen Medicis Paſſio hyſterica genannt, ſind continuirliche und unordentliche Zuckungen derer kleinen nervöſen Theilen im Ober- und Unterleibe, ſie entſtehen aus der Bär-Mutter, und kommen gemeiniglich mit Mattigkeit, Hertzklopffen, Eckel, kaltem Schweiß, und Ohnmachten an. Die Medici mercken bey der Mutter viel Zufälle an, als da iſt 1) die Mutter-Austretung, oder Procidentia uteri, ſo von vielen heftigen Bewegungen oder ſchwerer Geburt herkömmt, und die Mutter oder Mutterſcheide aus ihrem natürlichen Lager und zum Vorſchein bringet; 2) Entzündung der Mutter, oder Inflammationes Uteri, ſo von einem allzu hefftigen Zufluß der Lebens-Geiſter herrühret; 3) Mutter-Geſchwüre, oder Ulcera Uteri, ſo durch Entzündungen, Ovetſchungen und andern Urſachen erreget werden; 4) Mutter-Wind- und Waſſerſucht, ſo eine Sammlung iſt, nicht nur derer windichten Blehungen, ſondern auch derer aus ihren Gefäſſen getretenen wäſſerichten Theile, ſowohl zwiſchen denen Mutter-Häutgen, als in der Mutter Subſtanz und dero Höhle ſelbſt ſich befindend. Die damit Behaffteten mögen

Digitized by Google

mögen ſich vor rauher kalten Lufft, vor ſtarckem Geruch von ausgelöſchtem Lichte, von Biſam, Zibet ꝛc. vor herben, ſaltzigen, harten Speiſen, vor ſtarckem Wein und dickem Bier, vor übrigem Schlafen und Wachen, und vor hefftigen Gemüths-Regungen hüten. Ein bewährtes Mittel dafür iſt folgendes: Man nehme Meliſſen-Kraut und Camillen, eines ſo viel als des andern, ſchneide es klein, thue es in ein Säcklein und koche es in Wein, den Topff wohl verklebet, und wenn es wohl geſotten, ſo laſſe man es von ſich ſelbſt kühlen, lege es unter den Nabel, ſo warm als man es leiden kan, wenn es kalt iſt, wieder warm gemacht und aufgelegt.

Mutter-Colica, ſiehe Mutter-Beſchwerung.

Mutter-Kalb,

Oder Mola carnea, auch Monden-Kind und Monden-Kalb, iſt ein Fehler der Natur, in der Generation eines Kindes, da an deſſen ſtat ein unförmliches ädriges Stück Fleiſch, ohne Bein und Eingeweide, das kein vollkommen Leben in ſich hat, welches auch zuweilen zwey, drey oder mehr Jahr bey der Mutter bleibet, auch offt ſo groß wächſt, daß das Weib ſterben muß, gezeuget wird; Aus Mangel des Spiritus vitalis genitalis, wenn nemlich dieſer kränckelich, oder ſchlecht, oder auch zu unvermögend iſt, nach der ihm zugeeigneten Idea einen Menſchen zu bilden. Die Medici theilen dergleichen Mondenkalb in ein rechtes und ein falſches ein.

Muttermähler, oder Geburtsmähler,

Sind diejenigen Zeichen, welche einem annoch in Mutterleibe verborgenen Kinde durch der Mutter Einbildung, Phantaſie, Furcht und Schrecken, auch ſo gar die Geſtalt und Abbildung desjenigen Dinges, worüber die Mutter erſchrocken, oder deſſen, was ſie ſich einbildet, mit lebendigen Farben an demſelbe ausgedrucket und abgebildet, und von dem Kindlein mit auf die Welt gebracht werden, als Feuermähler, und andre dergleichen mehr.

Mutterplage, ſiehe Mutterbeſchwerung.

Mutz,

Heiſſet denen Schwäbiſchen Bäuerinnen ihr Mieder und Wams, ſo weite gefaltene Ermel hat, die wieder um die Hände ſpitzig zugehen, iſt insgemein von ſchwartzem Barchet gemacht.

Mützgen,

Iſt ein viertheiliger von Sammet, Stoff oder Brocard zuſammen geſtickter, und in die Höhe gethürmter Aufſatz, mit Falbuln auf vielerley Art abgeſetzet, und um und um mit einem runden, ſpitzigen oder viereckten Zobel-Gebräme verſehen, wird meiſtens zu Winters-Zeit getragen. Das Leipziger Frauenzimmer nennet auch die aus Brocard, Eſtoff, Damaſt oder Taffet auf vielerley Art und Façon gezierte, und unter dem Neſt zuſammen gezogenen Aufſätze, Mützgen, ſo das Haupt gantz knapp bedecken, und ein erhöhetes, zuſammen gefitztes Neſt haben.

Mycale, oder Michale,

Eine berühmte Hexe und Zauberin, doch darbey gelehrt, ſie ſoll öffters nach des Ovidii Zeugniß Lib. 12 Metamorph. durch ihre Lieder den verſteckten Mond hervor gelocket haben.

Myja,

Eine Tochter des Pythagoræ und Theano, und Eheweib des Milonis Crotoniatæ, hat ſich durch ihre vortreffliche Wiſſenſchafft in der Philoſophie ſehr vorgethan. Uberdiß ſoll ſie eine vortreffliche Sängerin geweſen ſeyn. Jamblich. in Vita Pythagor. L. I c. 3. Henricus Stephanus hat eine Epiſtel in monumentis Pythagoricis unter ihrem Nahmen bekannt gemacht, und iſt deren Inhalt: de optima nutrice eligenda. Clem. Alex. L. IV Strom. p. 108 Edit. Heinſ. Lucianus gedencket noch ihrer dreyen dieſes Nahmens, nemlich der Myjæ Theſpiacæ und Myjæ Spartanæ, zweyer gelehrten und artigen Poetinnen, und der Myjæ, einer berühmten Athenienſiſchen Huren.

Myro,

Byzantina, des berühmten Homeri Tragici

Digitized by Google

Tragici Mutter, (oder, wie Simlerus in Bibliothec. pag. 614 will) Tochter. Eine vortreffliche Poetin, ſo Epica, Elegiaca und Lyrica geſchrieben. Es iſt auch noch ein Buch von ihr unter dem Titel: Anemoſyne bekandt, wie auch ein anders de Dialectis. Ihre Carmina ſind Griechiſch zu Antwerpen 1568 heraus gekommen. Vid. Voſſium d. Poet. Græc. p. 17, it. Athenæum Lib. IX Cap. 12, Euſtach. in Homer. ad. Iliad. Verſ. 310.

Myro,

Rhodia, war eine gelehrte und treffliche Philoſopha, ſo nicht alleine Chrias Mulierum Reginarum, ſondern auch Fabulas geſchrieben. Ihre Gedichte findet man bey des Fulvii Urſini publicirten Carminibus neun berühmter Poetinnen. Vid. Simler. Bibliothec. p. 614, & Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſophar. p. 13 n. 20.

Myrrha,

Eine Tochter des Cypriſchen Königs Cynaræ; hatte ſich in ihren eigenen Vater verliebet, der ſie auch durch Liſt und Betrug ihrer Amme, nicht wiſſend, daß es ſeine eigene Tochter ſey, beſchlaffen. Nachdem aber der Vater dieſen Betrug wahrgenommen, verfolgte er dieſe Myrrham mit dem Schwerte, die Tochter aber flohe durch Arabien, und nachdem ſie die Götter um Hülffe angeruffen, ward ſie endlich aus Erbarmung in einen Baum ihres Nahmens verwandelt, das Kind aber, ſo ſie aus ſolchem Beyſchlaff bekommen, hat Adonis geheiſſen.

Myrtis, oder Myſtis,

Wie ſie einige nennen, eine Lyriſche Poetin, ſo den vortrefflichen Poeten Pindarum ſoll informiret haben, wiewol auch einige dieſe Ehre der Corinnæ Thebanæ, oder Tanagrææ zuſchreiben. Fulvius Urſinus hat der Myrtis ihr Gedichte in denen An. 1568 zu Antwerpen publicirten Carminibus gleichfalls mit inſeriret. Plutarch. in Quæſtion. Græc. & Tatian. in Orat. contr. Græc. p. 168. Es iſt ihr zu Ehren eine Säule aufgeſetzet worden, ſo Ariſtodotus ſoll verfertiget haben.

N.

Nabel,

Iſt der mitten auf den Bauch befindliche Knoten oder Narben, von den ſo genannten Nabel-Gefäſſen, welche in zwey Schlag-Adern, einer Blut-Ader und einer Harn-Ader beſtehen, durch welche das Kind im Mutter-Leibe an der Bär-Mutter hänget, und die reineſte Nahrung von der Mutter an ſich ziehet, die aber bey der Geburt abgeſchnitten und zugebunden werden, nachmals vertrocknen und abfallen. Dieſes heiſſet die Nabel-Schnur.

Nabel-Binde,

Iſt ein von weiſſer Leinwand lang und ſchmal geſchnittener Streiff, womit bey Einwindelung und Beſchickung des Kindes der Nabel eingebunden und angedrucket wird.

Nabelbruch,

So ſich insgemein bey denen kleinen und neugebohrnen Kindern findet, iſt eine Ausdehnung und Heraustretung der Nabelſchnure, ſo nicht recht verwahret oder zu lang verknüpffet worden.

Nabelſchnure,

Iſt ein zuſammen gedreheter häutichter Gang, drey Spannen lang, eines Fingers dicke, wodurch eine Blut- und zwey Puls-Adern gehen, an dem einen Ende hänget bey dem Gebähren der Mutter-Kuchen, an dem andern das Kind.

Nabeltüchlein,

Iſt ein kleines von weicher Leinwand über einander geſchlagenes Tüchlein, ſo den kleinen Kinderlein auf den eingedruckten Nabel geſchlagen, und bey dem Einwindeln unter die Nabel-Binde geleget wird.

Nach-Eſſen,

Heiſſet in denen Küchen dasjenige Gerichte, ſo nach dem Fiſch und Braten, noch vor der Zugemüſe auf die Tafel geſetzet wird, es beſtehe nun ſolches, woraus es wolle, als Schincken, geräucherten Zungen, Krebſen und dergleichen.

Nachge-

Digitized by Google

Nachgeburt, Afterbürde, oder Secundinæ,

Heisset alles dasjenige, was gleich nach der Geburt von der Kindbetterin zu gehen pfleget, als da ist: die Nabelschnur, das Aderhäutlein, das Schafhäutlein samt dem Mutterkuchen, Gewässer, und dergleichen. Sie wird deswegen die Nachgeburt genennet, weil sie nach der Geburt gleichsam in der andern Geburt ans Tagelicht gebracht wird, bisweilen pfleget sie sich auch zu verhalten, und zurücke zu bleiben.

Nach-Hochzeit,

Heisset man dasjenige Gast-Gebot oder Mahlzeit, so man den Tag nach der Hochzeit, oder kurtz darauf hält und anstellt; zu solcher Nach-Hochzeit werden insgemein diejenigen Personen mit gezogen, so wegen ihrer aufgetragenen Verrichtungen dem rechten Hochzeit-Mahl nicht beywohnen können, als diejenigen Weiber, so in der Kuchenkammer gewesen, einige weitläufftige Freundinnen von Seiten Braut und Bräutigams, so man bey dem erstern Hochzeit-Schmaus nicht füglich setzen können, und andre dergleichen Personen.

Nach-Nifftel, oder Urur-Enckelin,

Heisset der Unter-Nifftel, oder Urenckelin Tochter.

Nachtbecken, oder Cammerbecken,

Ist ein von Zinn gegossenes und ausgedrehetes Geschirr mit einer Handhabe, auch insgemein mit einem freyen Deckel versehen, so man unter das Bette in das Schlaffgemach zu stellen pfleget.

Nacht-Camisol,

Heisset dem Frauenzimmer derjenige gantze Uberzug über den Ober-Leib, worinnen sie sich zu Bette legen. Sie sind entweder weiß, von Stangen-Leinwand, Zwillig, Damast oder Cannevas, oder auch bunt von Caton, oder seidenen und andern Zeugen.

Nacht-Halstuch,

Sind diejenigen schlechten und geringen Tücher, so das Frauenzimmer, wenn es zu Bette gehet, um den Hals zu schlagen pfleget. Sie sind entweder bunt oder weiß, Baum-Wollen, Leinen, oder auch bey Vornehmen Seiden.

Nachtigall,

Ist ein Vöglein, in der Grösse eines Sperlings, graulich auf dem Rücken, weißlich auf den Bauch, mit einem röthlichen Schwantz. Sie lebt von Gewürm und allerhand Beeren. Sie zeucht am ersten weg, und kommt nicht wieder, bis es recht Sommer werden will. Sie nistet an der Erden in Sträuchern und Hecken. Ihr Gesang ist das Vornehmste an ihr, als womit sie alle andre Vögel übertrifft und um deßwillen vor allen geliebet wird. Die bis zur Mitte des Aprils gefangen werden, geben die besten Sang-Vögel ab. Wenn sie in vier Wochen nicht anfängt zu singen, ist es ein Zeichen, daß es kein Männlein, weiln diese allein singen, und dann muß man sie nur wieder fliegen lassen. Von ihrem Fange, Wartung, Fütterung und andern kan das Oeconomische Lexicon nachgesehen werden.

Nacht-Kappe für die Kinder,

Sind insgemein von buntem Caton platt und göricht gemachte lange Käpplein, so man denen Kindern, wenn sie zu Bette gehen, anzuziehen pfleget.

Nacht-Lampe,

Ist entweder ein von Wachs dick und rund gegossener Stock von innen mit einem zarten Tocht versehen, oder ein von Baum-Wolle kleiner zugespitzter Tocht auf einen mit Baum-Oel übergossenen zinnernen Teller gesetzet, deren man sich in den Wochen- oder Patienten-Stuben des Nachts über zu bedienen pfleget.

Nacht-Leuchter,

Ist ein von Zinn oder Blech hoch- und holgetriebener Leuchter, mit einer weiten und tieffen Tille obenher verwahret, welche, ehe das Nacht-Licht hinein gesetzet wird, mit Wasser angefüllet werden muß.

Nacht-Licht,

Sind schmale lange von Unschlitt gezogene Lichter, mit zarten und dünnen Baumwollenen Tochten versehen, werden des Nachts über in einem absonderlich darzu

Digitized by Google

darzu verfertigten Leuchter in der Cammer angebrannt.

Nacht-Mantel, siehe Haar-Mantel.

Nacht-Männlein, siehe Alp.

Nachtreten,

Ist ein Amt und Verrichtung der Mägde, die nemlich ihre Jungfern und Frauen von Condition in die Kirche, auf den Marckt, bey den Leichen, und andern Ausgängen begleiten, und hinter ihnen hergehen müssen.

Nacht-Schleppen,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen gantz platten Schleppen und Mützen sonder Streiff und Bekräuselung, so sie des Nachts im Bette auf haben; sie sind entweder weiß oder bunt.

Nacht-Tisch,

Heisset insgemein derjenige saubere, auch öffters mit einem weissen Tuch oder andern Teppichte bedeckte Tisch, in denen Frauenzimmer-Kammern, worauf sie ihr täglich gebräuchliches Geschirr und Geräthe, auch andere darauf gehörige Galanterien stehen haben. Auf einem Nacht-Tisch findet man insgemein nachfolgende Stücken: Einen silbernen Aufsetze-Spiegel, Leuchter, Licht-Putze und Kästlein von Silber, silberne Pouder-Schachtel, Mouschen-Schächtlein oder Capsul, Kamm, Bürste, Hand-Leuchter, silberne Wachs-Stock-Scheere, silbern Neh-Gestöcke, L'ombre-Teller, Marquen-Schachtel, allerhand kleine silberne Schälgen, worein sie des Nachts über ihr tägliches Geschmeide zu legen pflegen, Nadel-Schächtlein, Haar- und Schleiff-Nadel, Favoretten- und Augenbraun-Kämmlein, ziervergoldete oder andere saubere Kästlein u. a. d. g. Bisweilen auch ein Gebet-Buch, oder sauberes Crucifix.

Nacht-Tuch, siehe Toilette.

Nacht-Zeug,

Ist eine gantz besondere Art eines Aufsatzes, dessen sich das Frauenzimmer nach ietziger Frantzösischer Mode, zu Bedeckung des Haupts, bedienet. Es wird insgemein von weissem Flohr oder auch klarem Schleyer gestecket, und ist von denen andern Fontangen darinnen unterschieden, daß es nicht an denen Backen abgeschlagen, sondern tieff und rund in das Gesichte hinein gehet; sie sind entweder doppelt oder einfach, so nur einmal aufgesetzet sind, mit hervorgeschlagenen oder auch hinten herabhangenden doppelten oder einfachen, glatten oder frisirten Flügeln, mit oder auch ohne Band gestecket, schlecht oder mit Canten und Spitzen besetzet, aufgesetzet oder niedergelegt, welche letztern insgemein von Cammer-Tuch oder zartem Schleyer gantz niedrig und sonder Drat und Band gestecket, und von dem Frauenzimmer meistens im Hause getragen werden. Die Nester an denen Nacht-Zeugen stehen hoch auf dem Kopffe, und sind nach ietziger Façon sehr klein. Man findet auch eine Art von Nacht-Zeugen, so man Cornetten nennet. Desgleichen nennet man diejenigen Nacht-Zeuge Barenellen, so sonder Commode sind, und nur über den blossen Drat aufgestecket werden. Man nennet auch eine andre Art derselben Negligés oder Dormeusen, Battues en l'oeil ajoustés, so tieff in das Gesichte gehen, Demi-jour, wenn solche zurücke gestecket werden, daß man ein wenig die Haare siehet. In der Trauer träget das Frauenzimmer Kopff-Zeuge von schwartzem Krepp-Flohr, und da die Trauer bald zu Ende, von weissem Milch-Flohr, mit zwirnen Fränzgen, Effilets, womit bis zum Spitzen-Tragen continuiret wird. Die Garnirung geschiehet mit reichem oder schlechtem Band, ruban uni, oder à gros grain genannt, oder auch mit Ponpons oder Saucis d' Haneton. Der Teller oder die Commode zu obigen Kopff-Zeugen bestehet in weiß leinwandnen gesteppten Häubgen, oder auch in Gold und Silber gestreifftem Zindel mit Papier gefüttert.

Nacht-Zeug, oder Nacht-Habit,

Heisset diejenige Einkleidung, deren sich das Frauenzimmer, wenn es schlaffen gehen will, bedienet, als da ist, das Nacht-Camisol, Rammelhäubgen oder Nacht-Schleppe, Nacht-Halstuch, Nacht-Handschuh u. d. g.

Digitized by Google

Nachwehen,

Oder Dolores poſt Partum, heiſſen bey denen gebährenden Weibern diejenigen Schmertzen, ſo ſich nach der Geburt äuſſern, und von vielen Zufällen und Umſtänden herzurühren pflegen. Hierwider wiſſen die Weh-Mütter den beſten Rath. Unter den Haus-Mitteln kan ein Abſod von wildem Beyfuß, oder weiſſem Kümmel, oder Liebſtöckel-Waſſer dienen.

Nadeln,

Heiſſen die Blätter an den Tängel-Holtz, als Tannen, Fichten, Wacholdern u. ſ. f.

Nadeln, ſiehe Stecke-Nadeln.

Nadel-Büchſe,

Iſt ein von Silber, Stahl, Elfenbein, Meßing, Zinn, oder Holtz mit Drat überſponnenes länglicht rund und holes Behältniß mit einem Schraube-Deckel verſehen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nadeln und Nehe-Nadeln zu verwahren pfleget.

Nadel-Küßgen,

Iſt ein kleines rundes derb geſtopfftes, von Sammet, Brocard, oder Stoff verfertigtes und mit Gold oder Silber umſetztes Küßgen, welches das Frauenzimmer an einem ſchönen Bande an der Schürtze herunter zum Staat hängen hat; wofern ſie es aber zu denen Nadeln brauchen, pflegen ſie es an die Wand zu hängen, und wird ſelbiges auf allerhand Art und Figuren verfertiget.

Naema,

Eine Ammonitin, des Rehabeams Mutter, 1 Reg 14, 21. War ein verführiſches und abgöttiſches Weib, ſo ihren Sohn zu allerhand Abgötterey verleitete.

Naemi,

Eine fromme Wittib Elimelechs, ſo ſich nicht mehr Naemi, ſondern Mara nennen laſſen wolte, weil ſie der HErr betrübet hatte. Ruth. I, 20. Sie gab der Ruth ihrer Schnur Einſchläge, wie ſie den Boas, einen anſehnlichen Moabitiſchen Mann, an ſich ziehen und zur Liebe bewegen könte. Ruth. III, 1 bis 4.

Nägelein, ſiehe Negelein.

Nähterin,

Iſt eine geſchickte und künſtliche Frau, welche dem jungen Frauenzimmer, ſo ihrer Unterricht und Anführung anvertrauet worden, auf allerhand Art zu nehen lernet, und ſelbiges in ſolcher Kunſt um das veraccordirte Lehr-Geld, treulich und fleißig unterweiſet, oder auch ſonſten andern Leuten um das Lohn nehet. Es wird aber von einer guten Nähterin erfodert, daß ſie das zuſammenzunehende Gewand, auch ſelbſt geſchickt zu ſchneiden weiß, zu ſolchem Ende muß man erſtlich einen Schnitt von Papier machen, nach der Dicke und Länge der Perſonen, für welche z. E. das Hemde u. ſ. f. gehöre. Dieſer papierne Schnitt wird ſodann auf Leinwand geleget, mit Röthel oder Bleyweiß umriſſen, und darauf mit der Scheere abgeſchnitten, dieſe Schnitte werden ſodann mit einer überwendlichen oder Unter- und Ober-Naht zuſammen genehet.

Najades, oder Naides,

Wurden die Nymphen und Göttinnen der Flüſſe und Brunnen benennet.

Nancejana,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Nannini,

Livia, detta la Polacchina. Eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

de Nantes Barrera,

Oliva Sabuco, ein gelehrtes Frauenzimmer von Alcaraz in Spanien, lebte im 16 Seculo, brachte es ſehr weit in der Medicin und Philoſophie, und ſchrieb verſchiedene Mediciniſche und Philoſophiſche Bücher, ſo zu Madrit An. 1588 zuſammen heraus gekommen.

Napeæ oder Napeen,

Hieſſen die Nymphen und Göttinnen der Wälder und Fluhren.

Napff, ſiehe Aſch.

Näpffgen-Tiegel,

Iſt ein irdener dreyeckigter und mit vielen ausgehölerten runden Löchern abgetheil-

theilter Tiegel, worinnen man iedes Ey absonderlich sauer aufschlagen, stürtzen oder auf andere Art zurichten kan.

Napff-Kuchen,

Hierzu wird genommen acht Eyer und von deren Helffte das weisse, das andre thut man weg, ein halb Pfund Butter, sechs Löffel voll Hefen und eine halb Känngen gute Butter.

Nasen-Tuch,

Heist dem Leipziger Frauenzimmer derjenige Uberschlag, so oben an dem Maul-Schleyer zu finden, und welchen sie bey denen Leichen, wenn sie mit im Leid gehen, über den Mund und Nase herauf zu ziehen pflegen.

Natürliche Kinder,

Oder Naturales Liberi, heissen diejenigen Kinder, so ein Vater mit einer Concubine gantz allein ausser dem Ehestande erzeuget, und welche von denen ehelichen und rechtmäßigen Kindern zu unterscheiden. Was die Succession der natürlichen Kinder betrifft, so wird in denen Rechten gefraget, ob der Vater eines solchen unehelichen Kindes eine rechte Frau und rechtmäßige Kinder verlasse oder nicht? In dem erstern Fall succediren die Naturales ihm nicht, sondern bekommen nur Alimenta; In dem andern Casu aber bekommt die Mutter mit ihren natürlichen Kindern ein Sechstheil von des verstorbenen Vaters Erbschafft. Diejenigen Kinder, so eine unverheyrathete Manns-Person mit einem ledigen Weibes-Bild erzeuget, werden heute zu Tage denen so genannten natürlichen Kindern in diesem Stücke gleich geachtet. J. P. Würtenberg. P. III Tit. 18 § Wann von zweyen Personen ꝛc. ꝛc. In denen Lehns-Rechten werden dergleichen natürliche Kinder von der Succession gäntzlich ausgeschlossen. Struv. Jurisprud. Feudal. c. 9. Sie kommen auch nicht einmal darzu, wenn gleich keine rechtmäßige Kinder da sind. In Spanien dürffen die natürlichen Kinder mit denen andern ehelichen und rechtmäßigen zugleich erben.

Nausicaa,

Des Königs Alcinoi und der Aretes Tochter, welche, als sie mit ihren Mägden auffer der Stadt gienge, um ihre Kleider im Fluß abzuwaschen, den Ulyssem, so wegen des gehabten Schiff-Bruchs gantz nackend und bloß am Ufer saß, von ohngefehr antraf, und ihm auf seine Bitte Kleider zuwarff, auch selbigen mit sich in die Königl. Burg nacher Hause nahm.

Nazaria,

Eunoma, des berühmten Redners Nazarii, dessen Orationes unter denen Panegyricis minoribus zu finden, gelehrte Tochter, sie soll es in der Oratorie und Beredsamkeit ihrem Vater gleich gethan haben. Vid. Johann Frauenlob in der Lob-würdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 16.

Neæra,

Eine Nymphe, so der Sonnen zwey Töchter zur Welt gebohren, nemlich die Phaetusam und Lampetiam.

Neben-Buhlerin,

Heisset ein Frauenzimmer, das auf des andern Frauenzimmers ihren Galan zugleich mit ein Auge geworffen, und ihm solchen abspenstig zu machen sich bemühet.

Nebrissensis,

Franciſca, eine gelehrte Tochter, des vortrefflich gelehrten Spaniers Helii Antonii Nebrissensis, verstund unterschiedliche Sprachen, und las öffters an ihres Vaters Stelle die Rhetoric auf der Universität zu Alcala.

Nedderstedt,

Augusta. Eine geschickte teutsche Poetin, so A. 1685 ihrer Kunst wegen den Poetischen Lorbeer-Krantz erhalten.

Neffe, siehe Enckelin.

Neglein, oder Nelcken,

Caryophylli, Cloux des Girofles, sind ein herrliches Gewürtz, so in denen Ost-Indischen Inseln Pegu, Java und Sumatra auf Bäumen wachsen, und die ohne alle Pflantzung sich selbst vermehren. Der Baum ist wie unser Birn-Baum und wird Manns dicke. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel hervor, an welchen

Digitized by Google

chen die Näglein Hauffenweise zu 20 bis 30gen sitzen. Oben im Kopff derselben erwächst die Blüte, die erst weißlich, dann graulich, folgends röthlich und letzthin schwartz ist. In trocknen Jahren trägt der Baum reichlich, und offt mehr Früchte als Blätter, daß man von theils Bäumen 1250 Pfund Holländischen Gewichts sammlen kan, und zwar von Octobet bis Februarium. Sie werden an der Sonne getrocknet, eine Zeit in Saltz oder See-Wasser geweichet und wiederum an der Sonne getrocknet; da sie denn dauren und verführet werden können. Die Nelcken dienen als eine Haupt-Hertz- und Magenstärckung. Man hat davon das Oel, ein Wasser und einen Balsam; das Oel vor dem Autritt des Fiebers genommen, oder auf die Hertz-Grube geschmieret hindert den Schauer. Mit Campher-Oel vermischt und mit Baumwolle in einen holen Zahn gelegt, stillet die Schmertzen; das Wasser ist eine kräfftige Hertz-Stärckung; der Balsam unter die Nase gestrichen, ist gut vor den Schwindel, auf den Nabel geschmieret, lindert er die Colic, auf dem Magen, stärcket er denselben und lindert das Erbrechen.

Neglein, oder Blumen-Nelcken,

Sind theils wilde, theils Garten-Nelcken. Die wilden sind mancherley; Grüne Feld-Nelcken mit bunten Blumen, mit breiten und schmalen Blättern, Feder-Nelcken mit weissen Leibfarbenen Blumen, Berg-Nelcken u. d. g. Die Garten-Nelcken sind wieder mancherley: Einfache und volle, die theils in Beeten, theils in Töpffen behalten werden. Ihrer Gröſſe, Farben und unterschiedenen Arten nach, sind sie so vielerley, daß man deren etliche hundert Sorten zehlet. Von ihrer Vermehrung und Vergrösserung ertheilet das Oeconomische Lexicon ausführliche Nachricht.

Nehen,

Ist eine Kunst und weibliche Wissenschafft in allerhand weiß Zeug, als Leinwand, Catton, Nestel-Tuch, Cammer-Tuch, Tarlatenck ꝛc. entweder schlecht weg bestechen, umschlingen, durchziehen, auszäcken, saumen, holnädeln, steppen, mit Knöpfflein zu besetzen, oder darein nach der Mahler-Naht allerhand Blumen und Gänge mit klarem weissen Zwirn zu sticken, und mit der Nehe-Nadel einzuverleiben. Ist dahero das Nehen zweyerley: nemlich, eine Haus-Naht oder ein zierliches Genehe.

Nehe-Körblein,

Ist ein kleines sauberes von zartem Holtz geflochtenes und mit einem Deckel versehenes Körbgen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähterey zu haben pfleget.

Nehe-Küssen, siehe Sand-Küssen.

Nehe-Nadel,

Ist eine von Stahl scharff zugespitzte Nadel mit einem Oer (oder auch zuweilen zweyen) versehen, so das Frauenzimmer bey ihrer Nähterey nöthig hat.

Nehenadel-Oer,

Ist dasjenige kleine Löchlein, so oben in der Nehe-Nadel gefunden wird, und worein bey dem Nehen der Zwirn-Faden gezogen wird. Ist an etlichen Nehe-Nadeln gedoppelt; lang oder rund, wie an den Spanischen Nehe-Nadeln.

Nehe-Pult,

Ist ein von saubern Holtz schieff verfertigtes kleines Kästlein, mit einem gepolsterten Deckel von aussen, von innen aber mit etlichen kleinen Schub-Fächlein versehen, und mit einem Schloß befestiget, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähterey zu verwahren, an dessen gepolsterten Deckel aber dasjenige Stück Leinwand, so sie zu säumen willens, im Nehen mit der Stecke-Nadel anzustecken und zu befestigen pfleget.

Nehe-Rahm, siehe Rahm.

Nehe-Schule,

Ist derjenige Ort und Versammlung, allwo das Frauenzimmer von ihrer Lehrmeisterin in allerhand Art und Kunst zu nehen angeführet wird.

Nehe-Zeug, oder Gestecke,

Ist ein mit Schildkröt, Sammet, Fisch-Otter-Haut, Chagrin, Französischem

Leder, Corduan oder anderer Materie überzogenes holes Futteral in allerhand Form, worinnen die zum Nehen gehörigen Instrumenta stecken, als da sind: ein Scheerlein, so manchmal zusammen geleget werden kan, ein silberner Finger-Hut, ein Finger-Futteral, Zänglein zun Nadeln, Nadel-Schächtlein, Trennemesser, Pfriemlein, ein kleines silbernes Creutze, worauf man Zwirn winden kan.

von Neidhart,

Fräulein, eine galante Poetin aus Schlesien von Breßlau, deren Geschicklichkeit und netten Verse der von Rosenroth in seinen Gedichten sehr rühmet.

Neigen,

Heisset der überbliebene Rest von denen auf Tisch und Tafel gewesenen und schon einmal wieder aufgewärmten Speisen, so die Köchin denen armen Weibern, die ihr mit Holtz- und Kohlentragen, auch Aufwaschen in der Küchen an die Hand gehen, zu geben und zuzustecken pfleget.

Neigen, oder Verneigen,

Heist, wenn das Frauenzimmer einander selbst oder eine ihr begegnete Manns-Person mit einer tiefen Verbeugung grüsset, oder selbigen im Grüssen danket, dergleichen auch bey dem Tantzen geschiehet.

Nelcken, siehe Neglein.

Nemesis,

Die Göttin der Rache, des Jupiters Tochter, wurde auch sonst Adrastia, it. Rhamnusia genennet. Ihr Amt und Verrichtung ist, daß sie das Böse bestraffet.

Neobule,

Eine Tochter des Thebaners Lycambis; diese ward von ihrem Vater dem Archilocho, einem gewissen Poeten versprochen: nachdem aber der Lycambes solches bereuete, und auf die Hinter-Beine treten wolte, machte der betrogene Archilochus ein solches spitzfinniges und Satyrisches Carmen auf ihn, daß er vor Schaam und Harm sich selbst erhenckte.

Nephele,

Des Athamantis Weib und Mutter des Phryxi und Helles.

Nereides,

Die Wasser-Nymphen und Kinder des Nereus, deren an der Zahl zusammen 50 waren, sie sollen grüne lange Haare auf den Köpffen gehabt haben, dennoch aber darbey von sonderbarer Schönheit, weßwegen sie auch der Cassiope, so sich noch schöner als sie zu seyn rühmete, keinen Vorzug lassen wolten.

Nerio, oder Neria, auch Neriene,

War des Krieges-Gott Martis Eheweib.

Nest,

Heist eigentlich diejenigen in Haarbänder eingeflochtenen und um die Schleiffnadel herumgeschlungenen langen weiblichen Haare, welche nach heutiger Mode gantz oben auf dem Wirbel hoch aufgebauet werden; zuweilen aber bedeutet es auch an denen Fontangen und Hauben denjenigen mit Flohr oder anderm Zeuge überzogenen und zusammen gefitzten Drat, der dieses Haar-Nest bedecket und über solches gesetzet wird.

Nest zur Hauben,

Ist ein von Drat rund und hol zusammen geflochtener, mit Seide überwundener, und auf vielerley Art ausgebogener Umfang, so hinten an die sogenannte Commode der Hauben und Fontangen angehefftet, und mit einem Flohr oder andern Teller bekleidet und umleget wird.

Nestel knüpffen,

Heist einem Paar neuen Eheleuten durch Knüpffung eines Nestels, Verschliessung eines Schlosses bey der Trauung, oder andere unzuläßliche und abergläubische Tändeleyen, etwas aus Haß und Feindschafft in Weg legen und sie dadurch boshaffter Weise verhindern, daß sie die gehörige eheliche Pflicht einander nicht abstatten können. Bodin. in Dæmon. Lib. II cap. 1.

Nestel-Tuch,

Ist ein zartes, aus Baumwolle weiß verfertigtes Gewebe, von unterschiedener Breite und Güte, so dem Frauenzimmer

zu

Digitized by Google

zu allerhand nöthigem Putz und Geräthe dienlich ist.

Nestheadusa Lacæna,

Ein gelehrtes Weib und kluge Philosopha so der Pythagorischen Secte zugethan war. Vid. Menagium in Hist. Mulier. Philosophant. p. 6 n. 106.

Netz-Schwämmlein,

Ist ein kleines rundes an einen Drat gebundenes, und an dem Spinnrad hangendes, mit Wasser angefeuchtetes Stücklein Schwamm, wormit das Weibesvolck an statt des Leckens bey dem Spinnen den Faden anzufeuchten pfleget.

Netzwürstlein, siehe Fricandelle.

Neveu,

Magdalena, sonst Frau von Roches genannt, von Poictiers aus Franckreich, soll nach des Scævolæ Samartani Zeugniß eine sehr gelehrte Dame, um das 16 Seculum, gewesen seyn, derer Wohnung die gelehrtesten Männer als eine Academie besuchet haben. Sie war nicht nur wegen ihrer Gelehrsamkeit, sondern auch Aufrichtigkeit und andern Qvalitäten berühmt, und hat einige Schrifften sowol in gebundener als ungebundener Rede verfertiget, und starb mit ihrer gleichfalls gelehrten Tochter Catharina von Roches an der Pest. Pasch. in Gynæceo Docto pag. 49.

Neumannin,

Des Appellations-Raths D. Neumanns in Prag gelehrte Gemahlin, so nicht nur Lateinisch, Frantzösisch, Italiänisch und Böhmisch vollkommen verstehet, sondern auch in der Poesie und andern schönen Künsten und Wissenschaften treflich gelehrt ist.

Neun-Augen,

Sollen eine Art von Lampreten seyn, daher sie etliche Murænulas, andere aber Mustelas Oculatas nennen, von denen 9 schwartzen Pünctlein, die fast wie kleine Augen sehen sollen. Insgemein heissen sie marinirte Bricken, davon oben nachzuschlagen. Es ist dieser Fisch in Gestalt eines Aals, wird über einen Fuß lang, oder eines Daumens dicke, hält sich in Flüssen und Strömen auf, wird von Martini bis Ostern häuffig gefangen; das Fleisch ist von gutem Geschmack, aber schwer zu verdauen. Sie kommen aus Liefland, Pommern, Mecklenburg, und Lüneburg, das Fäßlein zu 3 bis 4 Thaler. Sie werden auf mancherley Art zubereitet, davon folgende die besten: 1) Neunaugen zu schleimen; 2) Neunaugen gesotten; 3) Neunaugen gebraten; 4) Neunaugen mariniret.

Neunaugen zu schleimen,

Man thut die Neunaugen in einen Kessel, giesset siedend Wasser drauf und durcharbeitet sie mit einem neuen Besem, daß es recht schäumet, so wird sich die schlierichte Haut alle herunter lassen, leget sie darnach in ein rein Wasser, alsdenn sind sie geschleimt, und können wie folgende zugerichtet werden.

Neunaugen gesotten,

Wenn sie geschleimet worden, so reisset man sie als einen Aal, nur daß sie nicht zerstücket werden, wäschet sie aus, und giesset Eßig drauf. Darnach schüttet man in einen Fisch-Kessel Wasser, Wein und Eßig, saltzet solches, doch nicht so starck als einen Karpfen, wirfet Zwiebeln, Citronschalen und Lorbeer-Blätter darzu, und so bald es kochet, so leget man die Neunaugen drein und lässet sie auch kochen. Weil aber diese Fische nicht gerne weich werden, muß man ein Stückgen Butter eines Tauben-Eyes groß darzu werfen, und wenn sie genug gesotten haben, können sie vom Feuer genommen, ein wenig kaltes Wasser drauf gesprenget, und ein Bogen Papier drüber gedecket werden. Bey dem Anrichten leget man sie in eine Servierte, giebet guten Wein-Eßig oder Citronen darzu, und lässet sie auftragen.

Neunaugen gebraten,

Sind die Neunaugen abgeschleimet und gerissen, so saltzet man sie ein, und lässet sie eine Weile im Saltz liegen. Hernach streichet man sie ab, und bestreichet sie mit zerlassener Butter, leget sie auf einen Rost und bratet sie gantz gemählich. Wenn sie nun gebraten sind, so machet

Digitized by Google

man braune Butter drüber, setzet Citronen darzu und giebet sie hin.

Neunaugen marinirt,

Diese bratet man wie vorige ab, und nimmet stat der Butter Baumöl, leget sie hernach in Fäßgen, wie bey dem marinieren der Forellen gelehret worden, so sind alsdenn Bricken daraus worden.

Nicarete,

Eine Maitresse des Megarischen Philosophi Stilponis, war zugleich seine Schülerin, und in der Philosophie wohl erfahren.

Nicaula, siehe Marqueda.

Nicerata,

Ein in der Artzney-Kunst sehr erfahrnes Weibes-Bild, so zu Zeiten Kayſers Arcadii in Constantinopel gelebet, viel glückliche Curen gethan, und von der Römischen Kirche unter die Heiligen mit gerechnet wird.

Nickel,

Ist eine Art eines Schimpf- und Scheltworts, mit welchem diejenigen liederlichen Weibes-Bilder beleget werden, so ein verdächtiges Leben führen, und sich durch allerhand unzuläßige Profession Geld machen; daher pfleget man von ihnen zu sagen, sie haben sich diß oder jenes ernickelt. Es soll diese Redens-Art von einer berühmten Hure, Nicolea, herstammen.

Nicken,

Heist bey dem Frauenzimmer, wenn es in der Kirchen oder über einer andern stillen Arbeit einschlummert und mit dem Kopf von einer Seite zur andern wancket.

Nicostrata,

Eine Arcadische Königin und Mutter des Evandri, war eine vollkommene Wahrsagerin, wurde auch Carmentis oder Carmenta genennet, weil sie viel Carmina und wahrsagerische Gedichte geschrieben. Diese gelehrte Dame ward von denen Griechen eine Mutter der Eloquenz und Wissenschafft genennet, weil sie nicht allein die Griechische und Lateinische Sprache, sondern auch die Poesie völlig verstund. Von denen Latiern, denen sie die Lateinische Sprache gelernet, ward unter ihr Bild gesetzet: Nicostrata Latinarum Literarum Inventrix. Die Römischen Dames sollen ihr zu Ehren einen Tempel erbauet, und gewisse Festtage, mit Nahmen Carmentales angestellet haben. Voiés le Grand Dictionaire per Ms. Moreri T. II pag. 606.

Niebelschütz,

Maria Elisabeth von, ein Schlesisches Fräulein, besaß nebst einer besondern Frömmigkeit viele Wissenschafften; wie sie denn Anmerckungen aus Lutheri, Arndts, Speners und Scrivers Schrifften zusammen getragen, auch ihre eigene guten Gedancken über die Bibel aufgesetzt, welche bey dieser Adelichen Familie im MScto aufgehoben werden. Sie ist den 16 Jan. 1700, im 19 Jahre ihres Alters gestorben.

Niedel,

Also nennen die Schweitzer die Sahne oder den Rahm der Milch.

Niedel-Pathe,

Heisset an etlichen Orten diejenige Gevatter und Vice-Pathe, so für eine abwesende Person, so dieses Werck verrichten sollen, das neugebohrne Kindlein aus der Heil. Tauffe hebt.

Niedergelassen Kleid,

Heisset dem Frauenzimmer ein aus Damast, Estoff, Chagrin oder andern seidenen auch halb-seidnen Zeugen geschnittenes und verfertigtes langes Ober-Kleid, mit einem Manteau-Ermel, hat entweder einen gesteifften oder schlappen Leib, und wird der Schurtz daran nicht aufgesteckt, ausser daß der Schweiff davon an die eine Seite des Rockes geheftet wird: bey denen gemeinen Weibesbildern aber geschiehet solches nicht, weil keine langen Schweiffe oder Schleppen daran zu finden.

Nieren,

Sind fleischige röthliche Theile, so zu beyden Seiten unter die Leber und Milz inwendig auf den Lenden-Mäuslein liegen. Die von Kälbern und Lämmern werden für ein sonderbar Lecker-Bißlein gehalten.

Nieren-

Digitized by Google

Nieren-Braten,

Heist das Stück von dem Hinter-Viertel eines starcken Kalbes, welches zwischen der Keule und den langen Ribben ausgehauen, und mit der daran sitzenden Niere gebraten wird.

Nierenschnitten, siehe Poffesen,

Sind dünne Semmelschnitten, so mit einer Farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz ꝛc. eines Fingers dick bestrichen, und hernach aus heissem Schmaltz gebacken werden. Welches die beygesetzten Beschreibungen deutlicher zeigen. 1) Nierenschnitten oder Poffesen zu machen; 2) dito anders; 3) dito noch anders.

Nierenschnitten oder Poffesen zu machen,

Man schneidet ein Paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneidemesser gantz klein, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber und klein geschnittene Citronschalen darzu, und schläget ein Paar Eyer drein. Nach diesen läßt man Butter in einer Casserole auf dem Feuer zergehen, schüttet das gehackte in selbige, giesset ein wenig Milch-Rahm daran, und rühret es ab, saltzet es auch ein wenig und setzet solches vom Feuer. Hernach schneidet man dünne Semmelschnitten, bestreichet dieselbigen unten mit zerklopften Eyern, und oben drauf streichet man das abgerührte, etwa eines guten Daumes dick, formiret es fein, und machet derselben so viel als man abgerühret hat. Wenn dieses geschehen, so lässet man in einer Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, zerklopfet inzwischen vier Eyer mit gehackter grüner Petersilie und ein wenig Saltz, ziehet die Nierenschnitten darinnen herum, leget sie ins heisse Schmaltz, backet sie fein gemählich heraus, und richtet sie hernach an, sie müssen aber warm zu Tische kommen und warm gegessen werden.

Nierenschnitten anders,

Die Nieren hacket man klein, und schläget zwey bis drey Eyer drein. Ferner mischet man drunter geriebene Semmel, kleine Rosinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlassene Butter, welches gemengte auf Semmeln, wie bey vorigen gelehret worden, gestrichen werden soll. Nun machet man eine Klare von Bier oder schlechter Milch, qvirlt Mehl und drey Eyer drein, daß es ein dünner Brey wird, und saltzet es auch ein wenig. Alsdenn lässet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, giesset aber erst von dem Schmaltz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nierenschnitten in dem heissen Schmaltz herum, backet sie aus, und giebet sie recht warm auf die Tafel.

Nierenschnitten noch anders,

Man hacket Kälber-Nieren und ein Viertel-Pfund Nierenstollen gantz klein unter einander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen 3 Eyer, Muscatenblüten, Rosinen, Saltz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und schmieret es auf Semmelschnitten nach voriger Manier. Hierauf schmieret man eine Tortenpfanne mit Butter an, und leget die Nierenschnitten ordentlich hinein, bestreichet selbige mit zerklopften Eyern, giesset zerlaßne Butter drüber, bestreuet sie mit geriebener Semmel, setzet sie in einen Backofen, und lässet sie gar backen. Zuletzt richtet man sie an, und können auch Brühen darzu erwehlet werden, welche man will.

Nierenstollen,

Heisset bey denen Köchen der abgekochte Talg von Rindern.

Niesen,

Ist eine Gattung gewaltsamer Zückung, wodurch, nachdem das Einziehen des Athems ein wenig aufgehalten worden, endlich die Lufft, samt allem, was sie antrifft, aus dem Munde und der Nase gewaltig mit einem starcken Laut auf ein oder mehrmal ausgestossen wird.

Niesen frühe Morgens,

Ist eine ungegründete und abergläubische Meinung etlicher Weiber, so sich einbilden, daß, wenn sie früh Morgens nüchtern nieseten, sie ohnfehlbar solchen Tag über etwas geschencket bekämen.

Nifftel-Gerade,

Sind etliche Gerade-Stücken, die ein

Wittwer seiner verstorbenen Frauen (so keine Töchter hinterläst) nechsten Anverwandtin, worunter auch die Mutter der Verstorbenen gerechnet wird, von der nach dem Leipziger Statuto ihm anheim gefallenen Gerade aushändigen muß; z. E. die zwey besten Kleider der verstorbenen Frau, das nechste Bette nach dem besten, zwey Haupt-Küssen, zwey Pfühle mit dem Deck-Bette. Goldbeck de Succes. Gerad. Sax.

Nigra Jacoba,

Ein wundernswürdiges Weib aus Novellara, so in dem 50 Jahr ihres Alters, nachdem sie vorher etliche Kinder gezeuget, einen Bart bekam. Vid. M Anton. Ulmum in Physiolog. Barb. Human. Sect. III Cap. 11.

Nigra,

Jona, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Niobe,

Eine Tochter des Tantali, Schwester der Pelopis, und Eheweib des Amphionis der Thebaner Königs. Diese weil sie ihrem Manne sechs Söhne und eben so viel Töchter zur Welt gebohren, erhob sich so hoch, daß sie auch den Vorzug vor der Latona haben wolte, welche solches übel empfand, und deßwegen dem Apollo und der Diana so lange in Ohren lag, bis der Niobe Kinder alle in einem Tag mit Pfeilen erschossen worden, worüber sich die Mutter Niobe dermassen gegrämet, daß sie endlich nach Anruffung der Götter in einen Stein verwandelt ward. Eben dergleichen Nahmen führte auch die Tochter des Phoronei und Mutter des Pelasgi.

Niphe,

War eine mit von denen Nymphen, so die Dianam zu begleiten pflegten; soll von vortreflicher weisser Haut gewesen seyn.

Nitocris,

Eine Babylonische Königin, und Weib des Nabuchodonosors. Soll den Fluß Euphrates, so mitten durch Babylonien vorbey floß, in einen gantz andern Gang gebracht und eine entsetzliche Brücke darüber gebauet haben.

Nitzwitzin,

Barbara, war An. 1501 Priorin in dem im XIII Seculo gestiffteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Nixe, siehe Wasser-Nixe.

Noblzin,

Felicitas, ein geschicktes und gelehrtes Frauenzimmer, so ein Jungfern-Gebet-Buch auf allerhand Fälle und Anliegen unter dem Titel: Perlen-Krone; in 8 geschrieben und heraus gegeben.

Nocken,

Sind ein Böhmisches Essen aus Mehl, Eyern, Butter, Gewürtz ꝛc. bestehend, so fast wie die Schneeballen formiret, und hernach im Backofen gebacken wird, wie solches nachstehende Beschreibung deutlich bezeuget.

Nocken in Milch zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund geschmeltzte Butter in einer Casserole oder Tiegel, treibet diese mit einem Rühr-Löffel ab, daß sie recht qvillet, schläget ein Ey dran und rühret es wieder klar ab. Hernach schläget man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder also, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Ey verfahren muß. Nach diesen schüttet man so viel schön Weitzen-Mehl darein, daß man den Teig mit Rühren bezwingen könne, thut ein wenig gestossene Muscatenblüten drunter, und rühret den Teig ab. Wenn dieses geschehen, so hat man auf dem Feuer Milch in einer Casserole oder Tiegel stehen, nimmet eine Schlüssel, machet denselben mit der Milch warm, und stösset kleine Stückgen von dem Teig ab, fast auf die Art, als wie man Schneeballen machet, leget solche in die siedende Milch und lässet sie eine Weile kochen. Inzwischen verfertiget man auf diejenige Schüssel, drauf angerichtet werden soll, einen Krantz von Teig, beschmieret aber erst die Schüssel mit Butter, und richtet hernach die Nocken drein, giesset die Milch, darinne sie gekochet, drüber, streuet aber klar geriebene Semmel drauf, setzet es in einen Backofen und lässet es dämpfen, damit es auch oben braun werde, so ist es fertig.

Nodra.

Digitized by Google

Nodra,

War eine mit von den Böhmischen Amazonen, so unter der tapffern Anführung der heroischen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Nogarola Angela, siehe Angela Nugarola.

Nogarola Antonia,

Ein berühmtes und vortreflich gelehrtes Weibes-Bild aus Verona, so im XV culo gelebet. Sie hat Noten über das eue Testament verfertiget, und des Auustini und Hieronymi Opera wohl ausgeleget. Ihre beyden Schwestern Geoveva und Laura waren gleichfals trefch gelehrt, ihre Tochter aber Angela oder ngelica genannt, eine galante Poetin. id. Petusium d. fœmin. Illustr. & Cæs. apacium d. Mulier. Illustr.

Nogarola Isora, siehe Isora Nuarola.

Nompareille,

Heisset gantz schmal und zäckigtes ändlein oder Börtlein, so das Frauenimmer auf allerhand zu brämen pfleget; d von ein oder mehr Farben, auch von old oder Silber.

Nona,

War eine mit von denen Parcen.

Nonne, oder Kloster-Jungfrau,

Ist eine andächtige Jungfer, so aus rdruß der weltlichen Eitelkeit unter n abgelegten und zugesagten dreyfa n Voto, des Gehorsams, Armut und uschheit sich in ein Kloster begiebet, d in den gewöhnlichen geistlichen Hanach vorher geschehener Beraubung er Haare Pracht einkleiden läst.

Nonnen-Brot zu machen,

Machet einen Teig von Marzipan Massa, unter Pfeffer, Zimmet, Nägelein, Carnomen, Muscaten-Blüt gemischet, deßichen Citronat, Citronen-Schalen, einnachter Ingber, alles gröblich geschnit, und mit eingemenget, dann runde geln daraus formiret, so groß als man l; alsdann in den Teig eingeschlagen, mit einem Back-Rädlein abgeschnitten, und in der Torten-Pfanne so lange abgebacken, bis es gelblicht wird.

Nonnen-Teich,

Ist von Nonnen-Brot gantz unterschieden, indem die Verfertigung desselben aus blossem Mehl bestehet, mit welchem Käse, Milch, weisser Wein, Eyer, wie auch etwas Salts wohl gemenget wird, bis es die Consistenz eines dicken Breyes, der sehr nahrhafft ist, bekommet. Es sollen daher die Nonnen so qvatschlich davon werden.

Nönngen, siehe Sessel.

de Noronha,

Eleonora, ein vornehmes und gelehrtes Frauenzimmer in Portugall. Ihr Vater war Menesius Noronha, Marquis von Villareal. Sie verstund viel Sprachen und Wissenschafften, blieb unvetheyrathet, continuirte ihr Studieren, und übersetzte in ihrer Mutter-Sprache: As decadas de Marco Antonio Sabellico.

Nössel,

Ist bey uns ein kleines Maaß, nach welchem flüßige Dinge ausgemessen werden: Anderswo heisset es ein Seidel.

Nossis,

Eine gute Lyrische Poetin, deren Gedichte von Fulvio Ursino nebenst andern 8 gelehrter Poetinnen ihren publiciret worden; Antipater gedencket ihrer in einem Epigrammate gar rühmlich, und Vossius gleichfalls. Vid. Vosium d. Poetis Græcis p. 92.

Nostorffin,

Elisabeth Catharina, ein geschicktes und scharffsinniges Frauenzimmer, sie hat allerhand Fabeln geschrieben, worinnen viel Moralité stecken soll.

Noten-Buch, sie Clavier-Buch.

Noth-Tauffe,

Heisset, wenn das neugebohrne Kindlein, wegen allzugrosser Schwachheit oder zugestossenen jähen Kranckheit, im Hause entweder von dem ordentlichen Prie-

Digitized by Google

ſter, oder im Fall der Noth von der Kinder-Mutter getaufft wird.

Nothzüchtigen,

Heiſſet eine Jungfer mit Gewaltthätigkeit und Zwang um ihre Ehre und Jungferſchafft bringen. Dergleichen Nothzüchtigung ward ſchon im Alten Teſtamente ſcharff gerochen, wegen Dinæ Nothzüchtigung wurden die Sichemiter erwürget und ihre Stadt geplündert, Geneſ. XXXIV, 14 bis 25. Vid. Judic. XIX & XX, 2 Samuel. XIII, 1 bis 28.

Novella,

Des gekehrten Juriſten Johannis Andreæ berühmte und gelehrte Tochter, ſo die Jura vortrefflich inne hatte, auch in der Philoſophie nicht unerfahren hieß. Sie pflegte öffters für ihren Vater zu leſen, welcher ſeinen Commentarium in Decretales ihr zu Ehren Novellam genannt. Sie lebte im 14 Jahrhundert, und war an Johannem Calderinum, einen Jureconſultum, verheyrathet. Chriſtina Piſana erzehlet in ihrer Civitat. Mulier. P. II c. 36 artige Dinge von ihr. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſ. pag. 25 & 26 n. 43. Ihre Schweſter hieß Bettina. Siehe Andreæ Bettina.

Nour-Mahal,

Die Schöne, eine Perſianerin, ſo zwar anfangs von geringem Herkommen war, darbey aber nebſt ihrer Schönheit viel Qualitäten beſaß, angeſehen ſie die Perſianiſche, Indianiſche und Arabiſche Sprache vollkommen verſtunde. Dieſe ihre Qualitäten und auſſerordentliche Schönheit verleiteten den damaligen groſſen Mogol Jehan Guir, daß er ſelbige in das Königliche Braut-Bette erhob. Nach ſolcher Vermählung wurde ihr wegen ihrer unvergleichlichen und ſchönen Geſtalt anfangs der Nahme Nour - Jehanbegum, das iſt: das Licht der Welt, hernachmals aber Nour-Mahal, das iſt das Licht des Serrails, beygeleget. Weil nun dieſe ſchöne Perſianerin ſich auf den Indianiſchen Thron wider alles Vermuthen erhoben ſahe, gab ihr der Ehrgeitz nunmehr ein, ein Mittel auszufinden, wodurch ſie ihr Andencken bey der Nachwelt verewigen möchte. Solches zu bewerckſtelligen ſuchte ſie ihren Gemahl durch die allerzärtlichſten und erſinnlichſten Careſſen dahin zu vermögen, daß er ihr nur auf 24 Stunden lang das völlige Scepter überlaſſen möchte: dieſes unvermuthete Begehren beſtürtzte den groſſen Mogol zu anfangs nicht wenig, indem er derſelben zu willfahren nicht ohne Gefahr zu ſeyn erachtete. Allein ihre unaufhörliche Schmeicheleyen und ſonderbaren Liebkoſungen vermochten ihn endlich doch noch dahin, daß er ihr verſprach, ſich 24 Stunden lang vom Hofe zu entfernen, und ihr das Scepter und die völlige Gewalt zu überlaſſen. Zu dem Ende er in ihrer Gegenwart alle Groſſen des Reichs vor ſich kommen ließ, und ſie auf 24 Stunden lang an die Königin verwieſe. Als nun dieſer Regierungs-Tag heran nahete, ordnete dieſe liſtige Nour - Mahal eilends Couriers in alle Münt-Oerter des Königreichs ab, mit Befehl, zwey Millionen güldene und ſilberne Rupien zu müntzen, auf deren einer Seite eines von denen zwölff himmliſchen Zeichen, auf der andern aber den Nahmen des groſſen Mogols nebſt dem ihrigen Nour-Mahal (ſo noch niemals in ſolchem Reiche geſchehen) zu prägen. Welche Verordnung, weil die liſtige Regentin vorher ingeheim eine groſſe Menge Gold und Silber in die Müntzen geſchafft, ſo unverzüglich bewerckſtelliget ward, daß ſie ſchon nach 2 Stunden ihrer Regierung eine groſſe Menge ſolcher von ihr geſchlagener göldner und ſilberner Müntze vor ſich ſahe, welche ſie hernachmals unter das Volck warf, um ihren Nahmen auf eine in ſolchem Reiche noch nie erhörte Art bey der Nachwelt zu verewigen, und konte dieſe kluge Regentin in ihrer 24ſtündigen Regierung in der That nichts prächtigers ausſinnen, das ihren Nahmen vor der Welt groß machte. Als aber ihr Gemahl ſtarb, und ſein Sohn Kourom das Scepter überkam, ließ ſelbiger, weil er ohne dieß dieſer Nour-Mahal nicht gewogen war, dieſe Müntzen alle wieder umprägen, ſo, daß gar wenig darvon in geheim zurücke blieben. Taverniers Reiſe-Beſchreibung von Indien.

Nudeln,

Werden insgemein von einem aus Mehl und Eyern bereiteten Teig gantz klar geſchnit-

Digitized by Google

schnitten, und entweder an andere Essen gekochet, oder à part zubereitet nach folgender Vorschrifft: 1) Nudeln zu machen: 2) Nudel-Kuchen, oder auf Oesterreichisch Nudeln-Pfantzel; 3) dito anders; 4) Nudeln in Milch im Backofen; 5) dito anders; 6) Nudeln mit brauner Butter; 7) dito anders.

Nudeln zu machen,

Man schüttet Mehl auf einen Tisch und schläget 2, 3, 4, auch wol 5 Eyer drein, nachdem man viel machen will, bereitet einen Teig dermassen feste, daß man solchen kaum waltzen könne. Wenn man nun diesen genug gewircket hat, so treibet man ihn mit einem Walger oder Treibeholtz, welches zwar schwer hergehet. Ist nun solcher getrieben worden, so streuet man Mehl drauf, leget den Teig zusammen und treibet ihn doppelt, ziehet solchen hernach wieder aus einander, streuet aber als Mehl an und leget ihn aufs neue zusammen, so kan man ihn so dünne treiben, daß man Nudeln daraus als einen Zwirnfaden schneiden kan. Nachdem er nun genug getrieben worden, muß man ihn aufhengen, damit er ein wenig starr werde, alsdenn rollet man ihn zusammen und schneidet mit einem scharffen Messer die Nudeln so klar, als man es gelernet hat, schüttet sie nach diesen fein aus einander, daß sie nicht zusammen kleben, so sind sie fertig und können auf folgende Art gekuchet werden.

Nudel-Kuchen oder auf Oesterreichisch Nudeln-Pfantzel.

Man lässet Milch in einem Tiegel oder Casserole auf dem Feuer sieden, leget darein auf vorbeschriebene Art gemachte Nudeln hinein, und rühret in währendem meinthun mit einem Rühr-Löffel fleißig herum, damit die Nudeln nicht zusammen kleben; daß sie auch trocken werden, müssen sie recht einkochen. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer, und machet in einem andern Tiegel oder Casserole auf einen Kohlfeuer Butter braun, schüttet die Nudeln drein, räumet das Feuer unter dem Tiegel weg, daß nur die Hitze von einer Seite kömmt, und lässet sie unten braun werden, man soll es aber öffters sehen und mit einem Eyer-Schäuffelgen los machen. Wenn es nun unten als ein Eyer-Kuchen braun worden, so kehret man das Pfantzel um, und machet es auf der andern Seite auch also, so kan es darnach angerichtet und hingegeben werden.

Nudel-Kuchen oder Pfantzel anders,

Man setzet in einem Kessel Wasser aufs Feuer, saltzet es ein wenig, und wenn es kochet, so thut man die gemachten Nudeln hinein, rühret aber unter währendem Hineinthun fleißig mit einem Rühr-Löffel die Nudeln um, daß sie nicht zusammen backen. Haben selbige nun einen Sud gethan, so nimmt man sie vom Feuer und giesset kalt Wasser drauf, fänget sie mit einem Durchschlag oder mit denen Händen heraus, und lässet alles Wasser herunter lauffen, damit sie gantz trocken werden. Hernach streuet man geriebene Semmel, aber nicht gar zu viel drunter, machet Butter oder Schmaltz in einer Casserole auf dem Kohlfeuer braun, schüttet die Nudeln hinein, und lässet sie wie vorige, unten und oben braun werden.

Nudeln in Milch im Backofen,

Man lässet Milch in einem Topf oder Casserole auf dem Feuer kochen, rühret Nudeln, so viel man deren bedarff, hinein, welche auch eine Weile kochen müssen, doch also, daß nicht viel lautere Milch mehr zu sehen sey. Hernach rühret man ein ziemlich Stück Butter drein, machet auch um eine Schüssel, die man erst mit Butter anschmieren soll, ein Kräntzgen, schüttet die Nudeln drein und setzet sie in einen Backofen, woselbst sie fein sauber backen müssen. Sind sie fertig, können sie wieder heraus genommen und hingegeben werden.

Nudeln in Milch anders,

Diese verfertiget man wie vorige, nur dürffen sie nicht gebacken werden.

Nudeln mit brauner Butter,

Man setzet Wasser in einen Kessel aufs Feuer, und wenn solches kochet, so wirffet man ein wenig Saltz hinein, schüttet die Nudeln auch darzu, rühret sie um, daß sie nicht zusammen kleben, und lässet sie ein wenig

Digitized by Google

wenig sieden. Hernach thut man sie vom Feuer, seiget sie durch einen Durchschlag, schüttet sie auf eine Schüssel, brennet Butter drüber, und bestreuet sie mit geriebener Semmel.

Nudeln anders mit brauner Butter,

Diese siedet man eben wie vorige ab. Inzwischen siedet man 2 bis 3 Eyer hart, schälet und hacket sie gantz klein, streuet von diesen auf die Schüssel, richtet die Nudeln drauf an, bestreuet wieder gehackte Eyer, und continuiret Wechselsweise mit denen Nudeln und Eyern, bis sie alle seyn. Zuletzt brennet man braune Butter drüber und giebt sie hin.

Nudeln, oder Wolgern für Gänse,

Sind ein von Mehl und Wasser derb vermischter Teig, in lange schmale Stücklein zertheilet, rund gewolgert, und auf dem Ofen gedörret, wormit man die Gänse zu stopfen und zu mästen pfleget.

Nuel,

Heisset gebackene Milch.

Nulles,

Ist ein angenehmes Gerichte, so der Koch folgender Gestalt zuzubereiten lehret: Man zerreibe Eyer-Dotter mit Rosen-Wasser, Zucker und etwas Saltz, lasse dieses zusammen in einer zinnernen Schüssel auf einem Kohlfeuer sieden, und rühre es offt um, bis sich selbiges zu setzen beginnet. Hernach lasse man selbiges wieder so lange sieden, bis es einem dicken Brey gleich ist, iedoch, daß es nicht zu harte werde. Sodann streue man ein wenig Puder Zucker mit Ambra und Muse vermischet darüber, stecke auch etliche Citronen-Schalen und Pistacien drauf, und esse es also warm. Dieses Gerichte soll ein gewisser Italiäner, Nahmens Nullo, der eines grossen Herrn Küchen-Meister gewesen, erfunden haben; daher es auch nach seinem Nahmen, Nulles benennet worden.

Numeria,

Hieß bey denen alten Römern die Göttin, so über die Zahlen und Rechnungen gesetzet war.

Nürnbergische Gräuplein, siehe Graupen.

Nürnbergisch Schminck-Wasser,

Ist ein aus Bleyweiß, Frauen-Glas, Bley-Zucker, Magisterio Marcasitæ Froschlaich, weissen Lilien-Seeblumen- und Rosen-Wasser, Eyerweiß, Campfer, Citronen-Safft und Pomerantzen-Blüt-Wasser vermischtes und an der Sonnen destillirtes Wasser, dessen sich das Frauenzimmer, um das Gesichte schön und weiß zu erhalten, zu bedienen pfleget.

Nuß,

Nux, Noix, ist eine Baumfrucht, so iederman bekannt. Unter denen Baum-Nüssen sind sonderlich bekannt die Hasel-Nüsse, und die Wall- oder Welschen Nüsse. Von diesen giebt es die gemeinen, die Blut-Nüsse, deren Kern inwendig röthlich oder Pfirsichblüt-Farb, die kleinen Stein-Nüsse, die dünnschälgen, so sich gantz leicht mit den Fingern aufdrucken lassen, und die grossen Pferde-Nüsse. Aus den Nüssen wird ein nützliches Oel gepresset, welches an vielen Orten zum Speisen, und zum Färben gebraucht wird. Etliche trockene Nüsse des Morgens eingenommen, bewahren in Pest-Zeiten für der Ansteckung. Der Safft ist ein bewehrtes Mittel wider den kalten Brand, mit Eßig eingenommen, und alle zehn Stunden wiederholet. Ausser den Baum-Nüssen haben wir die Stachel- oder Wasser-Nüsse, die in Seen und andern stillen Wasser häuffig wachsen; die Erd-Nüsse wachsen unter der Erden, haben eine schwartze Rinde, und weisses Fleisch, die wie Castanien gekocht und genossen werden. Ein mehrers von den Nüssen sehe man im Oeconomischen Lexico, woselbst gewiesen wird, wie man Nüsse einmachen solle. In der Küche haben sie keinen sonderlichen Nutzen, ausser die Welschen Nüsse, welche bey denen Capaunen angebracht werden, und die man auch in Suppen nehmen kan. Desgleichen machet man auch eine gewisse Nuß-Milch.

Nüsse lange frisch zu behalten,

Man nimmet einen neuen Topf, streuet eine Schicht dürre Wein-Blätter darein, darauf

Digitized by Google

darauf leget man Nüsse und wieder Weinblätter u. s. f. bis der Topff voll. Oder man gräbet die Nüsse in frischen Sand eines Kellers.

Nützelin,

Anna Maria, gebohrne Baumgärtnerin von Nürnberg, Herrn Johann Paul Baumgärtners von Holenstein und Lonerstadt in Grünsberg älteste Tochter, und eines Raths-Herrn daselbst, Carl Benedicti Nützels genannt, Eheliebste. Eine in denen galanten Studiis wohlerfahrne Poetin, so schöne Carmina geschrieben, unter den Pegnischen Blumen-Hirten Amarillis genannt. Sie starb An. 1685 den 30 Octobr. Der Altdorffische Professor und P. L. C. Omeis in seinem nützlichen Baum-Garten p. 70 giebet ihr ein herrliches Lob, und nennet sie gar die zehnde Muse. Vid. Henr. Witte in Spicileg. post Mess. T. 2 Diarii Biograph.

Nybe,

Catharina Eleonora, eine geschickte und gute Poetin, so D Meyfarters höllisches Sodom und himmlisches Jerusalem in artige Verse gebracht.

Nyctimene,

Eine Tochter des Nycteus, hatte sich in ihren eigenen Vater verliebet, und brachte es auch durch List und Hülffe ihrer gewesenen Amme so weit, daß er unwissender Weise mit ihr sich vermischte. Nachdem aber solches entdecket ward, und er selbige ermorden wolte, ward sie durch Erbarmung der Minervæ in eine Eule verwandelt.

Nymphæ,

Die Tochter des Oceani und der Thetis, werden in allerhand Classen eingetheilet: Als da sind Wasser- und Meer-Nymphen, Jagd-Nymphen, Berg-Nymphen u. d. g. Heut zu Tage heisset eine Nymphe so viel als eine junge Dirne.

Nymphea, siehe Hochzeit-Haus.

de Nys,

Tenneken, war eine Ertz-Verführerin, so in Holland, Engelland, Schottland und Nieder-Sachsen herum geschwärmet und mit ihren Babelischen Schrifften viele unschuldige Menschen bezaubert. Sie hat eine Auslegung über das hohe Lied Salomonis, wie auch Christliche Lilien-Blumen zu Amsterdam An. 1662, 63 und 64 ausfliegen lassen, aus welchen ihre Schwärmerischen Lehren sattsam zu ersehen, starb endlich unvermuthet im Haag und hinterließ viel ungedruckte Bücher.

Nysis,

Eine Griechische Poetin, deren Lilius Gregorius Gyraldus in seiner Historia Poetarum p. 375, und Tiraquellus ad Leg. Connub. XI p. 190 erwehnet.

Nysterin,

Sophia Elisabeth, ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild, hat ein Buch unter dem Titel: Gottseliges Andacht-volles Rauch-Faß, heraus gegeben.

O.

Ober-Base,

Heisset auf dem Stamm-Baum des Ober-Elter-Vaters Schwester.

Ober-Bette, siehe Deck-Bette.

Oberbettzügen, oder Deckbettzügen,

Sind grosse, von weissem oder blauem Damast, Zwillig, Stangen- oder anderer weisser Leinwand verfertigte Zügen, wormit die Ober- oder Deckbetten bekleidet und überzogen werden.

Ober-Elter-Mutter, oder Uran-Frau,

Heisset der Elter- oder Grosse-Mutter ihre Mutter.

von Oberfeldt,

Susanna, gebohrne Ruscheplattin, und hernachmals vermählte von Nanneren, eine in der Lateinischen Poesie erfahrne Dame, so von dem Rehebockischen Wappen ein artiges und sinnreiches Lateinisches Epigramma verfertiget. Vid. Lezner. in Histor. Ludovici Pii c. 61.

Ober-Hofmeisterin,

Ist die erste und vornehmste Dame vom Range

Range, unter denen Hof-Dames und Cammer-Frauen, zu einer Kayserin, Königin oder Fürstin Staat und Bedienung bestimmet; heisset die erste Ehren-Dame, oder Dame d' honneur.

Ober-Muhme,

Heisset der Ober-Elter-Mutter ihre Schwester.

Oberschale,

Heisset dem Weibesvolck bey dem Fleisch-Einkauff das oberste Stück Ziemso von der Keule des Rindes gehacket wird.

Oberta,

Jana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Oblaten,

Sind ein gantz dünnes Gebackens, das aus einem Teig von Mehl, Milch, Eyern und etwas Gewürtz vermischet, in einem gelinden Oblaten-Eisen bey gelindem Feuer gebacken wird. Deren Zubereitung wird im Oeconomischen Lexico angewiesen.

Oblat-Eisen,

Ist ein aus Eisen verfertigtes Instrument, aus zwey breiten auf einander passenden Theilen bestehend, worinnen die Oblaten gebacken und zubereitet werden.

Obst,

Heissen alle Baum-Früchte, Aepffel, Birnen, Nüsse, Kirschen, Pflaumen ꝛc. Es wird in Winter- und Sommer-Obst eingetheilet: Dieses sind Aepffel, Birnen, Quitten, Mispeln, Mandeln, Welsche Nüsse, Hasel-Nüsse, Castanien ꝛc. Jenes begreiffet in sich: Kirschen, Cornelius-Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Apricosen, Feigen, Maulbeeren, Hinbeer, Stachelbeere, Johannis-Beere, Berbisbeere, Hanbutten ꝛc. Vor allen Dingen lese man hier das Oeconomische Lexicon, woselbst nicht nur eine ausführlichere Nachricht vom Obste selbst gegeben, sondern auch die Obst-Bäume, Obst-Darre, Obst-Hamen, Obst-Kammer beschrieben werden.

Obst anreihen,

Heisset das geschälte und zerschnittene Obst, mit der Anreihe-Nadel an Bindfaden reihen, und selbiges entweder an die Sonne Reihenweise herunter hängen, oder in höltzerne Rahmen und Reiffe spannen.

Obst backen,

Heisset das geschälte oder ungeschälte Obst in Backofen schieben, und darinnen dürre werden lassen.

Obst-Most, Obst-Wein oder Cidre,

Ist dasjenige Getränckе, welches aus Aepffel oder Birnen zubereitet wird, und durch die Gährung fast gantz und gar einen Wein-Geschmack bekömmt.

Obst schälen,

Heisset, wenn das Frauenzimmer zur Herbst-Zeit von allerhand Obst, als Aepffel, Birn, Pflaumen u. d. g. die Schalen mit einem Messer dünne herum ablöset, selbiges gantz läßt, oder in vier Theile zerschneidet, anreihet und an der Sonnen treuget.

Obst schneiden,

Heisset mit einem subtilen Messer allerhand Sterne und Figuren in das Obst schneiden, so das Frauenzimmer insgemein zugleich mit bey den Trenchiren und Serviettenbrechen erlernet.

Obst treugen,

Heisset das geschälte Obst an langen Fäden und Reihen an die Lufft und Sonne aushängen, oder auch um den warmen Ofen herum stellen.

Ocella, oder Ocello Lucana,

Des berühmten alten Ocelli Lucani, so ein vortrefflicher Philosophus zu seiner Zeit war, gleichfalls gelehrte Tochter; diese weil sie schon in ihrer Jugend eine nicht geringe Begierde und Inclination zu denen Studiis, absonderlich zu der Welt-Weisheit an sich spüren liesse, ward von ihrem eigenen Vater zu Erlernung selbiger angeführet und unterwiesen, durch welche gute Unterweisung sie es hernachmals vermittelst ihres eigenen Fleisses so weit in der Philosophie gebracht, daß sie von iedermann für eine gute Philosopha gehalten ward, und ihrem Vater in diesem Stücke vortrefflich nachahmete. Vid. Menagium

Digitized by Google

ium in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 58 & 59. Conf. Vita Pythagoræ Jamblichi.

Ochſe,

Iſt insgemein das Männlein unter dem Rind-Vieh, ins beſondere, wenn es geſchnitten worden. Ein guter Ochſe ſoll ſtarck, wohlgeſetzt, mit einer breiten Bruſt, kurtzen Schenckeln, ſchwartzen und zugeſpitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern verſehen ſeyn. Von ihrer Erziehung und Maſtung ſchlage man das Oeconomiſche Lexicon nach.

Ochſen-Augen, ſiehe Eyer gebacken.

Ochſenfleiſch,

Caro bovina, Chair de bœuf, nemlich von geſchnittenen Ochſen, es mögen ſeyn Land-, Ungariſche, Schweitzeriſche, Jütländiſche oder Polniſche Ochſen: dieſes alle geben diejenige Speiſe, welche zu Erhaltung des Menſchen mehr als ander Fleiſch gebraucht wird, weil man ſich deſſen wie des Brots nicht überdrüßig iſſet. Es iſt geſund, giebt gute Nahrung, und wenn man ſolches auf vielerley Art zurichtet, davon unter dem Wort Rindfleiſch mehrere Nachricht zu finden.

Ocriſia,

War die Mutter des Römiſchen Königs Tulli, wiewol ſie einige Ocreſiam heiſſen.

Octavia,

Eine Tochter des Kayſers Claudii, und Gemeweib des Neronis, von welchem Tyrannen ſie auch umgebracht worden. Seneca hat ſolche Tragödie und Trauerſpiel wohl beſchrieben.

Octavia,

Des Kayſers Octavii Schweſter, und Gemeweib des M. Antonii, von welcher er hernach geſchieden.

Ocypete,

Eine von denen Harpijen und Raubgeiſter. Ihre Schweſtern hieſſen Aello und Celæno.

Ocyroe,

Eine Nymphe, und Tochter des Centauren Chirons, und der Nymphe Chariclus. Sie ſoll die Wahrſager-Kunſt wohl verſtanden haben, zuletzt aber in ein Mutter-Pferd ſeyn verwandelt worden.

de Oegnies,

Maria, eine Schwärmerin, und zugleich auch Zauberin, ſo ſich um das Jahr 1280 hervorgethan. Ihr Abſehen war, daß ſie ſich ſelbſten zu einer Göttin in Franckreich machen, und dadurch dem Volck einen richtigen Weg zum Aberglauben bähnen wolte. Sie rühmte ſich zugleich eines Wahrſager-Geiſts; daher auch groſſe Herren von entfernten Orten zu ihr kamen, und ſie als ein Oraculum um Rath fragten, ſchützete auch viel göttliche Erleuchtungen und Offenbarungen vor. Vid. Centur. Magdeburg. 13 p. 587, 640 & 642.

Oel,

Iſt eigentlich das, zum Unterſchied der andern alſo benannte Baumöl, oder der fette Safft von reiffen Oliven. Die Bereitung deſſelben geſchiehet durch Preſſen, Kochen oder Diſtilliren und durch Aufgieſſen. Ein mehrers iſt im Oeconomiſchen Lexico nachzuſehen. Man ſehe auch oben Baum-Oel.

Oel-Pulle, oder Oel-Flaſche,

Iſt eine kleine irdene Flaſche, worinnen das Baum- und anders Oel, ſo in der Küche verbrauchet wird, verwahret ſtehet.

Oeno,

Eine von denen Töchtern des Anii und der Dorippes, welche Schweſtern insgeſamt von dem Dionyſio die Kunſt erlernet hatten, daß alles dasjenige, was ſie nur mit der Hand anrühreten, in Wein, Oel oder Weitzen verwandelt ward.

Oenone,

Eine Phrygiſche Nymphe, lag mit dem Paride in Liebe, als er aber die ſchöne Helenam erblickte, ließ er ſeine alte Geliebte fahren. Sie ſoll die Wahrſager-Kunſt, Muſic und Medicin verſtanden haben, und ihrem Paris, ehe er nach Griechenland geſchifft, den gantzen Verlauf des Krieges-Feuers vorher prophecyet haben. Dieſe Oenone, als ſie wider al-

les

les Vermuthen, ihres alten Liebhabers des Paridis Cörper zu Gesichte bekam, und an die vorigen Zeiten gedacht, ist gleich todt auf selbigen gefallen, und zugleich mit ihm eingescharret worden.

Ofen,

Ist überhaupt ein verschlossener Ort, in welchem Feuer angemachet wird. Die Stuben-Ofen, so die Zimmer bey der Winter-Kälte erwärmen müssen, werden entweder von eisernen gegossenen Platten, oder von viereckigen inwendig holen Stücken Töpffer-Arbeit, so man Kacheln, und die Ofen daher Kachel-Ofen nennet, oder auch von beyden zugleich aufgesetzet. Insgemein wird von einem guten Ofen erfodert, daß er, bis auf das Ofenloch, gantz frey, und von der Wand abstehe; daß das Ofenloch mit einem Thürlein versehen sey, damit wenn das Feuer ausgerauchet, durch dessen Zumachen die Wärme zurücke gehalten werde; daß er wohl verwahret sey, damit er keine Risse gewinne und Rauch in die Stube lasse. In dem Oeconomischen Lexico werden mehrere Arten der Oefen erzehlet, und auch eine Beschreibung nebst der Zeichnung und dem Grund-Risse eines nützlichen Stuben-Ofens von besonderer Invention mitgetheilet.

Ofen-Gabel,

Ist ein zwey-zackigtes Eisen an einem langen höltzernen Stiel befestiget, wormit man das Holtz in den Ofen schiebet.

Ofen-Lac oder Spanische Massa,

Rc. Benzoe und trockenen Storax, aa. drey Loth, Ladanum acht Loth, dieses alles klein gestossen, alsdenn in Mörsel warm gemacht, und sechs Qventlein ausgepreßt Muscaten-Oel drinnen zergehen lassen, und darinne die Gummata mit der Mörsel-Keule wohl zerrieben, hernach fünf Qventlein Indianischen Balsam dazu gethan, und wohl durcharbeitet. Wenn dieses alles geschehen, so thue man den Mörsel vom Feuer und lasse die Hitze ein wenig verkühlen; alsdenn thue man noch darein Rosen-Oel, Citronen-Oel, Nelcken-Oel, aa. 12 Tropffen, Majoran Oel 8 Tropffen, Biesen in Mörsel zerrieben, Ambra iedes sechs Gran, Zibet sieben Gran, mische es nochmals aufs fleissigste, und dann mache man nach Belieben kleine Stengel daraus, streiche sie an Ofen oder sonst was heissem.

In das Ofenloch gucken,

Ist eine dem Gesinde lächerliche und abergläubische Gewohnheit, wenn sie bey ihrem Anzuge in den neuen Dienst, stracks in das Ofenloch gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden.

Offenhertziges, oder aufgelegtes Piquet,

Ist ein dem Frauenzimmer wohl bekanntes Spiel in Teutscher Karte; die Karte wird unter die zwey spielenden Personen gleich getheilet, acht Blätter bekommt iedes in die Hand, die andern sechzehen Brieffe aber werden in vier aufgelegte Häufflein, vor eines ieden Ort zwey geleget, das letzte aufgedeckte Blatt ist Trumph, iede Farbe muß im spielen entweder bekannt, oder mit Trumph abgestochen werden, die Augen werden durch die gantze Karte gezehlet, wer die meisten zusammen bringet, der gewinnet.

Ohrendrat,

Ist ein von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogner Drat, mit einem halben Ringlein und Gehencke versehen, dessen sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget, wenn sich selbiges die Ohren nicht durchlöchern läßt.

Ohrgehencke,

Sind Gold- und schwartz-geätzte Zierathen, mit Diamanten, Perlen und andern Edelgesteinen versetzet, zuweilen auch aus einem Stücke, als rothen grossen Corallen und andern Flüssen bestehend, so das Frauenzimmer in die Ohren-Ringe mit einschliesset. In Brasilien henget das Frauenzimmer ein von vielen Schneckenhäusern zusammen gesetztes Kleinod, an stat der Ohrengehencke in die Ohren. Heutiges Tages sind die von Schild-Kröte mit eingelegtem Gold, auch die von Perlenmutter-Glas und Fluß in Form drey kleiner Glocken die aller-façonnirsten, welche unten breit sind, oben aber schmal zulauffen, in Gestalt einer Birne.

das

Digitized by Google

das Ohr klinget,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung des Frauenvolcks, so in denen wunderlichen Gedancken stehet, ob würde selbiges von iemand belogen, wenn ihnen das Ohr klinget, dergleichen einfältige Muthmassung sie auch hegen, wenn sie Blasen auf der Zunge bekommen.

Ohren-Lappen,

Ist ein von schwartzem Sammet geschnittener, und nach dem Kopff eingerichteter Streiff, mit einem spitzigen Schnäpflein über die Stirne, und zwey rund hervorgehenden kleinen Theilen über die Ohren, dessen sich das Ulmerische Frauenzimmer unter ihre so genannten Böhmischen und Boden-Hauben, Umgeschläge und Kappen von Rauchwerck zu bedienen pfleget.

Ohrenmorgeln, siehe Morgeln.

Ohren-Ringe,

Sind kleine goldne, schwartz-geätzte mit Diamanten, Perlen und andern Jubelen ausgesetzte Ringlein, so das Frauenzimmer in den Ohren zu tragen pfleget.

Olha oder Olga,

Des Moscowitischen Fürstens Igoris Gemahlin, eine behertzte und heroische Dame, darbey von grosser List und Klugheit. Denn als Maleditrus Fürst der Drevulianer ihren Gemahl umgebracht, und nach solchem Mord 20 Gesandten an sie schickte, mit aufgetragener Werbung, ob sie ihn zum Gemahl haben wolte, hat sie alle diese Werber niedermachen lassen, und hingegen ihre Abgeordneten an den Maleditrum geschicket, mit dem Vermelden, daß wenn er um sie werben wolte, er vornehmere Abgesandten, als die vorigen gewesen, schicken solte. Hierauf haben ihr 50 vornehmere Abgeordnete bey ihr gemeldet, welche sie aber alle zusammen in einer Badstube verbrennen lassen. Nach diesen hat sie ihre endliche Ankunfft melden lassen, sich auch in der That eingestellet, aber so gleich wider den Maleditrum die Belagerung formiret, bey welcher es so weit durch Tractaten kam, daß ihr von jedem iedweden Hause ein Tribut von drey Tauben und drey Sperlingen abgestattet werden muste, welchen, als sie selbige erhalten, sie eine gewisse anbrennende Materie unter die Flügel gebunden, wodurch die nach ihrem alten Lager eilende Vögel die Häuser auf einmal in Brand gebracht, und bey solchem unverhofft entstandenen Unglück und Unordnung, ihre Feinde theils in die Flucht gerathen, theils auch ihr in die Hände gefallen, auf welche Art sie ihre Rache wegen ihres Gemahls Mord und Tod listig ausgeübet. Vid. Sigism. Bar. d. Herberstein l. 1 Rerum Moscovitic.

Oliven,

Olivæ, Olives, sind Früchte des Oelbaums, die in Spanien und Italien häufig wachsen, daselbst eingemachet, und zu uns in Fässern gebracht werden; einige Nachricht davon ist unter dem Wort Baumöl, eine weitläufftigere aber im Oeconomischen Lexico zu finden. Die Oliven refraischiren und öffnen den Leib, deßwegen setzet man sie nicht nur bey dem Gebratens auf, sondern sie können auch an gewisse Essen gebraucht werden, so hin und wieder in diesem Buch wird zu sehen seyn.

Ollapatrida, oder Olypodrigo,

Heist ein gemachtes Essen von allerhand Fleisch und Früchten, da man gutes Fleisch mit Geflügel als Hünern, Tauben u. s. f. mit klein geschnittenem Speck, unterschiedlichen wohlschmeckenden Küchen-Kräutern, auch grünen Erbsen, Spargel, Artischecken u. s. f. in einem Topff beysammen siedet.

Olympia,

Donna, eine kluge, gelehrte und verständige Römerin, so zu Zeiten des Pabst Innocentii X, dessen Bruders Weib sie war, und mit welcher er sehr familiar gelebet, und seines Nachfolgers Innocentii des XI, mit ihrer Klugheit und herrlichen Consiliis den gantzen Römischen Hof gubernirete. Dieser Dame zu Ehren und grossen Vortheil hielt Innocentius X An. 1650 ein Jubel-Jahr. Vid. Ernesti in seinen Gemüths-Ergötzligkeiten Colloq. 30 p. 558.

Olympias,

Hieß die Mutter des Alexandri Magni,

und Gemahlin des Königs Philippi in Macedonien. Das Alterthum hat von ihr fabuliret, sie hätte sich von einem Gott, der ihr in Schlangen-Gestalt im Bette erschienen, schwängern lassen, wovon sie das Wunder der Welt, den Alexandrum Magnum, gezeuget.

Omeisin,

Diana, von Cadix aus Spanien, des Altdorffischen Professoris Magni Davidis Omeis, gelehrte Eheliebste, so sich auf viele Wissenschafften geleget, und in der Pegnischen Blumen-Zunfft mit war. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Lust P. 2 p. 111.

Omelotte, siehe Aumelette.

Omphale,

Königin aus Lydien, in welche Hercules so entzündet und verliebet war, daß er ihr in Mägde-Kleidern, gleich einer Aufwärterin, gedienet und zur Hand gegangen; ja er scheuete sich nicht aus Liebe gegen sie, die Spindel und den Rocken in die Hand zu nehmen, und in ihrem Zimmer zu spinnen.

Ontkommera, siehe Liberata S.

Opera, siehe Patrone.

Opern-Buch,

Ist ein zusammen gehefftetes Exemplar von derjenigen Opera, so auf dem Theatro præsentiret und abgesungen wird, dessen sich das Frauenzimmer, bey Ansehung dergleichen Singe-Spiels zu bedienen, und in selbiges hinein zu sehen pfleget.

Opis,

War eine von denen Jagd-Nymphen, so die Dianam in die Wälder zu begleiten pflegte.

Oppermannin,

Maria, war eine nette Teutsche Poetin, so sich durch ihre Kunst sehr beliebt gemacht.

Oppia,

War eine von denen Vestalischen Jungfrauen, welche, weil man sie einiger Unzucht überführete, lebendig eingemauert ward.

Ops,

Eine Tochter des Himmels und der Vestæ, die Schwester und Weib des Saturni, wird auch sonsten Rhea und Cybele genannt. Siehe Rhea.

Orange, siehe Pomerantzen.

Orangerie,

Heisset der von allerhand ausländischen Bäumen und Gewächsen bey einem Garten verhandene Vorrath. siehe Oeconomisches Lexicon.

Orbana,

Hiesse bey den alten Römern diejenige Göttin, so über die Vater- und Mutter-losen Wayfen bestellet war. Sie hatte ihren Altar in dem Hause Larius. Plin. l. 2 c. 7.

Orden
Geistlicher und weltlicher
Frauenzimmer
nach Alphabetischer Ordnung.

A.

Orden der Aebtißin von Abralds-Brunnen in Franckreich,

Die erste Aebtißin dieses Ordens ist An. 1100 eine Frantzösische Jungfrau, Petronelle de Chemille, gewesen. Sie war durchaus in schwartz Tuch gekleidet und trug eine weisse Weyhel.

Orden der reformirten Aebtißin von Abralds-Brunnen,

Ob zwar einige vorgeben wollen, ob hätte die H. Brigitta, als sie nach Rom durch

Franck-

Digitized by Google

Franckreich reiſete, den Orden Font Evrald oder Ebralds-Brunnen geſtifftet, ſo ſcheinet es doch, daß da dieſer Brunnen 200 Jahr älter iſt, ſie ſelbigen Orden nur verbeſſert und reformiret. Die Mutter Maria von Bretagne iſt An. 1464 Aebtiſſin dieſes Ordens geweſen; ſie gehen in einem Aſchengrauen Mantel und einem ſchwartzen Rock gekleidet, den Mantel haben ſie von der Heil. Brigitten Orden angenommen.

Orden der Acœmeter oder Studter-Kloſter-Frauen,

Die Stifftung von dieſem Orden hat Anno 459 zu Conſtantinopel ihren Anfang genommen. Ihre Kleidung beſtund in einem Unter-Rock, breiten Scapulier, auf welchen ein rothes Creutz geſticket, und einem weiten Mantel, (welches alles von grünem Tuch war) nebſt einer weiſſen Hauben und ſchwartzen Weyhel auf dem Haupt; es ſind aber dieſe Kloſter-Frauen, ſeither die Türcken ſelbiger Orten Meiſter ſpielen, gantz ausgerottet worden.

Orden der Aegyptiſchen Kloſter-Frauen,

Die Heil. Aebtiſſin Syncletica hat um das Jahr 318 gelebet, und in der Aegyptiſchen Wüſten Thebais die Frauen unter denen Regeln des H. Antonii und Athanaſii zu einer Kloſter-Wohnung gebracht. Sie giengen auf Einſiedler-Art in Lausgrauem Habit mit einem ſchwartzen Mantel bekleidet.

Orden der Aethiopiſchen Kloſter-Frauen,

Dieſer Orden iſt in Aethiopien Anno 1325 von der Mutter Imata geſtifftet worden. Dieſe Kloſter-Frauen ſind der Regel des H. Antonii zugethan; ſie tragen nach ihrer Landes-Art einen aus geſteiffter Leinwand geflochtenen Tulband auf dem Haupte, und ein rauhes Mäntelein von gelben Geißfellen. Das übrige der Kleidung iſt entweder gelb oder weiß, inmaſſen ſie ſich an keine gewiſſe beſtändige Farbe binden. Im übrigen erbetteln ſie ihre Koſt, und erwerben ſolche mit ihrer Hand-Arbeit, geben aber wiederum den Armen ſehr viel Almoſen: ſie kommen, gleich wie auch andere Frauen, niemalen in die Kirche, ſondern die H. Sacramente werden ihnen von den Prieſtern oder Mönchen auſſerhalb mitgetheilet. Sonſten leben ſie meiſtentheils in trefflicher Keuſchheit.

Orden der regulirten Kloſter-Frauen der H. Agnes zu Dortrecht,

Dieſes Kloſter iſt Anno 1326 geſtifftet und Anno 1419 vom Heil. Gerhard von Hembskirchen, An. 1430 von Frau Walburg von Nervede und An. 1491 von Reinier, des Dordrechtiſchen Schatz-Meiſters Sohne mit groſſen Einkommen verſehen und begabet worden, die Kirche dieſes Kloſters iſt An. 1494 geſtifftet worden. Im beſagten Kloſter ſind viel adeliche Frauen und Jungfrauen. Die Schweſtern tragen auf dem Haupt eine ſchwarte Weyhel, weiſſe leinene Schleyer und Hauben, um den Hals aber einen weiſſen und gefaltenen Kragen, und ferner einen weiſſen wollenen Rock und Scapulier. Sie müſſen eine ewige Keuſchheit und Verlaſſung eigener Güter und Gehorſam, gleich wie alle, ſo der Regel des H. Auguſtini zugethan ſind, geloben.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Ambroſii,

Dieſer Orden iſt auch eine Art der Benedictinerinnen in dem Mayländiſchen Gebiete, ſo Jungfrauen des H. Ambroſii genennet werden. Sie gehören mit unter die Ciſtercienſer, und ſind der Regel des H. Benedicti unterworffen. Zu Zeiten des H. Ambroſii trugen ſie einen grauen Habit; itzo aber tragen ſie eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupt, im übrigen aber gantz weiſſe Kleider. An. 360 wurden ſie der H. Marcellina untergeben.

Orden der Annunciaten, ſiehe Orden der Kloſter-Frauen der zehen Tugenden Mariä.

Orden der Annunciatinnen oder Kloſter-Frauen der himmliſchen Botſchafft Maria,

Dieſer Orden floriret zu Genua, den daſelbſt eine Genueſiſche Jungfrau, Nahmens Maria Baptiſta Fornari, ſo A. 1617

Digitized by Google

gestorben, gestifftet, und die Kloster-Frauen Religiosas oder Geistliche der himmlischen Botschafft Mariä genennet. Sie tragen ein rothes Scapulier nebst einer schwartzen Weyhel, und gehen in einem himmelblauen Rock und Mantel, weilen sie himmlische Annunciatinnen genennet werden.

Orden der Kloster-Frauen des H. Augustini,

Die H. Perpetua, des H. Augustini Schwester, wird für die Mutter und Stifterin aller Klosterfrauen und Orden, die unter ihres Bruders Regeln sich beqvemt, gehalten. Selbige hat, da sie ihre Stifftung aufgerichtet, um das Jahr Christi 390 gelebet. Ihre Kleidung ist ein schwartzer Unter- und weisser leinener Ober-Rock, nebst einem weissen von dem Haupt bis auf die Füsse reichenden Mantel, der mit lauter rothen Creutzlein über und über gesticket ist, gewesen.

Orden der regulirten Canonissen des H. Augustini,

Ist von der H. Brigitta 1365 gestifftet worden; sie waren vor diesem in Engelland, Schottland, Irrland und Niederland mit einem schwartzen Unter- und leinenen Ober-Rock, nächst einem über der schwartzen Weyhel selbsten angezogenen schwartzen Mantel bekleidet gegangen. Es wurde aber nachgehends bey denen Niederländischen Canonissen diese Kleider in etwas verändert.

Orden der Damen von der Axt oder dem Beil,

Zu Tortosa in Arragonien gestifftet An. 1148 von Raymundo Berengario, dem letzten Grafen von Barcelona, als er das Königreich Arragonien mit Petronella Königs Ramiri Tochter erheyrathet, und durch der Frauen Tapfferkeit die Stadt Tortosa von der Mohrischen Belagerung befreyet ward. Sie trugen einen langen Rock und auf dem Haupte ein Mützgen fast auf die Art derer Capuciner, worinnen eine Carmesinrothe Axt zu schauen war. Ihre Privilegia waren, daß sie von allen Contributionen frey seyn, und nach ihres Mannes Tode alle Juwelen und andern weiblichen Hausrath, wenn er auch noch so kostbar wäre, alleine erben, und iedesmal, wenn ein öffentlich Gepränge vorfiele, den Vorzug vor denen Männern haben solten.

B.

Orden der Canonissen des Heil. Basilii,

Dieser Orden ist von dem H. Basilio, so um das Jahr Christi 300 gelebet, von Mönchen und Kloster-Frauen, so eine Zeit lang sonder einige Regeln, nur nach ihrem Gutdüncken, in Wildnissen, Klöstern und andern abgesonderten Oertern gewohnet, zum ersten gestifftet worden; die erste Klosterfrau dieses Ordens ist die H. Theodora An. 340 gewesen. Diese Canonissen gehen in einem schwartzen weiten Rock, und tragen eine schwartze Weyhel auf dem Haupte.

Orden der Basilianer-Kloster-Frauen,

Die Stiffterin dieses Ordens ist die H. Macrina, des grossen Basilii Schwester gewesen, so dem Exempel ihres Bruders gefolget, nach seiner Regeln Anleitung Klöster erbauet, und Versammlungen von geistlichen Jungfrauen angeordnet, welche sich absonderlich zu dem Gelübde der Keuschheit und Armut verbinden müssen. Sie lebten sehr streng, dann sie trugen kein Hemde, schlieffen auf dem Stroh, assen niemalen kein Fleisch und hielten beynahe eine immerwährende Fasten.

Orden der Barmhertzigen Kloster-Frauen zu Erlösung der Gefangenen,

Dieser Orden war zu einer Auslösung der gefangenen aus der Türckischen Sclaverey zu Barcelona von Jacobo, König von Arragonien aufgerichtet, und von Pabst Gregorio IX An. 1230 unter der Regel des H. Augustini confirmiret worden. Einige Zeit hernach hat Maria Sacors einen Kloster-Frauen-Orden zu eben solchem Absehen gestifftet. Sie, die Stiffterin, starb An. 1288 zu Barcelona. Die Kloster-Frauen dieses Ordens sind gantz waß gekleidet, und tragen eine schwartze Weyhel,

Digitized by Google

Weyhel benebenſt des Königs Wappen auf der Bruſt.

Orden der Amſterdammiſchen Begginnen oder Kloſter-Jungfrauen,

Dieſer Orden iſt um das Jahr Chriſti 698 von der Heil. Begga, Pipins des erſtern Hertzogs von Brabant Tochter, und der H. Gertrud Schweſter geſtifftet worden. Nach Ermordung ihres Gemahles Anſegiſt, des H. Arnolds Sohn, hat ſie in ihrem Wittwen-Stande ein Kloſter für geiſtliche Jungfrauen angeleget, und ſelbiges Sieben-Kirchen genennet. Worzu ſie von ihrer Schweſter der H. Gertraud eine gute Anzahl Kloſter-Frauen überkommen. Dieſes Kloſter iſt in zwey Theile, nemlich in geiſt- und weltliche Canoniſſen getheilet, welche Lebens-Art in denen meiſten Niederländiſchen Städten gebräuchlich und im Schwange geweſen. Zu Amſterdam iſt das allerſchönſte und ſauberſte davon anzutreffen, ſo An. 1572 renoviret worden. Vor dieſen waren die Jungfrauen dieſes Kloſters verpflichtet die Krancken zu beſuchen, nunmehro aber ſind ſie durch ein allgemeines Capitel, ſo An. 1500 zu Harlem gehalten, davon freygeſprochen worden, und leben anietzo in ſtiller Ruhe, unter der Regel des H. Auguſtini. Die Regen-Tücher, ſo ſie ſonſten über ihre Kleider getragen, haben ſie nunmehro abgeleget, und wenn ſie auſſer ihrer Wohnungen ſind, gehen ſie gantz erbar nach der heutigen Mode in ſchwartz, zu Hauſe hergegen in weiß gekleidet; und tragen in der Kirche eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupte. Sie wohnen in ihrem Kloſter in beſondern Häuslein, zwey, drey, oder mehr bey einander, und wenn eine todt, wird ſie von denen andern Schweſtern begraben. Gregorius XI, Bonifacius X, Martinus II, Eugenius IV, Nicolaus V und Pius III haben ſie confirmiret und beſtätiget.

Orden der Antwerpiſchen Begginnen,

Dieſe Kloſter-Jungfrauen gehen in ſchwartz gekleidet, tragen auf dem Haupt einen Regen-Mantel und vorn an dem Leib ein ſchwartz Tuch: ſie ſind an keine ewige Keuſchheit verbunden, ſondern können heyrathen, wenn es ihnen beliebet. Auf ſolchen Fall aber müſſen ſie ihr Haus, ſo ſie in dem Kloſter-Hof innen gehabt, räumen, und denen armen Begginnen, ſo daraus unterhalten werden, überlaſſen.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen,

Die H. Scholaſtica, des H. Benedicti Schweſter, hat um das Jahr Chriſti 530, nach ihres Brudern Exempel, etliche Kloſter-Frauen zum Kloſter-Leben, Keuſchheit und Armut angeführet, ihres Bruders Regel angenommen, und ſich in gantz ſchwartz gekleidet. Der Grund ihres Ordens iſt auf dem Berg Callin, ſo gleichſam eine Pflantz-Schule geweſen, geleget worden, wodurch faſt die gantze Welt hernach iſt angefüllet worden. Die Frantzöſiſchen Kloſter-Frauen ſind durch ein allgemein Concilium mit dieſen Benedictinern vereiniget worden. Die eingezogene Abtey zu Cleinsburg auſſerhalb Leyden iſt auch dieſes Ordens geweſen.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen des Bergs Calvariæ,

Die Stifterin dieſes Ordens iſt geweſen Mutter Antonia von Orleans, Marckgräfin in Bellviſte, zugenannt St. Scholaſtica, eine Frantzöſiſche Princeßin, ſo dieſes Kloſter der Benedictiner-Kloſter-Frauen des Bergs Calvariæ zu Poictiers angelegt, worinnen ſie auch Anno 1618 geſtorben. Die Kloſter-Frauen tragen ſchwartze Weyhel und weiſſe Kleider.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen zu Cluny,

Der Urſprung dieſes Ordens wird dem Odo, ſo anfangs Canonicus zu Tours geweſen, beygemeſſen. Denn, nachdem er Abt zu Cluny worden, hat er daſelbſt den Orden des H. Benedicti, der faſt gantz ins Abnehmen kommen war, auf das Jahr Chriſti 940, wieder in voriges Aufnehmen gebracht, ſo, daß ihme in kurtzer Zeit mehr denn 2000 Klöſter nachgefolget. Nicht weniger reformirte er auch die Kloſter-Frauen dieſes Ordens, welche anietzo eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupt, einen ſchwartzen weiten Rock und

Digitized by Google

weisse Unterkleider tragen, auch von vielen Päbsten und Concilien confirmiret worden.

Orden der Reformirten Benedictiner-Kloster-Frauen,

In Franckreich wird noch eine Art von Benedictinerinnen der Versammlung Casalis Benedicti, so der Mutter von Tours, Aebtißin des Klosters St. Mariæ zu Charenton, um das Jahr Christi 1520 reformiret, angetroffen. Sie tragen über ihren schwartzen Kleidern noch einen Mantel.

Orden der Brigittinerinnen,

Die Stiffterin dieses Ordens ist die H. Brigitta, eine Schwedische Fürstin, ehemalige Gemahlin des Fürsten von Nericien, Ulfo genannt, gewesen. Sie hat solchen Orden sowol für Männer als Frauen An. 1344 gestifftet, welcher hernach vom Pabst Urbano V, auf Anhalten ihrer Tochter Anno 1360 confirmiret worden. Die geistlichen Männer und Weiber wohnen in einem Kloster, iedoch ein Theil von dem andern abgesondert, und haben die Aebtißinnen denen Mönchen sowol als denen Kloster-Frauen zu befehlen. Die Weiber gehen in Aschgrauer Kleidung mit einer schwartzen Weyhel, und tragen auf dem Haupt ein Band, so ihnen Creutz-weis über den Kopf gehet, und bey einem ieden Eck, wie auch auf der Mitte des Creutzes einen Knopf hat. In Schweden und in andern Nordischen Ländern, wie nicht weniger in Engelland, wohin sie An. 1414 gekommen, werden viel Klöster dieses Ordens gefunden, sind aber meistentheils verändert worden. Jedoch sind derselben noch in Teutschland, Franckreich und Niederland nach ihrer rechten Art anzutreffen.

C.

Orden der Kloster-Frauen des H. Cæsarei,

Der Stiffter dieses Klosters zu Arles, nahe an der Kirchen gelegen, ist der H. Cæsareus, worein er seine Schwester, die H. Cæsariam, als Aebtißin, gesetzet, so einen grossen Zulauf von vornehmen Jungfrauen überkommen. Pabst Symmachus hat An. 478 diese Ordens-Stifftung bekräftiget. Die Kloster-Frauen dieses Ordens tragen eine Weyhel und einen weissen um den Leib gegürteten Rock.

Orden der Ritter und Ritterinnen von Calatrava,

Der männliche Orden davon ist Anno 1158 von Gomesio Ferdinando König von Castilien wider die Mohren gestifftet worden. Er führet zum Ritterlichen Zeichen ein rothes Creutz, an dessen Ende vier Lilien stehen nebst zwey Fuß-Banden. Der König von Spanien ist selbst ihr Groß-Meister, sie beobachten die Cistercienser-Regel, und dürffen nur einmal heyrathen. Die Kloster-Frauen aber dieses Ritterlichen Ordens wurden Anno 1219 unter der Regel der Cistercienser von Eleonora Gonzales eingeführet, sie tragen einen rothen Rock und Scapulier, wie auch auf der Brust das Ritterliche Ordens-Zeichen von Calatrava, und unter der Weyhel eine Ritterliche Haupt-Decke, so ihnen Pabst Benedictus zu führen vergönnet. Die Groß-Meisterin davon hat zu Almagro in Neu-Castilien ihren Sitz.

Orden der Camaldulenser Kloster-Frauen,

Der H. Romualdus von Ravenna gebürtig, so 120 Jahr alt worden, und von Clemente VIII An. 1593 in die Zahl der Heiligen gesetzet worden, ist der Stiffter dieses Ordens, sowol männlichen als weiblichen Geschlechts, gewesen, und hat beyderseits Ordens-Leuten, welche sonst nach der Regel des H. Benedicti, als worunter sie zuvor gehörten, in schwartzen Habit gegangen, sich weiß einzukleiden anbefohlen.

Orden der Niederländischen, Teutschen und Lothringischen Canonissen,

Die H. Walbrud, ehemals des Fürsten Magoldus, Grafen von Hennegau Gemahlin, so um das Jahr Christi 650 gelebet, hat diesen Orden gestifftet durch Erbauung eines Jungfräulichen Klosters in Hennegau, worinnen sie Aebtißin gewesen, und von welchem Orden sich viel hernach durch gantz Niederland, Teutschland

Digitized by Google

land und Lothringen ausgebreitet. Die Canoniſſen hierbon tragen eine ſchwartze Weyhel, nebſt einem weiſſen Mantel und gegürteten weiſſen Leib-Rock.

Orden der Capucinerinnen,

Die Capucinerinnen, ſo ihren Urſprung von dem Heil. Franciſco herführen, ſind An. 1530 von der H. Maria Longa angeordnet worden, deren Exempel die Mutter Poſthea Trogia eine Genenſiſche Jungfrau, ſo viel Klöſter zu Siena, Piombino und Paris aufgerichtet hat, gefolget. Sie dürffen nichts eigenthümliches beſitzen, und haben vor ſich nichts anders als ein Buch, ein Creutz, und eine Geiſſel. Inzwiſchen führen ſie ein übermäßig ſtrenges und faſt unerträgliches Leben, gehen in grauer Kleidung, ſo in einem mit einem Strick gegürteten Rock und einem kurtzen Mäntelein, von ſehr ſchlechten Zeug beſtehet: wenn ſie ein neues Kleid haben, nehen ſie alte Lappen drauf, weil ſie verbunden ſind zerlumpte Kleider zu tragen. Sie gehen barfuß, und bedienen ſich keines Scapuliers. Urbanus VIII hat ihnen alle ihre vorigen Päbſtlichen Freyheiten und Privilegia An. 1629 confirmiret.

Orden der Carmeliter-Kloſter-Frauen,

Die Europäiſchen Carmeliter-Kloſter-Frauen, ſo in einem weiſſen Mantel und grauen Rock gekleidet gehen, ſind um das Jahr 1238, da die Chriſtlichen Printzen von dem Türcken wieder aus Palæſtina vertrieben worden, in Europa übergekommen, und haben ſich auf Vergönſtigung Honorii III an unterſchiedenen Orten, als Italien, Franckreich, Spanien und gantz Teutſchland, niedergelaſſen.

Orden der Frantzöſiſchen Carmeliter-Kloſter-Frauen,

Dieſe führen ihren Urſprung her von Franciſca d'Amboiſe, Hertzogin zu Bretagne, ſo An. 1461 dieſe Kloſter-Frauen in Franckreich angeordnet. Man findet ſie mit einer grauen Patience und Rock, einer ſchwartzen Weyhel, und mit einem Hertzoglichen bunten Mantel über ihre Kleider umgeben.

Orden der Carthäuſer Kloſter-Frauen,

Dieſer Orden, ſo ſich ſtarck in Franckreich, Teutſchland und Niederland ausgebreitet, iſt um das Jahr Chriſti 1100 von dem Heil. Bruno von Cölln gebürtig, geſtifftet worden. Die Kloſter-Frauen kleiden ſich in eine ſchwartze Weyhel, weiſſen Rock, Patience und Scapulier. Dieſer Orden iſt der allerſtrengſte, denn ſie tragen ein härin Kleid, eſſen kein Fleiſch, und ſind ſo genau eingeſchloſſen, daß ihnen nicht einmal vergönnet wird mit ihren Bluts-Freunden zu ſprechen. Die Heil. Beatrix aus Franckreich gebürtig, ſo um das Jahr Chriſti 1309 gelebet, iſt zu ietziger Zeit dieſer Kloſter-Frauen Patronin.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Caſſiani,

Der H. Caſſianus von Alexandrien gebürtig, hat dieſen Orden in Egypten aufgerichtet. Die Aebtißinnen gehen in weiſſer Wolle gekleidet, worüber ſie eine zarte Leinwand und auf dem Kopf eine ſchwartze Weyhel tragen, und ſind unter der Regel des H. Auguſtini auf Päbſtliche Verordnung beſtätiget worden.

Orden St. Catharina,

Ward Anno 1714 von Peter Alexewitz, Moſcowitiſchen Czaar, zum Andencken der bey dem Fluß Pruth Anno 1711 gehaltenen Action, geſtifftet. Er iſt das allererſte mal der Princeßin Natalia gegeben worden. Selbiger führet zum Sinnbilde dieſe Worte: Pro Fide & Patria, und wird nur dem fürnehmſten Frauenzimmer gegeben. Das Ordens-Zeichen iſt ein rothes Creutz, welches nebſt dem Nahmen St. Catharina in der Mitten ſtehet, und von der rechten Hand zur Lincken, wie der Däniſche Orden von Dannenbrog herab henget. Das Band iſt weiß, doch nicht allzu breit.

Orden der Ciſtercienſer-Kloſter-Frauen,

Hambelina, die Schweſter des Heil. Bernhardi, ſo der erſte Abt zu Clareval geweſen, hat dieſen Orden unter Anführung und Direction des Heil. Bernhardi

Digitized by Google

um das Jahr Christi 1118 zu Cisteaux aufzurichten begonnen. Sie gehen gantz weiß gekleidet, ausgenommen die Weyhel und Scapulier, so sie von schwartzer Farbe zu tragen pflegen.

Orden der Clarissen,

Die Stiffterin dieses Ordens ist die Heil. Clara, von Assisien in Umbrien, einem gewissen Strich in Italien, gebürtig, gewesen, so An. 1210 diesen Convent angefangen. Ihre Regeln waren sehr streng, so daß Pabst Innocentius IV selbige vor das weibliche Geschlechte selbst zu hart erachtete, und sie solcher strengen Gelübde erlassen wolte. Nichts destoweniger bliebe sie darbey beständig, und starb An. 1263, nachdem sie ihrem Kloster 24 Jahr vorgestanden. Zwey Jahr nach ihrem Tode setzte sie Pabst Alexander IV im ersten Jahr seiner Päbstlichen Regierung unter die Zahl der Heiligen. Dieser Orden besitzet durch die gantze Christenheit in der Welt eine unglaubliche Menge Klöster; Sie müssen ausser ihrer ungemeiner Strengheit ihren Unterhalt zu leben erbetteln; tragen ein Cameel-härnes Unterkleid und einen sehr schlechten grauen Rock, nebst einem Scapulier von gelber Farbe, und einer schwartzen Weyhel. Den Rock aber gürten sie mit dem Strick des Franciscaner-Ordens.

Orden der Kloster-Frauen des H. Columbani,

Der Stiffter dieses Ordens ist gewesen der H. Columbanus, ein Irrländer von Geblüte, welcher das trefliche Kloster zu Luxen in dem Vogesischen Gebirge gestifftet. Das Concilium zu Mascon hat An. 627 seine Regeln vertheidiget, worauf dieser Orden durch gantz Franckreich und Italien sich ausgebreitet. Die Kloster-Frauen, so er eingesetzet, führen ihren Ursprung her von der Schwester des Bischoffs Faron oder auf Burgundisch Fare genannt, sie giengen gantz weiß gekleidet, und gehörten unter die Regel des Heil. Benedicti.

Orden der Creutzträgerinnen,

Anno 1668 von der Römischen Kayserin Eleonora, Ferdinandi III Gemahlin, gestifftet, als bey Abbrennung der neuen Burg zu Wien ein goldnes Creutz, worinnen ein Stück von dem Creutz Christi eingefast war, mitten unter den Flammen unverletzt blieb. Sie tragen auf der lincken Brust an einem schwartzen Bande ein viereckigtes Creutz, an dessen vier Ecken vier Sterne funckeln, welche auf das Creutz-Gestirne ihr Absehen haben. Mitten durch das Creutz gehen zwey holtzfarbene in Creutzes Gestalt formirte Linien, rings herum stehen vier schwartze Adler, und um das gantze Zeichen diese Worte: Salus & Gloria. Die Dames von solchem Orden, so man Crociere nennet, müssen alle Tage das Officium vom Heil. Creutz und einen Rosen-Krantz von den Heil. fünf Wunden sprechen. Dieser Orden wird von der Römischen Kayserin (welche allezeit Großmeisterin oder Präsidentin dieses Frauen-Ordens ist, und welche Stelle anitzo die Kayserl. Frau Wittbe, Amalia Wilhelmina vertritt,) zweymal des Jahres, nemlich den 3 May und 14 Septemb. bey den Obern-Jesuiten durch die Hand eines Cardinals ausgetheilet.

D.

Orden de la Dame blanche, oder vom grünen Schilde,

Ward von Johanne de Boucicaut, Grafen von Beaufort, Vicomte von Turenne, und Marschall von Franckreich, den Dames und Matronen zu Ehren gestifftet; worzu vierzehn Ritter genommen wurden, so sich die an Ehre und Vermögen gekräncken Matronen zu vertheidigen verpflichten musten; die Ritter trugen ein güldenes grün emaillirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer stande.

Orden der Kloster-Frauen der ersten Regel des H. Dominici,

Der Heil. Dominicus in Languedoc hat diesen Orden den Kloster-Frauen unter der Regel des Heil. Augustini Anno 1206 eingeführet. Sie müssen drey Gelübde, des Gehorsams, Keuschheit und Armut thun, tragen eine schwartze Weyhel, und sind in gantz weiß gekleidet, werden

Digitized by Google

den auch Kloſter-Frauen der erſten Regel oder Schlüſſel des Heil. Dominici genennet. Dieſer Orden hat ſich durch die gantze Chriſten-Welt ausgebreitet, und beſitzen ſie viel reiche und herrliche Klöſter.

Orden der Kloſter-Frauen der zweyten Regel des Heil. Dominici,

Pabſt Honorius III hatte ſich vorgenommen, alle Kloſter-Frauen, ſo in kleinen abgeſonderten Geſellſchafften gewohnet, unter eine Regel zuſammen zu bringen. Weil er nun niemand beqvemer darzu, als den H. Dominicum erachtete, hat er ihm ſolches aufgetragen, welcher auch An. 1218 ſolche Reformation vorgenommen. Die erſtere Kloſter-Frau darvon iſt eine Römiſche Jungfrau von 17 Jahren, Cecilia genannt, geweſen. Sie gehen weiß gekleidet, und haben einen ſchwartzen Mantel drüber.

Orden der Kloſter-Frauen der dritten Regel der Bußfertigkeit des Heil. Dominici,

Nachdem faſt die gantze Grafſchafft Toulouſe und das Unter-Alpiſche Franckreich durch die Lehre der Albigenſer verführet worden, hat der H. Dominicus gegen diejenigen, ſo ſich nicht wieder bekehren laſſen wollen, einen Ritterlichen Orden aufgerichtet, ſo das Werck mit dem Schwerte ſolten wider die Hartnäckigten ausführen, da er dann ihnen ſolche Regeln vorgeſchrieben, die das gemeine Leben zwar übertroffen, aber doch denen verbundenen Geiſtlichen nicht gleich zu achten geweſen; und wurden ſelbige insgemein Brüder und Schweſtern des Krieges-Ordens des Heil. Dominici genennet. Und ob gleich die Albigenſer völlig ausgerottet worden, ſo begaben ſich doch nach der Zeit ſowol Männer als Weiber in die Klöſter, und nahmen die Prediger-Kleidung an; die Ordens-Weiber gehen wie andere Kloſter-Frauen, in weiß gekleidet, mit einem leinenen Kragen um den Hals, und einem halb ſchwartz und weiſſen Mantel, wodurch ſie ihren vorigen weltlichen und jetzigen geiſtl. Stand vorgebildet. Pabſt Innocentius VI hat An. 1360 ihre Regeln confirmiret.

Orden der verſchloſſenen Kloſter-Frauen, der Regel des H. Dominici,

Anno 1368 hat die H. Catharina von Siena, dem Orden der erſten und andern Regel des Heil. Dominici noch mehr Strengheit beygeleget, indem ſie die Kloſter-Frauen ſolches Ordens zu einem groſſen Stillſchweigen, Keuſchheit und Gehorſam verbunden, auch ſie ſo hart eingeſchloſſen, daß, wenn ſie einmal in das Kloſter gegangen, ſie gar nicht wieder daraus kommen können. Sie kleiden ſich in weiß mit einer ſchwartzen Weyhel auf dem Haupt, werden in Italien, Nürnberg, Augſpurg und unterſchiedenen Orten in Niederland gefunden.

E.

Orden der Einſiedlerinnen des H. Auguſtini,

Der Stiffter dieſes Ordens iſt Pabſt Alexander IV geweſen, welcher die von dem Heil. Auguſtino durch viele Reformationen in unterſchiedene Brüder- und Schweſterſchafften abgetheilten Geiſtliche wiederum An. 1256 unter einen reformirten Orden und Verſammlung gebracht, indem er denen Frauen den Nahmen der Einſiedlerinnen des H. Auguſtini gegeben, und einerley Tracht zu halten befohlen, nemlich, daß die Unter-Kleider weiß, und die oberen ſchwartz, wie auch mit einem ledernen Riemen und elffenbeinernen Stifft gegürtet ſeyn ſollen. Zu gegenwärtiger Zeit haben ſie ſich durch die gantze Chriſtenheit ſehr ausgebreitet.

Orden der Einſiedlerinnen des H. Hieronymi,

Die H. Paula von Rom gebürtig, ſtifftete ein Kloſter zu Bethlehem, deme der Heil. Hieronymus eine lange Zeit vorgeſtanden, erbauete auch in denen Egyptiſchen Wüſteneyen viel Klöſter, die nach der Ermahnung des H. Hieronymi ihren Lebens-Wandel anſtellen muſten. Sie ſtarb An. 404 im Kloſter zu Bethlehem. Ihr Orden iſt An. 1374 vom Pabſt Gregorio XI unter der Regel des H. Auguſtini confirmiret, und ihnen der Nahme der Einſiedlerinnen des Heil. Hieronymi beygeleget worden. Sie haben einen

Digitized by Google

grauen Rock mit einem ledernen Riemen umgürtet, nebst einem gleichfärbigen Mantel und einer schwartzen Weyhel getragen.

F.

Orden der Foliantinnin,

Margaretha de Palestran, hat zu Toulouse in Franckreich das erste Kloster dieser Ordens-Frauen An. 1588 aufgerichtet. Sie führen ein sehr strenges Leben, denn sie essen kein Fleisch, Fisch noch Eyer, trincken auch keinen Wein, es wäre denn im äusserſten Nothfall: und sind in gantz schlecht weisses Tuch gekleidet, und tragen eine schwartze Weyhel.

Orden der Recollecten-Kloster-Frauen, so der Regel des Heil. Francisci zugethan,

Um das Jahr 648 hat eine Spanierin, Benedicta genannt, eine Art Kloster-Frauen unter Anführung des Heil. Fluctuosi, Ertz-Bischoffen zu Brocharn, gestifftet. Dieser Orden ist nachgehends von denen Päbsten der Regel des Heil. Francisci untergeben worden. Sie gehen gantz grau, gürten den Rock mit einem ledernen Riemen, tragen einen Kappen-Mantel, wie die Mönche, und zwar alles von groben Tuch, gehen barfuß, und bedienen sich nur grosser Holtz-Schuhe.

Orden der bußfertigen Kloster-Frauen, der dritten Regel des H. Francisci in Teutschland,

In Hoch-Teutschland wird noch eine Art gewisser Kloster-Frauen des Heil. Francisci gefunden, welche sich aus dem Kloster in Büsch und Wälder begeben, um daselbst ihrer Buß und Strengheit desto mehrer obzuliegen. Sie halten sich als die ältesten Einsiedlerinnen in einem von denen Städten weit abgelegenen Ort in kleinen Hüttlein auf, und leben von Kräutern und Wurtzeln. Ihre Kleidung ist ein grauer Rock, den sie mit einem Strick umgürten, und tragen grosse hohe höltzerne Schuhe an denen blossen Füssen.

Orden der bußfertigen Kloster-Frauen der dritten Regel des H. Francisci, anderer Art,

In diesen Orden werden allerhand Weibs-Bilder, so wol ehrliche als unehrliche, Jungfern und Frauen, eingenommen. Der Ursprung wird der Mutter Francisca von Besance, so An. 1627 zu Paris gestorben, zugeschrieben. Er ist eine Art von Capucinerinnen, so von Honorio III, Innocentio IV und Nicolao IV bestätiget worden. Sie tragen einen grauen Rock, Scapulier, einen bis zu den Füssen abhangenden Mantel, und eine schwartze Weyhel auf dem Haupt.

Orden der Kloster-Frauen, der dritten Regel des Heil. Francisci,

Der H. Franciscus als Stiffter dieses Ordens, nachdem er durch gantz Asien seine Lehre und Regeln ausgebreitet, brachte eine grosse Menge Volcks von allerhand Stand an sich, dahero er genöthiget ward eine geringere Regel, als die vorhergehende, aufzurichten, die er die dritte Regel genennet, worinnen allerhand Art von Leuten, ja selbst verehligte Personen, die mit Bewilligung ihrer Männer in das Kloster sich begeben wolten, eingenommen, auch diese dritte Regel oder Stifftung Anno 1225 von Honorio dem III wie auch Nicolao confirmiret wurde. Sie tragen einen Mantel ohngefehr so lang als die Capucinerinnen, welcher unten herum mit einem Stück Tuch, von anderer Farbe, belegt war. Ihre Kleider sind grau, sie aber gehen barfuß. Nechst dem H. Francisco wird die H. Elisabeth, Andreæ, Königs in Ungarn Tochter, auch für die Stiffterin und Patronin gehalten, so An. 1235 von Gregorio IX unter die Zahl der Heiligen gesetzet worden. Man findet viel Klöster und Spitäle ihres Nahmens zu Cölln und Antwerpen.

Orden der Reformirten Kloster-Frauen, der dritten Regel des Heil. Francisci,

Dieser Orden ist eine Art von den Clarissen, und An. 1410 von der Heil. Jungfrau Coleta aus Corpie in Picardien gebürtig, eingeführet worden. Denn nachdem sie die eingeschlichenen Unachtsamkeiten des Frauen-Ordens des H. Francisci angemercket, hat sie sich entschlossen,

Digitized by Google

sen, eine Reformation darinnen zu vollführen, welches ihr nicht nur der Pabst zu Rom vergönstiget, sondern sie auch zur Mutter und Aebtißin solcher Reformation ernennet. Und ob sie gleich bey Vollführung solches Werckes vielerley Verdruß und Verhinderung erfahren müssen, hat sie selbiges doch, nachdem ihr der Pabst das Kloster von Bisantine darzu verehret, die Gräfin Blanche auch ihr redlich beygestanden, bewerckstelliget. Ihr strenger Orden hat sich in kurtzen durch gantz Teutschland, Franckreich, Burgund und Spanien ausgebreitet. Sie schlafen auf dem blossen Stroh, gehen barfuß, und tragen einen grauen Rock mit einem Strick umgürtet, bestehen auch meistens aus Weibes-Bildern, so ein liederlich Leben verführet.

Orden der verschlossenen Kloster-Frauen der dritten Regel des Heil. Francisci,

Dieser Orden ist Anno 1405 von einer Italiänischen Gräfin von Civitella de Fernis genannt, gestifftet worden. Sie bleiben die Zeit ihres Lebens eingeschlossen, führen ein sehr strenges Leben, reden nichts, und gehen wie die andern Franciscaner-Kloster-Frauen gekleidet, in einem Mantel, grauen Kleid, und schwartzen Weyhel.

Orden der Frauen, so denen Krancken dienen,

Diesen Orden hat die H. Fabiola, so um das Jahr Christi 390 gelebet, zuerst aufgerichtet, und ihn mit allerhand krancken wartenden Frauen, so mit allen darzu gehörigen Nothwendigkeiten versehen, besetzet. Ihr Habit, den diese Weiber tragen, ist gantz schwartz.

G.

Orden der Gastalanen, siehe Orden der Paulinen.

Orden der gegürteten Damen,

Gestifftet von Annen, gebohrner Hertzogin von Bretagne Caroli VIII von Franckreich Gemahlin. Sie trugen einen auf der Franciscaner Art formirten Strick um den Leib, und ward keine in den Orden genommen, welche nicht die Reinigkeit ihrer Sitten und zugleich ihren Adel beweisen konte. Von welcher Stifftung die Gewohnheit entstanden, daß noch heutiges Tages in Franckreich unverheyrathete Damen um ihre Wappen einen solchen Strick, eben auf die Art, wie die Mannsbilder die Federn zu tragen pflegen.

Orden der Kloster-Frauen des H. Gregorii,

Pabst Gregorius der Grosse hat im Jahr Christi 594 in Sicilien dieses Frauen-Kloster aufgebauet, und über selbiges seine Base, die H. Tharsilla gesetzet, auch mit überflüßigen Einkommen aus seinen eigenen Gütern versehen. Sie gehen gantz in weiß gekleidet, und gehören unter die Regel des H. Benedicti, führten auch zu Folge der Päbstlichen Verordnung ein strenges Leben.

Orden vom grünen Schilde, siehe Orden de la Dame blanche.

H.

Orden der Hodendagsischen Canonissen von Bergen,

Die Canonissen dieses Ordens sind von der Gelübde der ewigen Keuschheit abgewichen, dergestalt, daß wenn sie des Morgens geistlich sind, und als Kloster-Jungfrauen sich aufführen, des Nachmittags hingegen sich weltlich erzeigen. Sie dürffen sich nach Belieben und sonder Verletzung ihrer Reputation verheyrathen; und bestehen sämtlich aus den fürnehmsten und edelsten Damen, sind gekleidet in einen schwartzen Unter-Rock, worüber sie noch einen kurtzen weissen leinenen Rock, nebst einer Weyhel auf dem Haupt tragen.

Orden der Gast-Haus-Kloster-Frauen zum Heil. Geist,

Das Gasthaus zum H. Geist St. Maria in Sapia, hat Innocentius III An. 1201 erbauet. In dasselbe setzte er geistliche Männer und Frauen; um die armen Wandersleute zu bewirthen. Castellus von Aquileja, ein Lehrer dieses Ordens, hat selbigen Orden einiger massen reformiret

miret und gebessert. Die Brüder und Schwestern müssen vermöge ihrer Regel, einen genauen Gehorsam, Keuschheit, Verlassung eigener Güter, und fleißige Wartung der Krancken geloben. Ihr Merckzeichen ist eine weisse, mit einem Scheine umgebene Taube, so den H. Geist vorbilden soll. Die Kloster-Frauen sind in schwartze Röcke gekleidet, und tragen auf der Brust ein zwölff-eckigtes weisses Creutz, auf dem Haupt aber eine weisse Haube oder Weyhel.

Orden der Regular-Canonissen von dem Heil. Grab zu Jerusalem,

Wird in Franckreich gefunden, allwo er 1620 von einer Gräfin von Chaligen, Claudia du Moy sonst genannt, gestifftet worden. Diese Canonissen tragen eine schwartze Weyhel über die weissen Hauben, und sind in einen schwartzen Rock und Mantel gekleidet, auf dessen lincker Seite ein roth sechseckigtes Creutz, gleichwie auch auf dem leinenen Ober-Rocke zu finden ist, auf der rechten Seiten aber des Mantels hengt ein doppelter Strick mit zerschnittenen Knöpffen. Sie gehören sonsten unter die Regel des H. Augustini.

Orden der Jerusalemitanischen Kloster-Frauen des H. Hilarions,

Die H. Maria, so eine Aebtißin über 55 geistliche Jungfrauen gewesen, hat nach des H. Hilarions Exempel und Regel zu Jerusalem um das Jahr Christi 325 eine Kloster-Frauen-Versammlung gestifftet, die nach Ausweisung ihrer Conterfaiten, so noch hier und dar gefunden werden, auf dem Haupt eine schwartze jungfräuliche Weyhel, so sie mit einem gewundenen leinen Band umgebunden, ingleichen ein kurtzes graues Mäntelein, und einen Leib-Rock von gleicher Farbe getragen haben.

Orden der Jungfrauen, von der Heimsuchung Mariä,

Dieser Orden ist von dem Heil. Francisco de Sales, Bischoff und Printzen von Geneve um das Jahr Christi 1610 gestifftet, der die Regeln solcher Stifftung selbst entworffen, und von denen Päbsten confirmiren lassen. Doch hat selbigen Orden in Franckreich am allermeisten in grosses Aufnehmen gebracht, die Ehrwürdige Mutter Johanna Franciſca Fremior, Frau von Chantail. Die Jungfrauen dieses Ordens sind in schwartz Tuch, nebst einem leinenen Ober-Rock gekleidet.

J.

Orden der ritterlichen Krieges-Kloster-Frauen von St. Jacob mit dem Schwert in Spanien,

Die erste Commenthurin und Befehlshaberin dieser geistlichen Ritter-Frauen, soll eine gewisse Aebtißin aus dem Kloster des H. Geistes zu Salamanca, so um das Jahr Christi 1030 gelebet, gewesen seyn, obgleich einige diesen Orden dem König Ferdinando von Gallicien An. 1170 zuschreiben wollen. Die Verrichtungen dieser Kloster-Frauen bestehen in Beherbergung und Handreichung der armen Reisenden, die nach St. Jacob in Gallicien Wallfahrt gehen; sie gehören unter die Regel des H. Augustini, und ist der König ihr Oberhaupt. Sie gehen durchaus schwartz gekleidet, und tragen auf der rechten Seiten ihres Oberrocks ein rothes Schwert, so auf dem Creutze des Gefässes einen Schulp hat.

Orden der Johanniter, oder Maltheser-Ritter,

So auch weiblichen Personen conferiret wird. Dergleichen Frauen-Klöster solches Ordens in Franckreich, Spanien und Italien, ja auch Maltha selber gefunden werden; allwo die Nonnen ihre Proben und Profeßionen, wie die Capellanen verrichten, und das achteckigte weisse Creutze in Form eines Sternes auf einem Schulterblat tragen.

Orden der Gasthaus-Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem,

Einige meinen, der Stiffter dieses Ordens wäre Johannes Hyrcanus; Andere nennen Johannem, Patriarchen von Alexandria; wieder andere glauben, es sey einer, Nahmens Gerhard, gewesen, so das Jerusalemitanische Gasthaus gestifftet.

Die

Digitized by Google

Die Gasthaus-Kloster-Frauen aber, die zu Rom im Gasthaus der Heil. Maria Magdalena gefunden werden, sind Anno 1080 von der Agnes von Rom gebürtig eingeführet worden. In welchem Gasthaus alle Reisende und Pilgrime, so nach dem H. Land gehen, ihre behörige Nothdurfft und Reise-Geld empfangen. Die Kloster-Frauen tragen eine Weyhel, gehen in einem Lausgrauen Rock, haben ein rothes Creutz auf der Brust, und sind der Regel des H. Augustini beygethan.

Orden der Reformirten Gasthaus-Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem,

Die Urheberin dieses Ordens, so in Franckreich gefunden wird, ist gewesen Mutter Galliote de Vaillac von Anjou, so die Reformation zu Anfang des 17 Seculi vorgenommen hat. Die Kloster-Frauen gehen schwartz gekleidet, mit einem achteckigten weissen seidenen Creutze auf der Brust, an der lincken Seiten des Mantels, welche acht Ecken gleichwie an dem Maltheser-Creutz, die acht Seligkeiten vorstellen sollen, und sind auch auf dem Mantel in acht zerschnittenen runden Platten die vornehmsten Werckzeuge des Leidens Christi abgebildet, als in dem obersten das Angesicht, in dem andern die Dornen-Crone, in dem dritten die drey Nägel, in dem vierten die Würffel, in dem fünfften der Rock, im sechsten das Creutz, im siebenden die Säule und der Speer, und im achten die Silberlinge. Diese alle sind in Gestalt der Schaugelder an Corallen, Pater-noster-weis zusammen gefaßt.

Orden der H. Canonissen von St. Johann zu Lateran,

Soll von der Apostel Zeit noch herstammen; diese Canonissen werden zu Rom in der Kirchen St. Johannis zu Lateran, gantz weiß gekleidet angetroffen. Sie tragen einen Rock, Mantel, leinenen Ober-Rock und schwartze Weyhel. Das Merckzeichen ihres Ordens ist die Heil. Jungfrau Maria mit dem auf ihrem Schooß sitzenden JEsus-Kind, ingleichen der H. Johannes zur rechten, und der Augustinus zur lincken Seiten, mit diesem Beyworte: Donec auferatur Luna, bis daß der Mond hinweg genommen wird.

Orden der Jungfrauen des guten JEsu zu Ravenna,

Dieser Orden ist von Margaretha Rusci, um das Jahr Christi 1506 zu Ravenna angeordnet worden. Sie selbsten die Stiffterin wird mit einer Hauben, so fast wie ein Tulband zusammen gebunden, und geflochten ist, nebst einem Pater noster um den Hals, und einem Stock in der Hand, abgebildet gefunden.

Orden der Kloster-Frauen der Regel des heiligen Isidori,

Die H. Florentina aus Spanien, des H. Isidori Bischoffs in Sevilien Schwester, stifftete An. 598 nach Anleitung der Regeln, die ihr Bruder, der H. Isiodorus, ihr vorgeschrieben hatte, einen Frauen-Orden, welche durchaus in grau gekleidet gehen muſten.

L.

Orden der Layen-Schwestern von Torre di Speculo, der Versammlung des Oel-Bergs,

Die Heil. Francisca de Pontianis des Pauli de Brixis Tochter hat An. 1434 diesen Orden angefangen, und sich bey ihren Satzungen der Olivetaner-Väter bedienet. Das Kloster, so sie zu Rom erbauet, und nächst dem Capitolio gestanden, ist Torre di Speculo genennet worden, allwo sie auch An. 1440 gestorben, und von Paulo V unter die Zahl der Heiligen gesetzet worden. Die Wittwen und Jungfrauen ihres Ordens sind durchaus gantz schwartz gekleidet.

Orden der Clarissen Layen-Schwestern,

Diese sind der Clarissen Kloster-Frauen ihre Mägde, und müssen ausser dem Kloster die Botschafften und andere nöthige Dinge verrichten, auch vor das Kloster Lebens-Mittel zusammen betteln. Und ob sie gleich nicht zu Kloster-Frauen geweihet, tragen sie mit selbigen fast einerley Kleider mit einem Mantel darüber, ausgenommen die schwartze Weyhel. Sie halten sich an die Regel des H. Francisci.

Orden

Digitized by Google

Orden vor die Liebe des Nechſten,

Iſt von damahliger Princeßin Eliſabetha Chriſtina von Braunſchweig-Wolffenbüttel, nunmehro Römiſcher Kayſerin, kurtz vor ihrer Abreiſe aus Teutſchland nach Spanien, An. 1708 geſtifftet worden, deſſen Zeichen iſt ein kleines goldenes Creutz, an einem rothen Bande, auf welchen die eingetheilten Worte: Amore Proximi, befindlich. Sothaner Orden wird von einem Geſellſchaffter an den andern verehret, und hat die Liebe des Nechſten zu ſeiner Abſicht. Es werden auch Dames mit in ſolchen Orden genommen.

M.

Orden der Heil. Maria, ſiehe Orden der Paulinen.

Orden der Kloſter-Frauen der Heiligen Jungfrau Maria vom Berg Carmel,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt geweſen die Heil. Aebtißin Sara, ſo An. 432 die Kloſter-Frauen der Heil. Jungfrau Maria vom Berg Carmel, nach eben denſelben Regeln, denen die Carmeliter-Brüder zugethan ſind, geſtifftet hat. Diejenigen, ſo einen grauen Rock und weiſſen Mantel tragen, findet man in Europa gar ſparſam, wohl aber annoch in Syrien, um den Berg Carmel.

Orden der Adelichen Canoniſſen von St. Maria im Capitolio zu Cölln,

Die Stifftern dieſes Ordens iſt Alpaidis König Pipins von Auſtraſien Concubine geweſen, ſo um das Jahr 716 gelebet, und ihren Pallaſt zu Cölln in eine Kirche verwandelt, ihn auch zu der Heil. Mariä im Capitolio genennet. Die Canoniſſen, ſo darinnen ſich aufhalten, ſind alle von hohen Adel, ſo nicht gnugſame Mittel haben ihren Stand zu führen. Des Morgens gehen ſie in geiſtlichen Habit in das Chor, Nachmittags aber tragen ſie weltliche Kleider. Sie dürffen in keine öffentliche Geſellſchafft kommen, iedoch iſt ihnen erlaubt, wann ſie wollen, ſich zu verheyrathen, auf welchen Fall ſie alsdann ihrer Einkünffte ſich begeben müſſen. Sie leben ſonſt nach der Regel des Heil. Auguſtini, doch mit der Ausnahme, daß ſie gleichwol an das Gelübd der ewigen Keuſchheit nicht gebunden ſind. Wann ſie in das Chor gehen, ſo ziehen ſie einen weiſſen Ober-Rock von klaren Kammer-Tuch über ihre bunten weltlichen Kleider, ſo mit Gold und Silber ſtarck beſetzt ſind, und durch das klare Ober-Tuch leuchten, haben auf dem Haupt einen ſchwartz-ſeidenen Flohr, der ihnen von hinten ziemlich weit nachſchleppet, ſonſt trugen ſie auch Haarlocken.

Orden der Kloſter-Frauen der Empfängniß Mariä,

Die Heil. Beatrix de Silva, hat A. 1484 dieſen Orden in Portugall aufgerichtet. Sie ſind gantz blau gekleidet, und haben an ihrem Scapulier ein Marien-Bild mit dem Kind JEſu auf dem Arm, welches mit einem Speer den Drachen unter den Füſſen Mariä ertödtet, angehefftet. Die Weyhel auf dem Haupte iſt ſchwartz.

Orden der Kloſter-Frauen der zehen Tugenden Mariä, ſonſten Annunciaten genannt,

Dieſe Kloſter-Frauen gehören zwar auch unter die Regel des H. Franciſci, gehen aber anders gekleidet, als in einem Aſch-färbigen Rock, einem rothen Creutzweiſen Scapulier, ſo zehen Knöpffe hat (die zehen Tugenden Mariä bedeutend) und mit einem Strick gegürtet wird, woran noch drey kleine Stricklein (die Geiſſeln des HErrn Chriſti) gehangen. Die Novitiatin oder Neulingin tragen zum Gedächtniß der Unſchuld des Seligmachers ein weiſſes Scapulier. Die Heil. Johanna, Königs Ludwigs XI Tochter, hat ſie An. 1500 mit groſſer Mühe geſtifftet, welche zuletzt vom Pabſt Leone X confirmiret worden. Dieſer Orden hat ſeinen Anfang nur von fünff Jungfrauen genommen, anietzo aber wird er unter die vornehmſten gezehlet.

Orden der Dienerinnen der Heil. Jungfrau Maria, ſiehe Orden der Serviten-Kloſter-Frauen.

Digitized by Google

Orden der Gast-Haus-Kloster-Frauen der H. Maria Magdalena, siehe Orden der Gast-Haus Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem.

Orden der Minimen oder Allergeringsten,

Die Urheberinnen dieses Ordens sind zwey Spanische Schwestern, Nahmens Maria und Francisca von Lucerna, An. 1495 gewesen, so selbigen nach den Regeln des H. Francisci de Paula angeordnet haben. Sie dürffen nach solcher Regel kein Fleisch, Butter, Eyer noch Milch, ausgenommen in dem höchsten Nothfall nur allein Käs essen. Sie tragen eine schwartze Weyhel, weissen Schleyer, und eine Kappe mit einer runden Patience, so von der Kappe bis auf den halben Leib herab henget, und mit einem ledernen Riemen zugegürtet wird, alles zusammen von grauer Farbe.

O.

Orden der Observanz-Kloster-Frauen von der Bischöflichen Regel,

An. 630 machte der H. Eloy, Bischoff zu Noyon sein grosses Haus in Paris zu einem Convent, und versahe dasselbe mit so reichlichen Einkünfften, daß in selbigem 300 Jungfrauen konten erhalten werden. Nach diesem bauete er ein ander Frauen-Kloster, worin er die damals zu Paris wohnende H. Aurea, von Geburt eine Syrerin, des Morini und der Quiria Tochter, zur Aebtißin eingesetzet. Diese Kloster-Frauen tragen eine schwartze Weyhel und Rock, und darüber einen weissen Mantel.

P.

Orden der Paulinen oder Gastalanen, sonst Jungfern der H. Maria genannt,

Dieser Orden ist zu Mayland von Louisa Torella, Gräfin von Gvastalla, so eine Gesellschafft 1556 gestifftet, aufgerichtet worden. Sie sind nicht, wie die Kloster-Frauen, sondern bey nahen weltlich gekleidet gegangen, nach wenig er Zeit aber, wegen einiger unter ihnen eingeschlichenen Mißbräuchen aus allen Städten in Italien vertrieben, und gantz vertilget worden.

Orden der Præmonstratenser-Kloster-Frauen,

An. 1120 hat der H. Robertus den Præmonstratenser-Orden zu pflantzen angefangen, welcher diesen Nahmen von einen kleinen Platz, Præmonstrans genannt, bekommen. Die Ricivera aber, eine Frantzösin von Geburt, hat die Kloster-Frauen dieses Ordens An. 1141 eingeführet. Sie tragen weisse wollene Kleider und eine schwartze Weyhel. Sie sind der Regel des H. Augustini untertoorffen. Dieser Orden hat sich in Spanien, Franckreich und Niederland, wo mehr denn 50 Klöster darvon gefunden werden, sehr ausgebreitet. Die vortreffliche Abtey von Königsfeld, so eine von denen sechs Holländischen Abteyen ist, war vor diesem auch dem Præmonstratenser-Orden beygethan, und ein adeliches Gestifft ausserhalb Delfft, an dem Weg nach Rotterdam gelegen; so von Richardis von Delfft, einer Tochter Wilhelmi I aufgebauet, hernach aber selbst von denen Delfftern, aus Furcht, es möchten die Spanier einen festen Fuß darinnen setzen, An. 1572 in Brand gestecket worden.

S.

Orden der Sacktragenden Kloster-Frauen,

Der Heil. Ludwig, König in Franckreich, welcher durch seine Mutter Blanche darzu aufgemuntert ward, hat An. 1261 einen Orden von Geistlichen, sowol Männern als Weibern aufgerichtet, welche in Säcken gekleidet giengen, und deswegen Sackträgerinnen, Saccariæ, ingleichen bußfertige Töchter JEsu Christi genennet wurden. Allein der Manns-Orden hat nicht lange gedauret, indem sie An. 1293 in ein ander Kloster übergangen. Das Frauen-Kloster aber, so nahe bey St. Andreas zu Paris gestanden, hat auch nicht lange Bestand gehabt, weil sie beyderseits

Digitized by Google

derſeits noch bey ſeinem Leben in Abnahm gekommen. Jedoch ſollen noch 1357 zu Londen Kloſter-Frauen von dieſem Orden gefunden worden ſeyn. Sie giengen in Säcken oder groben hänfinen Kleidern und barfuß.

Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragoſſa in Spanien,

Die Jungfrauen dieſes Ordens dürffen keine Weyhel tragen, ſie haben denn das 40 Jahr ihres Alters erreicht. An. 1531 hat Mutter von Villa Simplis dieſes Jungfrauen-Collegium angeordnet. Sie gehen durchaus grau gekleidet.

Orden der Sclavinnen der Tugend,

An. 1662 von der Römiſchen Kayſerin, Eleonora, Ferdinandi III Gemahlin, als des Ordens Haupt und Groß-Meiſterin, geſtifftet. Das Ordens-Zeichen war eine goldene mit einem Lorber-Crantz umgebene Sonne, mit der Umſchrifft: Sola ubique triumphat.

Sie pfleget gantz allein,
Im Sieg beglückt zu ſeyn.

Dieſe Medaille trugen die Damen an einer goldnen Kette um den lincken Arm, und zwar alſo, daß ſie konte geſehen werden; Ihre Pflicht beſtunde darinnen, daß die, ſo bey Hofe waren, den Orden allemahl trugen, die Abweſenden aber zu gewiſſen Zeiten ſolches thun muſten; Daß ſie der Tugend, ſonderlich der Mäßigung der Affecten und andern dergleichen löblichen Ubungen obliegen wolten, und der Großmeiſterin die Treue verheiſſen ſolten, daß im Fall das Ordens-Zeichen, welches, wenn es klein war, an einer ſchwartzen ſeidenen Schnure hieng, verlohren gienge, 100 Thl. erleget, und ſelbige an ein armes tugendhafftes Menſche gewendet werden ſolten. Die Damen muſten alle von hoher Ankunfft, edlen Geiſt und tugendhaften Leben ſeyn, ihre Anzahl erſtreckte ſich nicht über 30 und nach dem Todes-Fall einer Ordens-Genoßin ward das groſſe Zeichen der Großmeiſterin wieder zurücke gegeben, das kleine aber verblieb den Erben.

Orden der ſchwartzen Schweſtern,

Dieſe ſind eine Art der Begginnen, ſo an vielen Orten in Niederland gefunden werden, und beſtehet ihre Verrichtung in Wart- und Pflegung der Krancken, ſie gehören unter die Regel des Heil. Auguſtini, und gehen ſchwartz gekleidet, mit einer weiſſen leinenen Hauben auf dem Haupt, über welche, wann ſie ausgehen, ſie noch eine Kappe zu tragen pflegen.

Orden der dienenden ſchwartzen Schweſtern,

Iſt eine abſonderliche Art derjenigen ſchwartzen Schweſtern, welche die Krancken in ihren eigenen Häuſern auſſer dem Kloſter vor ein wöchentliches oder tägliches Lohn, welches hernach zum Nutzen des Kloſters verwendet wird, fleißig warten. Wann ſie ſolcher geſtalt bey denen Krancken ſind, ſo tragen ſie ein weiſſes Schurtz-Tuch vor dem Leib nebſt einem Schleyer auf dem Haupte.

Orden der Serviten-Kloſter-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria,

Es hatten ſieben Florentiniſche Kaufleute den Orden der Serviten-Brüder geſtifftet. Hundert Jahr darauf richtete Juliana de Falconerys den Orden der Serviten-Kloſter-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria zu Florentz gleichfalls auf, welche faſt eben auf die Weiſe, wie die Brüder dieſes Ordens lebten, und in ſchwartz gekleidet giengen. Die Stifftterin dieſes Ordens ſtarb An. 1341 und wurden ihre Regeln von Leone X und Paulo beſtätiget. In Italien, wie auch zu Cölln findet man über 50 Klöſter von dieſen Kloſter-Frauen. Dionyſius Buſſar, der allgemeine Regierer und Director ſolches Ordens, hat ſie Anno 1641 zu einer ſtrengen Verſchlieſſung und eine ſchwartzen Weyhel zu tragen vermöget.

Stern-Creutz-Ordens-Frauen, ſ. Orden der Creutzträgerinnen.

Orden der Studter-Kloſter-Frauen, ſ. Orden der Acoemeter.

Digitized by Google

T.

Orden der Kloster-Frauen auf der Insel Tabennes,

Diesen Orden hat der Abt Pachomius um das Jahr Christi 340 in der Insel Tabennes gestifftet. Seine Schwester ist von ihm zur Aebtißin über solches Kloster gesetzet worden, welche auch eine grosse Anzahl geistlicher Jungfrauen von allen Orten her an sich gezogen, mit welchen sie in einfältiger Beobachtung ihrer Regel, der Gottesfürchtigkeit und Stilleschweigen gelebet. Sie waren auf Griechische Art gekleidet, die Kappe aber und des Ober-Rocks Enden mit Creutzen gestickt. Ihr Merckzeichen war ein Engel mit den metallenen Tafeln, worauf die Regeln, die er ihrem Bruder dem H. Pachomio aufzuzeichnen befohlen, geschrieben waren, nebst dem Denck-Spruch: Er hat seinen Engeln wegen deiner befohlen.

Orden des Todten-Kopffs,

Ist zwar von Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtenberg und seiner verwittibten Frau Mutter der Fürstin Sophia Magdalena, Hertzogin zu Liegnitz und Brieg, An. 1652 gestifftet, von Frauen Louisen Elisabeth aber, Hertzogs Philipp zu Sachsen-Merseburg Hochfürstl. Frau Wittiben 1709 wieder renoviret worden, das Zeichen ist ein weisses seidenes Band, worinnen ein silberner Todten-Kopff an einer schwartzen emaillirten Schleiffe, auf welcher diese Worte mit weiß emaillirten Buchstaben, Memento Mori, zu befinden. Es wurden so wol Dames als Cavaliers mit diesem Orden beehret.

Orden der Treue,

Wurde von der 1727 verstorbenen Königin in Pohlen und Churfürstin zu Sachsen, Christiana Eberhardina, an Cavaliers und Damen, in Form eines Kleeblats, grün und mit Gold emaillirt, ausgetheilet, und an einer goldenen Kette im Knopfloche, oder sonst auf der Brust hangend, getragen.

U.

Orden der ungeschuheten Carmeliter-Kloster-Frauen,

Die H. Theresia von JEsu, so A. 1515 in Spanien gebohren ward, hat zu Zeiten Pabst Leonis X den Orden der ungeschuhten Carmeliter-Kloster-Frauen angefangen und gestifftet. An. 1582 starb sie, und ward vom Gregorio XV in die Zahl der Heiligen 1622 versetzet. Die Kloster-Frauen dieses Ordens tragen einen grauen Rock und Scapulier, einen weissen Mantel und eine schwartze Weyhel auf dem Haupte, müssen auch blosses Fusses gehen.

Orden der ungeschuheten Carmeliter-Kloster-Frauen in Franckreich,

Die Stifftерinnen dieses Ordens, so selbigen in Franckreich A. 1644 eingeführet, sind gewesen zwey Jungfrauen, nemlich die Mutter von JEsu, eine Spaniern, und die Schwester Maria del Incarnation eine Frantzösin. Sie sind fast wie die allerältesten Carmeliter gekleidet, ausgenommen, daß sie barfuß gehen, und einen etwas kürtzern Mantel tragen; Die Mütter tragen eine schwartze Weyhel, die Schwestern aber weisse Hauben.

Orden der Urbanisten,

Der Ursprung dieser Kloster-Frauen wird der Heiligen Isabella, des Heil. Ludewigs, Königs in Franckreich Schwester, zugeschrieben; welche ihren Bruder um Beyhülffe ersuchet, ein Kloster und Orden nach der Regel des Heil. Francisci aufzurichten; welches er ihr nicht nur bewilliget, sondern auch allen verlangten Vorschub gethan; massen er einige der vornehmsten und gelehrtesten Männer aus seinem Orden zusammen kommen lassen, so einige neue Art Kloster-Frauen nach Anleitung des H. Francisci entwerfen solten. Welche Regeln hernach Pabst Alexander IV gebilliget und confirmiret, auch ihnen den Nahmen der Clarissen-Urbanisten gegeben. Die Stifftерin dieses Ordens starb und ward Anno 1521 vom Pabst Leone X unter die Zahl der Heiligen gesetzet. Diese Kloster-Frauen kommen gar selten aus dem Kloster, und gehen wie die Clarissen in grau gekleidet, ausgenommen, daß sie weder Scapulier noch schwartze Weyhel tragen.

Orden der Ursuliner Jungfrauen,

Ist von einer Julianischen Jungfrau,

Digitized by Google

Angela von Brixis genannt, An. 1540 gestifftet worden. Diese Stifftung ist vom Pabst Pio III An. 1544 confirmiret, ihrer Gesellschafft der Nahme von St. Ursula der regulirten Stifftung gegeben, und mit vielen Privilegien und Freyheiten begabet worden. Dergleichen auch Gregorius XIII An. 1572 gethan. Ihr Ober-Aufseher ist gewesen der H. Carolus Borromæus. Sie gehen gantz weiß, und sind mit einem schwartzen Mantel umgethan.

Orden der Ursuliner Jungfrauen in Paris,

Ist An. 1612 im Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris von Mutter Anna de Rousli gestifftet worden, welche ihr zu Paris an der Vorstadt St. Jacob gelegenes Haus zu einer Wohnung vor geistliche Ursuliner Jungfrauen erbauet. Zu dem Ende hat sie eine gantz schwartze Kleider-Tracht und zugleich die Regel des H. Augustini unter den drey gewöhnlichen Gelübden auf Vergünstigung Pabst Pauli V angenommen, welcher diesem Orden 1619 viel Freyheiten ausgemacht. Sie sind erstlich in denen Niederlanden auf Anhalten Ferdinandi Ertz-Bischoffs von Cölln vom Pabst Urbano VIII bestätiget worden, nachgehends aber An. 1629 auch nach Lüttich und An. 1639 nach Cölln gekommen.

V.

Orden der Versammlung der Christlichen Lehre,

Dieser Orden ist von dem Heil. Borromæo, Cardinal und Ertz-Bischoff zu Mayland, so wohl für Mannes- als Weibes-Personen An. 1568 aufgerichtet worden, wo die Ordens-Frauen, wie die Männer verpflichtet sind, die Kinder im Christlichen Glauben zu unterweisen. Die Frauen gehen schwartz gekleidet mit einem weissen leinenen Ober-Rock, und tragen noch darzu einen schwartzen Mantel, der ihnen von dem Haupt bis auf die Füsse reicht. Sie sind der Regel des H. Augustini zugethan.

Orden der Versammlung der H. Maria,

Die Stiffterin dieses Ordens ist die Mutter Alix a Præsentatione aus Lothringen gebürtig, gewesen, so selbigen um das Jahr Christi 1610 angegeben. Sie tragen eine weisse Weyhel und ein schwartzes Kleid.

Orden der Versammlung zu Mayland,

Ist im Jahr Christi 1574 von dem H. Carolo Borromæo zu Mayland aufgerichtet, welcher eine Versammlung von Frauen daselbst angegeben, sie mit Kloster-Wohnungen versehen, und ihnen gewisse Lebens-Regeln vorgeschrieben. Sie gehen in schwartz Tuch gekleidet, und sind über den Leib-Rock gegürtet.

Oreades,

Hiessen diejenigen Nymphen, so auf denen Bergen sich aufhielten, und die Dianam auf die Jagd begleiteten. Virg. l. 1 Æneid.

Orinda, siehe Philips.

Orithyia,

Des Athenienſischen Königs Erechtei Tochter, in welche sich der Boreas verliebet: weil er aber selbige durch gute Worte zur Gemahlin nicht erhalten konte, entführte er selbige mit Gewalt, und flohe mit ihr nach Thracien, hat auch daselbst den Zeten und Calaim mit ihr gezeuget.

Orithyia,

War eine Königin der Amazonen. Noch eine dieses Nahmens war des Nerei und der Doridos Tochter, und eine der Meer-Nymphen.

von Orleans,

Antonia, Marckgräfin in Belviſte, eine sehr devote Frantzösische Princeßin, so den Orden der Benedictiner-Kloster-Frauen des Bergs Calvariæ zu Poictiers gestifftet, worinnen sie auch An. 1618 gestorben.

d'Orleans,

Anna Maria Louiſe, Mademoiſelle de Montpenſier, eine Tochter Hertzogs Gastonis von Orleans, welcher ein Bruder Königs Ludwigs des XIII in Franckreich war. Diese gelehrte Printzeßin war den 29 May 1627 gebohren, und starb den 5 April

Digitized by Google

5 April 1693, im 66 Jahre ihres Alters. Sie ſchrieb la vie de Mad. de Fouquerolles; Lettre du Royaume de la lune; Relation de l'Isle imaginaire; hiſtoire de la Princeſſe de Paphlagonie, welche beyde letztern zu Ende der Oeuvres diverſes des Herrn Segrais zu finden, welcher in ſeinen-memoires anecdotes den Schlüſſel dazu giebt. Einige von ihren Briefen ſtehen unter den Briefen des Buſſy Rabutin und in den Memoires deſſelben. Ihre eigenen Memoires, die von 1630 bis 1688 gehen, ſind 1728 zu Paris in 6 Tomis in 12 gedruckt worden. Segrais, der lange in ihren Dienſten geweſen, hat in den Segræſianis deren Character entworfen.

Orphne,

Eine Nymphe und Mutter des Aſcalaphi, den ſie in der Hölle von dem Acherunte gebohren.

Orſina,

Clarice, ſoll eine ſehr berühmte und ſcharfſinnige Poetin geweſen ſeyn. Vid. Gio Felice Aſtolfi nella ſua officin. Iſtorica p. 114.

Orzade,

Ein Gerſten-Waſſer, welches in Italien des Sommers als ein Kühl-Trunck gebraucht wird: Man nimmt ein Pfund geſchälte Gerſte, gießt zwey Maaß Waſſer darauf, und läßt es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch lauffen, thut dazu drey Loth Melonen-Kernen klein geſtoſſen, und durch ein Tuch gerieben, mit Roſen-Waſſer und Zucker vermiſchet.

de Oſorio,

Anna, eine adeliche und gelehrte Spanierin von Burgos gebürtig, war in der Theologie ſehr gelehrt, und deßwegen weit berühmt. Vid. Hiſpan. Illuſtr. Tom. II pag. 822.

Oſter-Fladen,

Iſt eine Art eines Gebackens, ſo von Mehl und Milch, Eyer und Butter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Roſinen und Gewürtze gemenget, dicke überſtrichen, in den Ofen gleichwie ein Kuchen geſchoben und gebacken wird.

Oſt-Indiſche Vogel-Neſter, ſiehe Vogel-Neſter Oſt-Indiſche.

Oſtra, oder Eoſtra, auch Aſtarte und Eſtar,

War eine Göttin bey den alten Sachſen in Deutſchland, und in Britannien, welcher zu Ehren ein beſonderes Feſt im April gefeyert und darbey geopffert wurde. Als nun nach der Reformation Caroli M. dieſe Abgötterey abgeſchaffet und dargegen das Paſcha-Feſt eingeführet wurde; ſo haben dennoch die alten Deutſchen ihrer hartnäckigten Gewohnheit nach den Nahmen beybehalten, und erwehntes Paſcha das Oſter-Feſt genennet; wie denn auch noch die Engelländer den April den Eaſter-Monat nennen. Beda cap. 13 de Temp. Rat. Herr Wachter in ſeinem Gloſſario p. 1174 ſq. ziehet dieſes in Zweifel, weil 1) vor den Zeiten des Chriſtenthums bey den alten Sachſen die Monate gezehlet worden, und keine beſondere Nahmen gehabt; 2) bey denſelben ſey es auch gantz was ungewöhnliches geweſen, den Monaten die Nahmen der Götter beyzulegen; und 3) wiſſe das Alterthum von einer dergleichen Göttin nichts.

Ottonia,

Johanna, von Gent aus Flandern, des gelehrten Johannis Ottonis gleichfalls gelehrte Tochter, und Guilielmi Mayarti, eines Provincial-Advocatens in Flandern, Eheweib, eine gute Poetin, deren Poemata und Luſus Poetici Extemporanei zu Antwerpen An. 1617 in 8vo heraus gekommen. Vid. Joh. Hallervord. Bibliothec. Curioſ. p. 159 ſeq.

Oxhooft,

Ein Wein-Gefäß, welches 64 Hamburger Stübgen hält, oder 3 Eymer und 12 Leipziger Maaß.

P.

Paan,

Heißt dasjenige Gewand, ſo das Frauenvolck in Mohrenland an ſtat des Rocks um den Unter-Leib zu ſchlagen pfleget, es henget ſolches von dem Nabel bis auf die Füſſe, und wird aus Sammet, Stoff, Taffet oder Tuch geſchnitten.

Digitized by Google

Pacensis Catharina, siehe Catharina Pacensis.

Padilla,

Louisia, eine gelehrte Spanierin, aus vornehmen Geschlechte, ihr Vater Martinus de Padilla war Graf de Sancta Gadea, und Königs Philippi III Staats-Rath, ihr Gemahl hieß Anton Ximenez de Urrea, Graf von Aranda und ein Grande. Sie hat geschrieben: Lagrimas de la Nobleza y Nobleza virtuosa; defensa de la verdad y invectiva contra la mentira; Excelencias de la Castidad &c.

Päppe,

Pflegen die Muhmen und Ammen insgemein dasjenige Mus zu nennen, welches sie den kleinen Kindern einzustreichen pflegen. Es ist diese Redens-Art von dem alten Lateinischen Wort Papa hergenommen. Vid. Nonium Marcell. d. Propr. Sermon. c. II & Varr. it. Cat. de Liber. Educ.

Pain à la mode, oder Pain chapelé,

Wird das geraspelte Brot genannt, so keine Rinde hat.

Pain farci,

Heissen in Scheiben geschnittene Semmeln, welche mit einer Farce, so aus gantz klein gehacktem Kalb-Fleisch und gekochten Schincken bestehet, welche zusammen in einem Mörser gantz klein gestossen worden, überstrichen, in Eyern umgekehrt, und sodenn in Schmaltz gebacken werden.

Pain du Veau,

Ist ein Brot, welches aus gehacktem Kalb-Fleisch, Rinder-Talch, Gewürtz und Saltz gemacht wird, so man, nachdem alles wohl klein und unter einander gemengt, in Speck schlägt, mit Eyern bestreicht, geriebene Semmel darüber streuet, und in Backofen gar backet. Man kan auch ein gutes Ragout darüber anrichten.

Palantia,

Anna, eine vortreffliche Poetin, so mit dem berühmten Epigrammatisten Joh. Posthio certiret, ihn auch überwunden; wie er selbst in dem I Theil seiner Poemat. pag. 133, 139, 141 und P. II p. 294 gestehet. Sie hat des berühmten Poeten und Heydelbergischen Bibliothecarii Pauli Melissi Schedii Psalmen übersetzet, der ihr zu Ehren viel Elogia hin und wieder gemacht. Auch hat sie ihres Schwagers Utenhovii Poemata abgeschrieben Melisso übersendet, der selbige hernach heraus gegeben. Sie soll überdieß vortrefflich haben zeichnen können.

Palatine,

Ist eine gewisse Art von einem Kragen oder Hals-Binde, der aus Zobel, Marder, Hermelin, Sammet oder Flohr, auch Crep verfertiget wird, und den das Frauenzimmer um den Hals zu schlingen pfleget: die von Sammet, Flohr, auch schwartzem zarten Tuch oder Crep werden zu Ende der beyden Theile offtermals mit zwey gold- oder silbernen umsponnenen grossen und holen Knöpffen durchschlungen. Die Façon soll von einer gewissen Pfaltz-Grässin inventiret worden seyn, daher man sie auch Palatine benennet. Man heisset auch nunmehro diejenigen flohrnen, mit gold- oder silbernen Tanten und Spitzen um und um frisirten Hals-Tücher und Kragen Palatine, so zusammen geschoben und mit goldenen oder silbernen Knöpffgen und Litzgen oben um den Hals zwey oder dreymal eingehalten und zusammen geschlagen werden.

Pales,

Die Göttin der Schäfer und Hirten, so über ihre Fütterung bestellet war, und welcher sie zu opffern pflegten. Ihre Feste wurden Palilia, oder Parilia, wie einige wollen, genennet, an welchen die Schäfer und Hirten auf denen Feldern um grosse angebrennte Holtzhauffen zu tantzen pflegten.

de Palestran,

Margaretha, aus Franckreich, eine sehr devote Dame, so An. 1588 zu allererst den Orden der Foliantinnen aufgerichtet, und ein Kloster darzu erbauet. Diese Ordens-Schwestern führen ein sehr strenges Leben, dörffen kein Fleisch, Fisch, noch Eyer essen, auch keinen Wein trincken, ausser im höchsten Nothfall.

Pallades,

Hiessen diejenigen Jungfern, so die Thebaner bey den Egyptiern dem Jupiter widmeten.

Palladins,

Digitized by Google

Palladius,

Oder Palatins, eine Pohlniſche Winter-Tracht von denen daſigen Woywodinnen, als welche ſolche am erſten getragen, alſo benennet, ſind ſchmale Kragen, ſo um den Hals liegen und wider die Kälte dienen. Es werden ſolche von ſilbernen Spitzen gemachet und mit ſeidenen auch geſtickten Blümgen und Ponpons garniret. Sie werden auch von verſchiedenen Bändern geknüpfft. Eine andere Art derer Palladins heiſſet Cordelies, ſo auch Creutz- und Ancker-Palladins genennet werden, es ſind ſolche wie ein Hals-Band formiret, werden hinten zuſammen gebunden, und die Zipffel auf eine Seite negligé angeſtecket. Die neueſte Art dererPalladins ſind diejenigen, welche man Luxenbourgs nennet, welche denen Ancker-Palladins in etwas gleich ſind, und auf der Seite mit zwey Häckgen zuſammen gehefftet werden, daß man nicht ſiehet, wie ſie befeſtiget, auf der lincken Seite werden ſie angeſtecket, vorne zeiget ſich eine Schleiffe, ſo das Bouquet formiret, und welche auch ſonſt Poſtilion de Luxembourg genennet war: Die Polonoiſes ſind eine Art Palladins, ſo wie zuſammen gehefftete Halstücher ausſehen, und aus Franckreich häuffig zu uns geſandt werden: Colliers à la Reine ſind dergleichen Palladins, welche zugleich mit den Latz formiren, welchen man auch von der äuſſerlichen Geſtalt den Nahmen Coeur d'Amour beygeleget hat.

Pallas,

Die Göttin der freyen Künſte und Weisheit, wird ſonſt Minerva genannt, ſiehe Minerva.

Paluzia,

Catharina, eine begeiſterte Catholiſche Nonne, ſo etliche hundert vermeinte Offenbarungen vorgegeben, worinnen ſie Chriſtus perſönlich und mündlich ſoll unterrichtet haben. Daß ſelbige aber der Quietiſtiſchen Secte und Ketzerey ergeben geweſen, haben die Catholiſchen nach der Zeit ſelbſt erſehen. Vid. Molin. Manuduct. Spirit. l. 2 c. 9 p. 206.

Pamlotten,

Sind Frauenzimmer-Ohr-Gehänge, die lang herunter bammlen, von allerhand Façon.

Pamphila,

Des Soteridis Tochter und Socratidis Frau, ein gelehrtes Weib aus Aegypten, hat zu des Kayſers Neronis Zeiten im I Seculo gelebet, und acht Bücher untermiſchter Hiſtorien geſchrieben. Photius in ſeiner Biblioth. Cod. 175 lobet ſie ſehr; Suidas aber, Voſſius, Gellius und Laertius meinen gar, ſie hätte 23 Bücher geſchrieben. Auſſer dieſen hat ſie noch Epitomen Cteſiæ, it. Epitomas Varior. Scriptor. und andere mehr geſchrieben. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſ. p. 9.

Pamp-Schweſtern,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo auf nichts dencken, als was ſie Gutes eſſen und trincken wollen, und ihren wollüſtigen Leib durch allerhand Leckerbiſſen und Schnabelwerck täglich unterhalten und ausmäſten.

Panacea,

Eine Tochter des berühmten Æſculapii, ſo gleichfalls in der Medicin und Artzney-Kunſt ſehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Panagæa,

Iſt ein Beynahmen der Dianæ, weil ſie ſtets herum ſtriche und keinen gewiſſen und beſtändigen Sitz weder im Himmel noch auf Erden hatte.

Panciges,

Iſt ein Oſt-Indianiſcher gewebter ſeidner Zeug, ſo einen Gros di Napel Grund hat und mit Blumen ausgezieret iſt, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen zu bedienen pfleget.

Panda,

Eine alte Göttin bey denen Römern, ſo denen Wegen und Pforten vorgeſetzet ward, weil ſie ſelbige aufzuthun und zu öffnen pflegte. Wird auch ſonſten Pantica genennet.

Pandora,

Ein wohlgeſtaltes und ſehr ſchönes Weibes-Bild, ſoll von dem Vulcano auf Befehl des Jupiters verfertiget, und von iedem

Digitized by Google

iedem Gott und Göttin mit eines ieden Geschicklichkeit und Tugend beliehen worden seyn. Dieses Weib soll von dem Jupiter mit einer verschlossenen Büchse zu dem Prometheus auf die Erde gesendet worden seyn, welcher auch solch Behältniß von ihr angenommen, und als er selbiges eröffnet, die Welt mit allerhand Kranckheiten und Unglück, welches alles in dieser Büchse stack, angefüllet und angestecket haben. Eben dergleichen Nahmen führte auch die Mutter des Deucalionis.

Pandrosos,

Des Athenienſischen Königs Cecropis Tochter, eine Schweſter Aglauri und der Herſe.

Paniren,

Heist mit Brot bestreuen oder belegen, daher heißt z. E. eine panirte Schweins-Keule, wenn solche mit Brot-Rinde angeschlagen worden.

Pannadel aufgelauffenes zu machen,

Man lasse Rinds-Brühe kochen, schneide Semmel darein und lasse es wieder aufkochen, bis es dicke wird, alsdann thue man es heraus und lasse es kalt werden; Hierauf nehme man Butter, rühre sie ab, thue das kalte darein; nehme zwey oder drey Eyer, Muscaten-Blüten, schmiere den Tiegel mit Butter, schütte alles zusammen hinein, setze es auf das Feuer, gebe ihm oben und unten Glut, dann lasse man es backen, bis es braun wird.

Panothea,

Eine Priesterin und Weissagerin des Apollinis, so unter Abantis Argivi oder Acrisii Regierung gelebt, und die Heroischen Verse erfunden haben soll.

Pantaclea Coronia, siehe Coroniæ.

Pantænis,

Eine alte gute Poetin, deren M. Valerius Martialis Lib. VII Epigrammat. p. 229 ad Canium erwehnet.

Pantoffeln,

Sind Halb-Schuh, sonder Laschen und Hinter-Leder, werden insgemein mit Tressen bebrämet und mit Falbala besetzet, sind auch öffters gestickt oder gemahlt; Das Leipziger Frauenzimmer gehet nach itziger Mode in die Kirche darinnen.

Pantoffeln verkehrt vor das Bette setzen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige der falschen Meinung sind, ob könte man nicht, wenn man die Pantoffeln des Abends vor sein Bette verkehret stellte, des Nachts über von dem Alp gedrücket werden.

Pantoffel-Schuhe,

Sind nach Türckischer Manier mit halben Quartieren, und hinten offen, vorne aber werden sie zugeschnallet.

Panyperſebaſta,

Eine gelehrte Tochter Theodori Metochitæ, der unter Andronico Magno Logotheta war, sie heyrathete des Kayſers Brudern Sohn, der erſt Panyperſebaſtos, hernach Cæsar war, daher ſie auch Cæſariſſa genennet wird. Nicephorus Gregoras, ſo ihr Præceptor geweſen, bezeuget in ſeiner Hiſtorie Lib. IIX viel von ihrer Gelehrſamkeit, Beredſamkeit und Wiſſenſchafft in der Platon- und Pythagoriſchen Philoſophie, führet auch eine nette Oration von ihr an.

Papa,

Ist dasjenige Wort, welches die Kinder am erſten und allerleichteſten heraus lallen lernen und ihre Väter dadurch genennet wiſſen wollen. Den Urſprung ſolches Worts und die davon unterſchiedenen Meinungen hat M. Gerſtäcker in einer abſonderlichen Diſſertation de Blanda Gallorum compellatione, Papa, ausgeführet. Heut zu Tage iſt dieſes Wort auch ſo beliebt, daß die Weiber ihren Männern mit dergleichen Nahmen zu ſchmeicheln ſuchen, und ihnen ſelbigen aus einer Galanterie beylegen.

Papagoy,

Ist ein ausländiſcher Vogel, ſo mehrentheils aus America zu uns gebracht, aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Dieſes iſt an ihnen ſonderlich, daß ſie

Digitized by Google

sie eine breite dicke Zunge haben, und nicht den untern, sondern den obern Theil des Schnabels bewegen. Je kleiner sie sind, ie längere Schwäntze sie haben. Die meisten lernen nicht nur allerley Stimmen der Menschen und Thiere, als Lachen, Weinen, Bellen, Krähen u. s. f. nachmachen, sondern auch gantze Worte hinter einander aussprechen. Die weissen Papagoyen und die grauen mit rothen Schwäntzen, sind gelerniger als die andern. Eine besondere Art, die man Sittiche nennet, ist Grasgrün mit einem langen Schwantz, rothen Schnabel und Füssen.

Papagoy-Bauer,

Ist ein grosser von Meßing oder Drat-Blech in einander geschlungener Keficht, innewendig mit einem runden Ringe versehen, worinnen das Frauenzimmer den Papagoy sitzen hat.

Papier,

Ist ein feines Blat, auf eine wunderbare Weise zubereitet, darauf man schreiben kan. Der Zeug, woraus diese Waare gemachet wird, sind alte Lumpen von leinen und wollenen Zeugen, die in Städten und auf dem Lande durch die Haderlump-Krämer aufgesuchet werden. Der Ort, wo es bereitet wird, heist eine Papier-Mühle. Das Papier ist mancherley: Nach seiner Grösse theilet es sich in Regal- Median- Post- Cantzley- Concept- und Schreibe-Papier. In der Artzeney dienet das Papier-Oel für Zahnschmertzen: Man zündet ein Papier auf einem zinnernen Teller an, von dem Rauche setzet sich eine braune Feuchtigkeit gleich einem Oel, dieses wird in ein wenig Baumwolle gefasset, und auf den schmertzenden Zahn geleget. Das blaue Papier, worinne Zucker eingewickelt gewesen, mit Kreide beschmieret und auf die Rose gelegt, zertheilet die Geschwulst. v. J. J. Rembolds nützlich und künstlich Papier 8vo Berlin 1736. Und das merckwürdigste daraus in dem Natur- und Oeconom. Lexico.

Parade-Bette,

Heissen diejenigen prächtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausstaffirten und gezierten Betten, so man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet, und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgestellet und ausgeschmücket werden.

Paraphernal-Güter,

Heissen in denen Rechten diejenigen Güter, welche die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Geld, sondern sonst in währendem Ehestande noch über die Mit-Gifft zubringen. Nach denen Kayserlichen und gemeinen Rechten hat der Mann kein Recht darüber, es müste denn das Weib ihm selbige gutwillig einräumen: nach Sächsischen Rechten aber bekommt der Ehemann von denen Paraphernal-Gütern die Frucht-Genieſſung so wohl als von der Mit-Gifft. Carpzov. P. I C. 26 Def. 86, & L. 6 Tit. 6 Resp. 51 n. 14.

Para-Pluye, siehe Parasol.

Parasol,

Heißt eigentlich ein Schirm-Dach von Wachs-Tuch, so an einem Stänglein das Frauenzimmer über sich träget, um sich dadurch wider der Sonnen Hitze zu bedecken. In hiesigen Landen aber brauchet sie das Frauenzimmer zur Regen-Zeit. Sie können ausgespannet und wieder eingezogen werden. Die Frantzosen geben ihm den rechten Nahmen und nennen es Parapluye.

Parat,

Heisset derjenige Zeug, welcher in Hamburg von dem Frauenzimmer zu denen Regen-Kleidern getragen wird. Man hat keine andere Farbe davon als schwartz. Er ist zweyerley, seiden und wöllen. Der wöllene aber ist unterschiedener Gattung.

Parcæ,

Waren drey unterirdische Göttinnen, in deren Händen der Menschen Leben und Glück bestand, und welche den Lebens-Faden zu spinnen und abzureissen pflegten. Sie heissen Clotho, so den Rocken trug, Lachesis, so den Lebens-Faden drehete, und Atropos, so selbigen abrisse.

Parchent, siehe Barchent.

Pardea,

Isabella, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Paret,

Iſt eine Zierath des Haupts faſt in Form einer kleinen Crone oder Crantzes, entweder von Perlen oder göldenen Drat-Buckeln, auch ſchwartzen Schmeltz zuſammen geſetzet und gebogen, ſo die Jungfern in Augſpurg und Ulm, wann ſie zur Hochzeit gehen, aufzuſetzen pflegen.

Parfumirte Sachen,

Heiſſen dem Frauenzimmer alle diejenigen Dinge, ſo mit wohlriechenden Eſſentien und Ingredientien angefeuchtet und angeſchmieret werden, als da ſind: Handſchuh, Haar-Poudre, Pomaden, Seiffen-Kugeln, kleine Küßlein, ſo mit allerhand wohlriechenden Kräutern ausgeſtopffet werden, und welche ſie in die Wäſchgeräth-Köthen und Schräncke zu legen pflegen.

Pariſani,

Conſtantina Celeſte. Eine gelehrte und vornehme welſche Dame in Rom, ſo nicht nur die Philoſophie und Sprachen wohl verſtunde, ſondern auch in der Theologie wohl erfahren war.

Pariſatis,

Die Wunderliche benannt, Artaxerxis Mutter und des Cyri Tochter, war von ſolchem Eigenſinn und wunderlichem Humeur, daß ſie ſich öffters vernehmen laſſen: Es ſey nichts auf der gantzen Welt, das ihr recht und nach ihrem Kopffe gemacht wäre.

Parmeſan-Käſe,

Iſt ein wohlſchmeckender Käſe, ſo um Parma in Italien gemacht wird. Man genieſſet ihn entweder roh, oder reibet ihn an etliche Speiſen, ſo davon einen guten Geſchmack bekommen.

de Parthenai,

Anne, eine Gemahlin Antonii von Pons, Grafens von Marennes in Franckreich, lebte zu Anfang des 16 Jahrhunderts, war von groſſem Verſtande und eine ſehr gelehrte Dame. Sie verſtund nicht allein die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, ſondern hatte auch in der Theologie eine nicht geringe Wiſſenſchafft, verſtand dabey die Muſic vollkommen und ſang vortrefflich. Vid. An. Bayle dans l'Article Parthenai T. III p. 2302.

de Parthenai,

Catharine, eine Enckelin der vorigen und galante Poetin aus Franckreich, ſo ſich erſtlich mit dem Baron du Pont 1568, und das zweyte mal 1575 mit Renato II de Rohan vermählet. Sie hat ſehr ſchöne Sachen geſchrieben, worunter bekannt ſind: Etliche Tragœdien und Comœdien, aus welchen abſonderlich die Tragœdie d' Holoferne, ſo zu Rochelle An. 1574 öffentlich aufgeführet worden, groſſe Approbation erhalten: viele Elegien, ſo auf allerhand groſſer Herren Abſterben verfertiget worden; it. Les Preceptes d' Iſocrate à Demonique, ſo noch nicht gedruckt ſind. Wie auch eine Apologie für den König Henricum IV in Franckreich, ſo aber in der That eine rechte Satyre iſt. Sie hatte drey Töchter, davon die Jüngſte Anne gleichfalls eine ſehr gelehrte und fromme Dame geweſen. Ihr Tod iſt den 26 Octobr. 1631 erfolget. Vid. La Croix du Maine en ſa Bibliotheque Franc. p. 478, Le Pere Anſelme Hiſtoire des Grand Officiers p. 153.

Parthenope,

War eine von denen Syrenen oder Meer-Wundern, ſo an denen Sicilianiſchen Ufern ſich aufhielten, und, weil ſie den vorüber ſchiffenden Ulyſſes durch ihren Zauber-Geſang nicht an die gefährlichen Klippen locken konten, ſich ins Meer vor Zorn und Schmertz ſtürtzeten; Dieſe Syrene iſt zu Neapolis, einer berühmten Stadt in Campanien, begraben worden; Weßwegen auch ſolche Stadt nach ihrem Nahmen Parthenope genennet wird.

Partunda,

Hieß bey denen Alten diejenige Göttin, ſo denen in der Geburt arbeitenden Weibern zu Hülffe kam, und von ſelbigen Opffer annahm.

Parunda,

War bey den Alten auch eine Göttin, ſo denen gebährenden Weibern vorzuſtehen pflegte. Sie wird auch ſonſt genennt Lucina.

van de Pas,

Magdalena, war nicht nur allein eine groſſe

Digitized by Google

groſſe Künſtlerin im Mahlen, ſondern wuſte auch ſauber in Kupffer zu ſtechen.

Paſiphaë,

Eine Tochter der Sonnen und Perſidis, des Cretiſchen Königs Minois Gemahlin, mit welchem ſie die Ariadne gezeuget; Dieſe Paſiphaë hatte ſich in einen ſchönen Stier verliebet, und als ſie ſolches ihr Anliegen dem Dædalo einem Künſtler entdecket, hat er ſie in Form einer höltzernen Kuh eingeſchloſſen, daher ſie auch mit dieſem ſchönen Stier durch dieſe Liſt ihre Liebe gepflogen, und von ihm den Minotaurum, welcher halb ein Menſch und halb ein Stier war, gezeuget. Dieſer ihr Sohn Minotaurus iſt hernach in dem Labyrinth eingeſperret worden.

Paſithea,

Eine von denen drey Gratien, eine Tochter des Jupiters und der Eurynomes, der Thaliæ und Euphroſyne Schweſter.

Paſithea,

Eine Meer-Nymphe, des Nerei und der Doridis Tochter. Dergleichen Nahmen führte auch des Atlantis Tochter, ſo er mit der Æthra gezeuget.

Pasquill,

Iſt eine Schmäh- und Schänd-Schrifft ohne Benennung des Autoris, wodurch mal-honnette Gemüther offtermals das Frauenzimmer zu proſtituiren und ihren ehrlichen Nahmen abzuſchneiden ſuchen. Nach denen alten Römiſchen Geſetzen wurden dergleichen Pasquillanten mit dem Leben geſtraffet. Rittershuſ. ad LL. XII Tabb. Heut zu Tage aber iſt die Straffe willkührlich, und beſtehet offtermals nach Befindung der Umſtände in Gefängniß, Relegation, Landes-Verweiſung, auch manchmal Staupenſchlägen.

Paſſarini,

Paula, Helena, Laura und Caſſandra; des im 16 Seculo zu Padua berühmten Philoſophi Marci Antonii Genuæ Paſſarini oder de Paſſeribus, vier gelehrte Töchter, ſo allerſeits von ihrem Vater die Philoſophie erlernet, und ſich wegen ihrer groſſen Wiſſenſchafften unter denen Gelehrten in Italien eine ſonderbare Hochachtung erworben.

Paſſementen, oder Poſſementen,

Sind allerhand von Gold, Silber oder Seide gewirckte, umſchlungene, auch mit geklöppelter Arbeit eingeſchobene Zierathen, Borten, Spitzen, Canten und durchbrochene Gewebe, deren ſich das Frauenzimmer zu allerhand Putz und Galanterie bedienet.

a Paſſione,

Eliſabeth Maria, eine gelehrte und geſchickte Sicilianerin, ſonſt Eliſabeth Morſo oder auch Lancea genannt, ward An. 1582 den 15 April zu Trabia aus Gräfflichem Stamme gebohren. Sie wurde mit Antonio Morſo Marcheſe de Gibillino vermählet, als aber ihr Gemahl ſtarb, und ſie an ihren Augen Schaden litte, gieng ſie in das Franciſcaner-Kloſter S. Viti, und wurde wegen ihrer ſtrengen Lebens-Art ſehr æſtimiret; ſie ſchrieb Letere ſpirituali und ſtarb An. 1639 den 5 Jun. Ihr todter Cörper ſoll einen überaus lieblichen Geruch von ſich gegeben, und viele Krancke, ſo ihn angerühret, wieder geſund gemacht haben.

Paſta,

Heiſſet überhaupt ſo viel als eine Maſſa oder Teig, es beſtehe nun ſelbiger woraus er wolle.

Paſten,

Heiſſen allerhand Säfte von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Apricoſen, Qvitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet und ſo weit geſotten ſind, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

Paſtete,

Iſt ein vortreffliches wohlſchmeckendes Eſſen, das die Köche aus gewiſſen Dingen, z. E. aus Fleiſch, Wildpret, Fiſchen oder Vögeln zubereiten, von ſelbigen hernach eine gewiſſe Sorte nebſt Gewürtz und Jus in einen Teig, ſo nach Proportion der Inlage faſt wie eine Schachtel zierlich formiret wird, ſchlagen, ſolche in einen Backofen ſetzen, worinnen es zuſammen dämpffen und kochen muß. Es ſind aber der Paſteten ſehr vielerley, davon der Kü-

Digitized by Google

chenmeiſter folgende nach Alphabetiſcher Ordnung beſchreibet.

Paſtete von Aal weiß,

Suche man unter dem Aal, da ſich auch zugleich Nachricht von dem Paſteten-Teig findet.

Paſtete von Aal braun,

Suche man Aal bräun in einer Paſtete.

Paſtete von Auerhan,

Suche man unter dem Auerhan, dabey zugleich der harten Paſteten gedacht wird.

Paſtete von Auſtern, ſiehe Paſtetgen kleine von Auſtern.

Paſtete von Cabeliau,

Suche man unter dem Cabeliau, dabey auch etwas von einer Schüſſel- oder umgeſchlagenen Paſtete gemeldet wird.

Paſtete von Fincken,

Suche man unter dem Fincken.

Paſtete von Forellen,

Suche man unter denen Forellen.

Paſtete von Frantz-Brot,

Dieſes iſt eine Art von der Paſtete und iſt zu finden unter dem Frantz-Brot.

Paſtete von zahmen und wilden Gänſen,

Suche man unter den Gänſen.

Paſtete von Gänſe-Lebern mit Auſtern,

Suche man unter denen Gänſen.

Paſtete en Genevoiſe,

Iſt gemeiniglich von gehacktem Fleiſch und Citronen.

Paſtete von Haſen,

Suche man unter dem Haſen.

Paſtete von Halbfiſchen,

Dieſe werden gefüllt und faſt auch wie eine Paſtete zugerichtet. Davon ſuche man unter denen Halbfiſchen.

Paſtete vom Haſelhun,

Suche man unter dem Haſelhun.

Paſtete von Hauſen,

Suche man unter dem Hauſen.

Paſtete warm von Hechten,

Suche man unter denen Hechten.

Paſtete von Hirſch-Wildpret,

Suche man unter dem Hirſch.

Paſtete von jungen Hünern,

Suche man unter denen Hünern und zwar Jungen.

Paſtete von dito,

Dieſes iſt eine Schüſſel-Paſtete, ſie wird beſchrieben unter Hüner junge in einer Schüſſel-Paſtete mit Krebſen ꝛc.

Paſtete warm und kalt von Kalb-Fleiſch,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete, ſo man kalt und warm geben kan.

Dito noch anders,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete anders.

Dito noch anders,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete noch anders mit Krebs-Klöſen, Morgeln, Spargel ꝛc.

Paſtete von Kalbs-Füſſen,

Suche man Kalbs-Füſſe in einer Papier-Paſtete.

Paſtete von Karpfen,

Suche man unter den Karpfen.

Paſtetgen kleine,

Dahin gehören die gebackenen Genueſer-Paſtetgen. Man ſuche gebackene Genueſer-Paſtetgen.

Paſtetgen kleine von Auſtern,

Man machet die Paſtetgen aus einem guten Teig, der ziemlich fett iſt, zu rechte, wie ſolcher unten im T bey dem Teig ausführlich wird zu finden ſeyn, beſtreichet dieſe inwendig mit Eyern, und thut in ein iedes Paſtetgen ein wenig ausgewaſchene Butter etwan einer welſchen Nuß groß. Hernach leget man eine auch wol zwey gute friſche Auſtern, nachdem die Paſtetenpfännigen groß ſind, darzu, miſchet geſchnittene Citronſcheler, geriebene Sem-

mel

Digitized by Google

mel und Muscatenblüten unter einander, und streuet was davon auf die Austern, drücket auch in ein iedes Citronensafft, decket sie zu, bestreichet sie mit Eyern und schneidet sie ab. Endlich backet man sie in einem Ofen gantz gähling heraus, und lässet sie gleich auftragen. Denn wenn diese Pastetgen kalt werden, so bekommen die Austern inwendig eine Härte, sonst aber sind sie delicater, als wenn sie auf dem Rost gebraten wären.

Dito anders,

Man nehme solche Farce, wie oben bey der Grisette beschrieben worden, bestreiche aber erst die Pastetenpfänngen dicke mit Butter, lege von der Farce drein, und formire es wie eine Wanne, iedoch also, daß das Pastetenpfänngen inwendig gantz mit der Farce beleget werde, in der Mitte aber hol bleibe. Hernach lege man drein eine Auster, ein Stück Butter, Citronschalen, Muscatenblüten, drücke Citronen-Safft drauf, und wenn dieses geschehen, so decke man dergleichen Farce drüber, damit das gantze Pfänngen überzogen werde, und oben noch ein Hügel drauf sey. Letztlich streiche man es mit einem warmen Messer zu, begiesse es mit Butter, streue oben Semmel drüber, und blase es ab, daß nicht zuviel drauf liegen bleibe.

Pastetgen klein von gehackten Kälber-Braten,

Von einem Stück abgebratenen Kalbfleisch löset man das braune alles herunter. Hernach schneidet man solches mit einem Schneide-Messer klein, setzet in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut das gehackte hinein, und passiret es ein wenig, schüttet auch Muscatenblüten, Ingber, Citronschalen, kleine Rosinen und Capern darzu, streuet ein wenig geriebene Semmel und Zucker drein, ingleichen giesset man ein wenig Wein und Fleisch-Brühe dran, und lässet es zusammen ein wenig kochen. Wenn dieses geschehen, so schüttet man es aus, daß es kalt wird, nimmet alsdenn einen guten Butter- oder mürben Teig, von dessen Zubereitung wird Nachricht im T zu finden seyn, treibet diesen gantz dünne etwa eines Messer-Rückens dick, schneidet Plätzgen einer Hand groß, nachdem es die Grösse der Pastetenpfänngen erfodert, schmieret solche Pfänngen mit Schmaltz an, beleget sie inwendig mit Teig, und drücket selbigen fein sauber an, streichet sie ferner mit Eyern aus, thut von dem gehackten Fleisch hinein, und leget oben allezeit ein wenig ausgewaschene Butter drauf. Ist dieses vollbracht, so treibet man wieder ein Blat Teig aus, so dünne als das erstere, bestreichet dieses mit Eyern, schneidet davon Deckel, und decket die Pastetgen darmit zu, ziehet solche fein glatt an, drücket es auch fein sauber an, damit die Pastetgen Lufft fangen, bestreichet sie wieder mit Eyern, schneidet sie um den Rand, doch mehr aus- als einwärts ab, und backet sie hernach im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Pastetgen kleine von Karpfen,

Das Gehäck in solchen ist anzutreffen bey dem Karpfen-Hachis, man muß sich aber darnach richten, ob wenig oder viel Pastetgen sollen gemachet werden, so kan man auch die Capern weg lassen oder nach Belieben darzu nehmen: Nur wird ein guter Teig darzu erfodert, das übrige giebt vorherstehende Beschreibung an die Hand.

Pastetgen kleine von Muscheln,

Man nehme nur eingelegte Muscheln, putze dieselben sauber zu, setze Butter aufs Feuer, lege die Muscheln drein, und passire sie ein wenig mit Muscatenblüten und Citronenschelern. Hierauf formire man aus einem guten Teig die Pastetgen wie vorige, lege die Muscheln nebst einem Stückgen Butter drein, drücke Citronensafft drauf, decke sie zu, und backe sie ab. Diese müssen alsbald aufgetragen und warm verspeiset werden.

Dito anders,

Diese verfertiget man wie die Auster-Pastetgen anderer Art, und die Muscheln machet man nach voriger Beschreibung, nur ist zu mercken, daß die Pfänngen recht dicke müssen geschmieret werden, es stehet auch in eines Gefallen, die Pastetgen oben mit Krebs-Butter zu bestreichen, davon sie hernach eine rothe Farbe bekommen.

Pastetgen kleine von Krebsen,

Man siedet ein Schock Krebse mit ein wenig

Digitized by Google

wenig Saltz in Waſſer ab, bricht ſie hernach aus, und zwar nur das Fleiſch aus dem Hals und aus den Scheeren, ſammlet dieſes zuſammen auf einem Teller, und ziehet aus dem Halsfleiſch die ſchwartze Ader oder den Darm heraus. Wenn man nun mit dem gantzen Schock fertig iſt, ſo ſchneidet man den Hals und die Scheeren ein oder zwey mal entzwey, aus denen Schalen aber machet man (wenn ſie erſt rein geleſen worden) Krebs-Butter. Hierauf nimmet man von ein Paar Kälbern die Kalbs-Milch, wäſchet dieſe ſauber aus, und blanchiret ſie denn in heiſſem Waſſer, daß ſie recht weiß werde, thut ſie wieder in kaltes Waſſer, putzet alles Geäder und Blut herunter, und ſchneidet ſie denen Krebſen gleich, ingleichen ziehet man ein Paar Loth Piſtacien ab, und ſchneidet dieſe auch nach der Länge etliche mal entzwey. Dieſe drey Sorten nun miſchet man unter einander, ſetzet alsdenn in einer Caſſerole oder Tiegel von der Krebs-Butter ein ziemlich Theil auf ein Kohlfeuer, thut darein Muſcatenblüten, geriebene Citronſcheler, ſchüttet auch das zubereitete Ragout hinein und paſſiret es wohl durch einander, ferner gieſſet man ein Paar Eß-Löffel voll guten ſauren Rahm hinein, ſo wird es eine ſchöne Couleur bekommen. Endlich machet man von einem guten Torten-Teig die Paſtetgen: Man treibet den Teig als wie bey vorigen Paſtetgen gelehret worden, beſtreichet ſelben inwendig in Pfännigen, thut von der vorbeſagten Krebs-Ragout hinein, aber nicht zu viel, damit ſie nicht gar zu voll werden, leget alsdenn in ein iedes allezeit noch ein wenig Krebs-Butter, welches doch alles kalt in Teig kommen muß, decket ſie vorbeſchriebener maſſen zu, beſchneidet, beſtreichet und ſetzet ſie in Ofen und läſſet ſie fein goldgelb backen. Beym Anrichten ſorget man, daß ſie warm zu Tiſche gebracht werden.

Paſtetgen klein von Krebs-Farce,

Die Zubereitung dieſer Farce wird unter denen Krebſen zu finden ſeyn. Die Paſtetenpfännigen muß man dicht mit Krebs-Butter anſtreichen, alsdenn nimmet man von der Krebs-Farce, und beleget damit inwendig die Pfännigen über und über. Darnach füllet man in die Paſtetgen etwas von demjenigen Krebs-Ragout, das in dem vorhergehenden beſchrieben worden, überziehet nach dieſen die Paſtetgen vollends mit der Krebs-Farce, formiret und ſtreichet ſolche mit einem warmen Meſſer ſauber zu, beſtreichet ſie ſtarck mit Krebs-Butter, und backet ſie in keiner groſſen Hitze: denn es ſind viel Eyer darinne, und wenn es ſich von ſachten erhitzet, ſo lauffen ſie deſto ſchöner auf. Bringet man nun dieſe aus dem Ofen, ſo beſtreichet man ſie, weil ſie noch warm ſind mit Krebs-Butter, richtet ſie an, und garniret ſie nach Gefallen.

Paſtetgen kleine von Marck,

Man nimmet drey Viertel-Pfund (auch mehr oder weniger, darnach man viel machen will) Rinder-Marck, ſchneidet dieſes mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thuts in eine Caſſerole und ſetzet es auf ein Kohlfeuer, doch daß es nicht gar zu groſſe Hitze hat, ſchläget 3 bis 4 Eyer darzu, und rühret ſolches ab, als ob man gerührte Eyer machen wolle. Wenn es nun ein wenig dicke worden, ſo ſetzet man ſolches vom Feuer, weichet gute Semmel in Milch ein, und da ſie weich worden, ſo nimmet man die Rinde davon, und drücket das übrige recht trocken aus, wirffet ein Paar Hände voll in das abgerührte Marck, ſchläget noch acht Dotter und ſechs gantze Eyer darzu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muſcaten-Nuß und Citronſcheler drein, wirffet ein Viertel-Pfund Zibeben und ein Viertel-Pfund kleine Roſinen, wenn ſie erſt ſauber geleſen und gewaſchen worden, ingleichen ein Viertel-Pfund Mandeln, die man vorhero in heiſſem Waſſer abziehen und iede wol 4, 5 bis 6 mal entzwey ſchneiden muß, hinein, reibet auch ein halb Viertel-Zucker drunter, und rühret alles zuſammen recht klar ab. Darnach ſchmieret man die Paſtetenpfännigen mit Schmaltz an, beleget ſie inwendig mit einem dünnen Blätgen Teig, thut dann dis abgerührte in die Pfännigen, bis daß ſie voll werden, ſetzet ſie hernach in einen Backofen, der nicht gar zu heiß iſt, und läſſet ſie backen. Wenn ſie nun fertig, ſo giebet man ſie gleich zu Tiſche, denn dieſe müſſen warm verſpeiſet werden.

Digitized by Google

Pastetgen kleine von Rahm,

Man schmieret erstlich die Pasteten-pfänngen, und beleget hernach selbe inwendig mit einem guten Teig fein glatt. Hierauf schneidet man sie oben ab, und machet derer so viel als man nöthig hat. Ferner qvirlet man ein Nössel guten Rahm mit einem Rührlöffel voll gutem Mehl an, schläget 12 Eyer nebst Muscatenblüten, Citronschelern und ein Viertel-Pfund Zucker drein, und qvirlet dieses alles wohl durch einander, daß keine Knollen drinnen bleiben. Darnach giesset man von dem abgerührten iedes Pastetenpfänngen bald voll, setzet sie auf ein Blech und bringet sie in Ofen, so werden sie hoch auflauffen. Endlich richtet man sie an, bestreuet sie mit Zucker, und garniret sie wie man will, massen man sich allezeit nach der Jahres-Zeit hierinnen richten soll.

Dito anders,

Die Einlage vom Teig in die Pfännigen ist deutlich beschrieben worden, den Guß darzu machet man also: Man qvirlet in ein Nössel, oder so viel man nöthig hat, Rahm, ein Paar Löffel voll Mehl, daß es als ein dünner Brey wird. Hernach nimmet man gewässerte Hefen, thut von dem unten gesetzten dicken einen Löffel voll unter den Rahm, und setzet es in einen warmen Ort. Ferner leget man 10 bis 12 Eyer in lauliches Wasser, schläget die Helffte davon gantz, und von der andern Helffte nur die Dotter hinein, rühret Muscatenblüten und viel Zucker mit drunter, und setzet es wieder an einen warmen Ort. Man giesset dieses endlich in die Pfänngen, stellet sie auf ein Blech wiederum an einen warmen Ort, von dar bringet man sie gleich in Ofen, der muß aber nicht gar zu heiß seyn: denn wenn solch Gebackens in grosse Hitze kömmt, läufft es über und über mit einer Rinde zu, so kan hernach das inwendige nicht fort, welches wohl zu mercken.

Pastetgen kleine von Mandeln,

Man beschmieret kleine Pfänngen mit Butter, es giebt auch Pfänngen, die keine Böden haben, sondern sind gerade aus, und diese werden als eine Mandel-Torten-Forme bestrichen, alsdenn wird ein Teig, so nur hart seyn darff, auf ein Blech geleget, darnach stecket man die Bechergen hinein, und verwahret sie aufs beste. Endlich nimmet man nur einen ordinair abgerührten Mandelteig, welcher bey Beschreibung der Mandel-Torten wird zu finden seyn, giesset diesen in die Becher, aber nicht gar zu voll, setzet selbe in Ofen, und lässet sie gar gemählich backen. Wenn sie fertig, so thut man sie heraus, ziehet die Bechergen davon ab, und richtet sie nach Gefallen an.

Pastetgen kleine von Mandeln, andere Art,

Die Pfänngen beschmieret man mit Butter, und beleget selbige, wie schon offt gemeldet, inwendig mit einem guten Teig, darnach machet man folgende Fülle, ziehet in heissem Wasser ein Viertel-Pfund Mandeln ab, schneidet iedwede zu sechs, auch mehr Stückgen, und mischet diese nebst klein geschnittenen Citronschelern unter eingemachte Johannis-Beere, giesset hierauf mit Mantelteig, der im Mzu finden seyn wird, die Pfänngen halb voll, thut auch in iedes nach Proportion von der obigen Fülle, und giesset es vollends über, daß von der Fülle nichts weiter zu sehen, setzet sie auf ein Blech, und backet sie im Ofen gantz laulicht, so werden sie recht schön und gut seyn. Das Anrichten und Garniren kan nach Gefallen bewerckstelliget werden.

Pastetgen kleine von Küh-Euter,

Man kochet Küh-Euter, und wenn es gar ist, so lässet man es kalt werden, und reibet es auf einem Reibeisen. Hierauf setzet man ein wenig Butter in einer Casserole aufs Kohlfeuer, thut das Euter darzu, schläget etliche Eyer drein und rühret es ab. Wenn solches geschehen, so thut man das abgerührte in einen Reibasch, schüttet ein Viertel-Pfund gantz klein geschnittenen Nierentalg darzu, wirfet Muscatenblüten, klein geriebene Citronscheler, in Milch geweichte und wieder gantz rein ausgedruckte Semmel hinein, und rühret alles zusammen gantz klar ab. Zuletzt schläget man noch 10 Eyerdotter und sechs gantze Eyer darzu, wirfet auch ein halb Pfund klein geschnittenen Citronat, und zwölff Loth Zucker darzu,

welches

Digitized by Google

welches alles nun wohl unter einander gerühret werden muß. Hierauf können die Paſtetenpfänngen mit Teig beleget oder ſonſt nur fett mit Butter beſchmieret, von der Fülle drein gegoſſen, und die Paſteten nicht gar zu heiß im Ofen gebacken werden.

Paſtete von Laberdan,

Suche man Cabeliau in einer Paſtete.

Paſtete von Lachs,

Man nimmet friſchen Lachs, ſchneidet ſolchen in Stücke, als ob man ihn ſieden wolle, wäſchet ihn aus, brennet heiß Waſſer drauf, leget ihn in ein Geſchirr, gieſſet guten Wein auf ſelbigen, thut Zwiebeln und ein Bündgen gute Kräuter nebſt Citronſchalen dran, und läſſet ihn über Nacht alſo ſtehen. Darnach nimmet man einen mürben Teig, deſſen Beſchreibung im T zu finden ſeyn wird, treibet ein Blat aus, ſetzet ein Ränd̈gen etwan eines qveren Daumes groß an, beleget den gantzen Boden mit ausgewaſchener Butter, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronſchelern, ſetzet den Lachs ordentlich drauf, und oben über denſelben macht man es wieder alſo, decket die Paſtete mit einem ausgetriebenen Blat Teig zu, formiret ſie aufs zierlichſte, und ſetzet ſie in Backofen. Wenn ſie nun braun worden, ſo ſticht man oben ein Löchlein drein. Inzwiſchen nimmet man ein Stücklein Lachs, röſtet ſolches ein wenig in Butter oder Schmaltz, thut es in einen Mörſel, nebſt einem Stück ausgewaſchener Butter und ein wenig Semmel-Mehl, ſtöſſet es zuſammen, ſchüttet es darauf wieder in ein Töpfgen, gieſſet gute bouillon, oder nach Catholiſcher Manier Peterſilienwaſſer drauf, qvirlet es klar und läſſet es am Feuer kochen, ſtreichet es nach dieſen durch ein Haartuch, thut dieſe Coulis wieder in ein Töpfgen, gieſſet ein wenig guten Wein dran, drücket von 2 bis 3 Citronen den Safft drein, ſo iſt ſie fertig. Endlich füllet man Coulis durch einen Trichter in die Paſtete, läſſet ſolche noch eine Weile im Backofen dämpffen, richtet ſie darnach an, ſchneidet ſie aber erſt auf und koſtet ſie, ob ſie zu fett, oder genug geſaltzen, und giebet ſie hin.

Paſtete von Lachs mit Auſtern,

Den geſaltzenen Lachs muß man zu Stücken ſchneiden, und über Nacht einwäſſern, und ſolchen darnach in Butter mit Zwiebeln, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen paſſiren. Inzwiſchen wäſſert man die Auſtern, wenn ſie geſaltzen, auch ein, formiret aus dergleichen Teig, wie bey voriger, eine Paſtete, machet die Einlage gleichfalls wie dieſe, menget die Auſtern drunter, decket die Paſtete zu, und verfertiget ſie in allen wie vorhergehende.

Paſtete von Lachs noch anders,

Suche man Karpfen in einer Paſtete, welcher auch auf dergleichen Art kan gemacht werden.

Paſtete von Lammfleiſch,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete kalt und warm, ſo eben auf dieſe Art verfertiget wird.

Paſtete von Lerchen,

Wenn die Lerchen ſauber geputzet ſind, ſo nimmet man ihnen das Eingeweide heraus, blanchiret ſie mit ſiedendem Waſſer, und wäſſert ſie wohl aus, leget die Lerchen nebſt einem Stück Butter in eine Caſſerole, würtzet ſie mit Muſcatenblüten, Ingber, Citronenſchalen und Lorbeerblättern, paſſiret ſie ziemlich, ſo werden ſie Jus von ſich geben, dieſelbe ſeiget man alsdenn ab in ein Geſchirr, und ſetzet ſie bey Seite. Darnach nimmet man einen Teig, als wie zur Lachs-Paſtete, treibet ein Blat aus, thut es auf ein Back-Blech oder Bogen Papier, ſetzet ein Ränd̈gen eines qveeren Daumens hoch auf den Teig, beleget den Boden, ſo weit als die Paſtete geht, mit Speck, ſtreuet allerhand Gewürtze drauf, leget auf ſelbiges ordentlich die Lerchen, davon man aber etliche Stücke zur Coulis übrig behalten muß, thut oben wieder Speck drüber, und würtzet ſolche mit Muſcatenblüten, Ingber, Citronenſchalen und dergleichen Scheiben, wirffet auch klein gehackte Sardellen drein, überziehet hernach die Paſtete, ſo zierlich als man kan, und ſetzet ſie in einen Backofen. So bald nun die Paſtete braun worden iſt, ſo ſticht man in ſelbige ein Löchlein. Inzwiſchen ſtöſſet man die zurück gelegten Lerchen, nebſt ein Paar

Stückgen

Digitized by Google

Stückgen Semmel, die aus Schmaltz geröſtet worden, wie auch ein wenig Zwiebeln in einem Mörſel durch einander, ſchüttet es in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon und Wein drauf, läſſet es mit einander kochen, ſtreichet es hernach durch ein Haartuch, und läſſet dieſe durchgeſtrichene Coulis durch einen Trichter in die Paſtete lauffen, ſetzet ſie wieder in Ofen, darinnen ſie noch ein wenig dämpffen muß. Will man ſie anrichten, ſo ſchneidet man ſie auf, und ſchüttet die Jus, die von denen Lerchen abgeſeiget worden, in die Paſtete, rüttelt ſie wohl durch einander, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Paſtetgen kleine von Möhren,

Suche man Aufgelauffener Möhren-Koch im A, nach welchem auch dieſe Paſtetgen bereitet werden können.

Paſtete vom Pfau,

Suche man Auerhan in einer Paſtete, und richte ſich darnach.

Paſtete von Rebhünern,

Man nimmet Rebhüner ſo viel man will, rupffet ſolche ſauber, thut ihnen das Eingeweide nebſt dem Kropff heraus, ſchläget ihnen die Gebeine entzwey, wäſchet ſie ein wenig aus, und ſetzet ſie alsdenn auf einen Roſt, daß ſie nur trocken werden: von dem Roſt leget man ſie in ein Geſchirr, gieſſet Eßig drauf, wirffet Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, und läſſet ſie liegen, ſo lange man will. Hernach muß man ſie auf folgende Art in Teig ſchlagen: Man nimmet die Rebhüner aus dem Eßig, ſpicket ſie wie eine à la daube, machet darnach einen Teig von ſchwartzem oder weiſſem Mehl, entweder hart oder weich, treibet davon ein Blat aus, und leget es auf ein Papier oder Backblech, beſtreichet es mit Eyern, und machet von Teig einen Roſt. Darnach leget man Butter und Speck ſo weit, als die Rebhüner zu liegen kommen, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Lorbeerblättern, ſetzet die Rebhüner drauf, und machet es oben wieder alſo. Endlich formiret man die Paſtete auf das zierlichſte, ſetzet ſie in Ofen, und läſt ſie halb gar backen, lufftet ſie darnach, gieſſet durch einen Trichter Jus, und ein wenig Wein hinein, worauf ſie noch eine Weile backen muß. Will man ſie anrichten, ſo ſchneidet man ſie auf, drücket von ein Paar Citronen den Safft drein, und giebet ſie hin.

Paſtete von einer Reh-Keule,

Suche man Hirſch-Wildpret in einer Paſtete.

Paſtete von Rindfleiſch,

Wird eben gemacht als wie Hirſch-Wildpret in einer Paſtete.

Paſtete von Rindfleiſch auf Engliſch,

Man nimmet zwey, auch drey ſchöne Lenden-Braten von einem Rind, löſet aus ſelbigen alle Haut und Flechſen, ſchneidet ſie ſcheibicht, und klopffet ſolche, als ob man eine Fricandeau machen wolte, und leget es auf eine Schüſſel, bis daß alles geklopffet worden. Hernach bereitet man die hierzu gehörige Würtze alſo: Man ſtöſſet Muſcaten-Blüten, und leget ſie auf einen Teller, nimmet auch Jngber, Pfeffer, geſchnittene Citronenſcheler, Coriander, hart geſottene und gehackte Eyerdotter, ein halb Pfund klein gehackt Rindsmarck, und geriebene klare Semmel. Dieſe Sorten alle thut man ein iedes Häuffgen beſonders, ingleichen wäſſert man 6 bis 8 Stück Sardellen, ziehet dieſe ab, daß die Gräten davon kommen. Was aber die Paſtete anbelanget, ſolche muß alſo verfertiget werden: Man nehme ſchön weiß Mehl, ſo viel als man dencket genug zu haben, thue ein und ein halb Pfund ſchön Schwein-Schmaltz dran, reibe es mit dem Mehl alſo ab, als wenn man einen geriebenen mürben Teig machen wolle, ſchlage 3 bis 4 Eyer drein, feuchte den Teig mit guter Milch an, auf daß man einen zähen Teig draus machen könne, und ſaltze ſolchen. Hierauf arbeite man den Teig fein ziemlich zähe ab, treibe ein Blat zum Boden daraus, bald noch dicker als einen Daum, lege ſelbiges auf Papier oder ein Backblech, beſtreiche es mit Eyern, ſetze über den gantzen Boden, ſo weit die Einlage oder Paſtete gehen ſoll, Speck, beſtreue ſolchen mit der vorbeſagten Würtze nicht gar zu ſtarck, lege darauf die Sardellen Stückgenweis, und von dem geklopffte[n]

Digitized by Google

klopfften Rindfleisch eine Lage, würtze es darnach wieder also, nur daß man mehr kleinen Speck dran thue, continuire Wechselsweise damit so lange, bis das geklopffte Fleisch alles hinein gethan worden, über welches man zuletzt grosse Stücken Speck legen muß, damit man das Fleisch nicht sehen könne. Endlich setze man einen Rand eines guten Daumens dicke um die Pastete, bestreiche sie mit Eyern, und überziehe sie mit Teig, formire sie auch auf das zierlichste, setze sie hierauf in Backofen, und lasse sie 5 bis 6 Stunden stehen, währender Zeit lüffte man sie, damit sie nicht aufspringe. Beym Anrichten schneide man die Pastete auf, fange das Fett herunter, und giesse an diese stat etwas Jus hinein, rüttele sie durch einander, und lasse sie zur Tafel tragen, so kan sie daselbst mit Löffeln gegessen, und der Teig, der so mürbe ist, als der beste Blätterteig, verzehret werden.

Pastete von Rind-Fleisch Englisch auf eine andre Art,

Man läst einen Rinder-Lenden-Braten auf dem Rost ein wenig anlauffen, und leget ihn alsdenn in Eßig. Wenn man nun die Pastete machen will, so thut man solchen aus dem Eßig wieder heraus, und spicket ihn mit grobem Speck und gantzen Nelcken. Ferner treibet man ein Blat aus von besagtem Teig, oder auch nur aus einem harten, leget dieses Blat auf Papier oder ein Backblech, bestreichet es mit Eyern, verfertiget auch von Teig einen Rost so weit, als der Lenden-Braten zu liegen kömmt, thut Butter und Speck drauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern und Capern, leget den Lenden-Braten drauf, und bestreuet ihn wieder mit Gewürtz, machet darnach die Pastete zu, und setzet sie in Backofen. Wenn sie nun halb gar gebacken, so langet man sie heraus, und schneidet oben ein Loch drein. Ferner nimmet man anderthalb Nößel dicken sauern Rahm, ingleichen ein wenig Eßig, qvirlet dieses zusammen klar ab, und läsſet es durch einen Trichter in die Pastete lauffen, setzet sie wieder in den Ofen, darinnen sie bey nahe 4 bis 5 Stunden backen muß, und mag man sie hernach anrichten.

Pastete von Schincken,

Man nimmet einen Schincken, der nicht gar zu lange im Rauch gehenget hat, und wässert solchen ein Paar Tage ein, leget ihn hierauf in Milch, darinnen er einen gantzen Tag, auch noch länger liegen soll; aus der Milch langet man ihn wieder heraus, thut ihn nebst einer Hand voll Grummet in einen Topff, giesset Wasser drauf, setzet solchen zum Feuer, und läsſet ihn eine Stunde also kochen. Nach dem Kochen thut man den Schincken wieder heraus, ziehet die Haut oben los, die Knochen aber löset man aus. Nun muß die Pastete verfertiget werden: Man treibet von einem gebrennten oder auch mürben Teig ein Blat aus, leget selbiges auf Papier oder ein Backblech, und bestreichet es mit zerklopfften Eyern. Ferner verfertiget man einen Rost, so weit der Schincken zu liegen kömmt, leget Butter drauf, würtzet den Fleck mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronenschalen und geriebenen Borsdörffer-Aepffeln, leget den Schincken drauf, setzet unten um den Schincken ein Ränd̃gen eines qveer Fingers hoch, und formiret selbiges nach Art eines Schinckens. Ferner ziehet man vom Schincken die Haut los, stecket gantze Nelcken in denselben, streuet allerhand Gewürtz drauf, leget Kräuter drauf, als Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian ꝛc. und decket die Haut wieder drüber, machet hernach die Pastete zu, formiret sie aufs schönste, und läsſet sie im Ofen backen. Inzwischen schälet und reibet man auf einem Reib-Eisen Borsdörffer-Aepffel, thut sie in einen Tiegel, schüttet ein Paar Hände voll in Butter geröstete Semmel darzu, giesset Bouillon und Wein drauf, und läsſet es am Feuer kochen, streichet es nach diesem durch ein Haar-Tuch und füllet diese Coulis, unter welche man erst ein wenig Zucker thun soll, durch einen Trichter in die Pastete, setzet sie wiederum in Ofen, darinnen sie ein Paar Stunden also dämpffen muß. Ist sie satt gebacken, so nimmet man sie aus dem Ofen, schneidet sie auf, ziehet die Haut ab, drücket Citronen-Safft drein, decket sie wieder zu, und läsſet sie zu Tische tragen.

Pastete von einer Schöpskeule,

Man suche die Pastete von einer Reh-Keule,

Digitized by Google

Keule, nach welcher diese gemachet wird. Wer gerne Knoblauch essen mag, der kan ein Paar Stückgen bey Einschlagung der Pastete mit beylegen.

Pastete von einer Schweins-Wildpret-Keule,

Suche man Hirsch-Wildpret in einer Pastete.

Pastete von Schnepfen,

Suche man die Pastete von Rebhünern, nach welcher diese gemachet werden kan. Nur nimmet man hier aus denen Schnepffen das Eingeweide, röstet solches nebst Semmel in Butter, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Jngber und Citronenschalen, rühret ein Paar Sardellen mit drein, giesset Jus, Wein und etwas Bouillon drauf, und lässet es kochen, streicht es letztlich durch ein Haar-Tuch, füllet diese Coulis wenn die Pastete halb gebacken, in selbe, setzet sie wieder in Ofen, und wenn sie noch eine Weile gebacken hat, mag man sie anrichten.

Pastete von Stockfisch,

Man schneidet sauber gewässerten Stockfisch in Stücken, wäschet solchen aber aus, setzet ihn mit kaltem Wasser ans Feuer, und wenn es oben einen weissen Gescht bekömmt, so nimmet man ihn vom Feuer, giesset das warme Wasser herunter, und gegentheils kaltes drauf, und pflücket den Stockfisch sauber aus. Ferner thut man ausgewaschene Butter in eine Casserole, leget den Stockfisch drein, würtzet solchen mit Citronenschalen, Muscatenblüten und Jngber, und passiret ihn auf dem Feuer ab, wirffet auch ein Paar gantze Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter darzu, und giesset ein wenig Wein mit bey, beschmieret eine Schüssel mit Butter, und richtet den Stockfisch drauf, etwas aber von dem ab-passirten Stockfisch behält man zurück, überziehet die Schüssel, so weit der Stockfisch lieget, mit schwartzem harten Teig, die gantze Schüssel aber überziehet man darnach mit Butter-Teig, schneidet Figuren drauf, so gut man kan, setzet sie in Backofen, und lässet sie sauber backen. Jnzwischen nimmet man ein Paar Stücke von dem übergelassenen Stockfisch, in Butter gelb geröstete Semmel, drey hart gesottene Eyerdotter, Muscatenblüten, Citronenschalen und ein Stückgen Butter, stösset dieses alles zusammen in einen Mörsel, so klar als einen Teig, schüttet es in ein Töpffgen, giesset Petersilien-Wasser und ein wenig Wein drauf, und lässet es kochen, streichet alsdann diese Coulis durch ein Haar-Tuch in eine Casserole, daß sie warm bleibet. Nach diesem langet man die Pastete aus dem Ofen, und schneidet sie auf, thut den harten Teig unten weg, füllet Coulis, so viel man nöthig hat, drein, rüttelt es durch einander, und lässet sie auftragen.

Pastete von Stockfisch anders,

Gewässerten Stockfisch schneidet man in Stücken, setzet ihn wie vorigen zum Feuer, thut ihn wieder heraus, pflücket die Helffte davon sauber aus, und passiret solchen mit Butter, Citronenschalen, Muscatenblüten und Jngber wohl ab. Wenn dieses geschehen, so schneidet man die andere Helffte mit einem Schneidemesser gantz klein, thut solchen nebst in Milche eingeweichter und wiederum rein ausgedruckter Semmel in eine irdne Schüssel, wirffet geschnittenen Schnittlauch, Citronenschalen und ein halb Pfund Nieren-Talg drunter; (für welchen aber die Catholischen drey Viertels-Pfund Butter drunter lauffen lassen;) schläget sechs gantze Eyer und sechs Dotter dran, giesset ein Nössel guten Rahm hinein, saltzet es ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. Nun machet man einen Krantz um eine Schüssel, oder wie man es sonst auszureden pfleget, setzet eine aufgesetzte Pastete auf, und bestreichet sie mit Butter, schüttet hernach die Helffte von dem abgerührten Stockfisch drein, den abpassirten aber thut man in die Mitte, und mit der andern abgerührten Helffte überziehet man die Pastete, darauf man alsdenn ein wenig klar geriebene Semmel streuen soll. Diese setzet man zuletzt in Backofen, und wenn sie recht gold-gelb gebacken ist, so lässet man sie fein warm zu Tische tragen.

Pastete von Tauben,

Suche man Pastete von Rebhünern, wornach man diese verfertigen kan.

Digitized by Google

Paſtete vom Türckiſchen Han,

Suche man Auerhan in einer Paſtete, ſo zur Vorſchrifft dienen kan.

Paſteten-Band,

Iſt eine lange in Holtz geſchnittene und ausgeſtochene Forme, worinnen der Teig zu denen Paſteten-Rändern formiret und ausgedrucket wird.

Paſteten-Beckerin,

Heiſſet diejenige Frau, ſo Paſteten auf allerhand Arten, groß und klein, zu backen und ſelbige um Geld zu verkauffen pfleget.

Paſteten-Pfanne,

Iſt ein oval-rundes und holes von Zinn gegoſſenes Behältniß mit einem Deckel, worinnen das Paſteten-Fleiſch oder das ſo genannte Boeuff à la mode auf den Tiſch getragen wird. Es können auch die zu den Schüſſel-Paſteten dienlichen Geſchirre alſo genennet werden.

Paſteten-Wänngen,

Iſt ein von Kupffer rund getriebenes Pfännlein, worinnen die Paſteten zubereitet werden.

Paſthea Trogia,

Eine devote Senenſiſche Jungfer, ſo viel Klöſter zu Siena, Piombino und Paris aufgerichtet, und zwar nach Art der H. Mariæ Longæ, maſſen ſie in ſolchen ihren Klöſtern durchgehends den Orden der Capucinerinnen einführte.

Paſtinack,

Paſtinaca, Panais, (Paſtenade) iſt ein Wurtzel-Gewächs von ſüſſem Geſchmack, und die leicht weich zu kochen iſt. Es machet dieſe Wurtzel alle Speiſen wohlgeſchmack, dahero ſie über allerley Fleiſch angerichtet wird. Im Oeconomiſchen Lexico wird von ihrer Beſchreibung, verſchiedenen Sorten, Erzielung, Erhaltung durch den Winter, Einmachung, Nutzen und andern gehandelt.

Pater-noſter, oder Roſen-Krantz,

Iſt eine lange an einander gereihete Schnur, mit allerhand runden Küglein und Körnern aus wohlriechendem Holtz, Bein, Corallen, Agtſtein, Agat, Gold und Silber, gedrehet und geſchnitten, Wechſelsweiſe gezieret, deſſen ſich die Nonnen im Beten zu bedienen und ihr ſo genanntes Ave-Maria darnach einzurichten pflegen.

Pater-noſter-Bändlein,

Heiſſet das gantz kleine und ſehr ſchmahle ſeidne Bändlein, ſo wie ein ſchwaches Schnürlein ausſiehet, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz bedienet: Insgemein werden die ſo genannten Schnür-Kaſten zu denen Diamantnen-Creutzlein oder ander Angehencke daran gereihet und um den Hals gehencket.

Pater-noſter der Kinder,

Heiſſen überhaupt diejenigen Sachen und ſilbernen Inſtrumente, ſo man den kleinen Kindern um den Hals an ein ſeidenes Band zu hengen pfleget; hieher gehöret die Klapper, der Wolffs-Zahn, Cryſtall, gehenckelt Species-Geld an Gold und Silber u. d. g.

Pathen, ſiehe Gevattern.

Pathen-Geld,

Heiſſet dasjenige Geſchencke, ſo diejenigen Perſonen, ſo das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe heben, dem Pathgen an gold- oder ſilbernen Müntzen verehren, und es nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter verſiegelt zuſtellen.

Pathen-Zettel,

Heiſſen diejenigen in Kupffer geſtochenen oder radirten abgedruckten Blätter, auf Knäblein oder Mägdlein eingerichtet, und mit allerhand glückwünſchenden Reimlein und Sinnbildern gezieret, worein die Gevattern das Geſchencke oder Pathen-Geld mit Unterſchreibung ihres Nahmens, einzuwickeln und zu verſiegeln pflegen.

Pathgen,

Heiſſet denen Gevattern das neugebohrne Kindlein, ſo ſie aus der Tauffe gehoben.

Patience,

Heiſſet an etlichen Orten denen Nonnen oder

Digitized by Google

oder Kloſter-Jungfern ſo viel als das Scapulier. ſiehe Scapulier.

Patin, ſiehe Pattin.

Patina,

Gabrielis Carola, des berühmten Patavinischen Profeſſoris und Antiquarii Caroli Patini und Magdalenen Hommez, grundgelehrte Tochter, ein in der Philologie, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, auch Antiquitäten wohlerfahrnes Frauenzimmer. Sie hielt einen geſchickten Panegyricum Ludovico XIV Könige in Franckreich zu Ehren, und gab An. 1683 eine ſchöne Epiſtel de Phœnice in Numiſmate Imperatoris Antonini Caracallæ mit groſſem Lobe zu Venedig heraus. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1684 p. 587. Ihre gleichfalls gelehrte Schweſter hieß Carola Catharina.

Patina,

Carola Catharina, eine gleichfalls gelehrte Schweſter der gelehrten Gabrielis Carolæ Patinæ. Sie hatte mit dieſer faſt eine gleiche Wiſſenſchafft in der Philologie, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, wie auch Antiquitäten; und machte ihe nicht nur durch die nette Oration de Liberata An. 1683 Vienna, ſo ſie dem Kayſer Leopoldo dediciret, ſondern auch durch ihre zu Padua 1691 in Fol. heraus gegebenen Academicas Tabulas Selectas & Explicatas einen unſterblichen Ruhm. Alſo gereichet es ihr auch zu ſonderbarem Lobe, daß ſie mit unterſchiedenen Briefen ihren Vater in einer gewiſſen Sache wider den damaligen Leipzigiſchen Profeſſor Poeſ. L. Feller, welcher in Erklärung des Marcelliniſchen Monuments von ihrem Vater diſſentirte, (Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1688 pag. 557) zu defendiren ſich angelegen ſeyn ließ. Ihr Bildniß iſt mit der Oration de Vienna liberata zugleich heraus gekommen. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. An. 1691 Menſ. Jul. p. 337 & Menſ. Dec. p. 549, it. Happelii Academiſchen Roman L. 1 c. 24 p. 276.

Patrone,

Oder Opera, Deſſein, Rangage, heiſſet das Muſter oder die Ordonnance der Blumen, Gänge, Zweige, und Rancken, ſo auf denen Eſtoffen, Damaſten und andern Zeugen angebracht und verarbeitet worden.

Pattin,

Heiſſen in Engelland diejenigen Überzüge, ſo das Frauenzimmer über ihre ordentlichen Schuhe zu ziehen, und ſich deren im Ausgehen bey garſtigen und kothigen Wetter zu bedienen pfleget. Es ſind deren dreyerley Sorten, als 1) a pair of Clogs, ſo vom Leder allein gemacht ſind, und von vornehmem Frauenzimmer getragen werden; 2) a pair of wooden Clogs, ſo etwas ledern, das meiſte aber daran von Holtz iſt, und von Frauenzimmer mittlern Standes gebrauchet werden, und 3) a pair of patten, ſo gantz höltzern ſind, und eiſerne Sohlen haben, die die gantz gemeinen Weibes-Bilder zu tragen pflegen.

Paventia,

War eine ſehr alte Göttin, ſo das Erſchrecken und die Furcht der kleinen Kinder abwenden konte; woher ſie auch alſo genennet wird.

Pavillotte,

Heiſſet dem Frauenzimmer derjenige lange und doppelte breite Streif von weiſſem Flohr, ſo hinten über die Aufſätze oder Fontangen herunter angeſchlagen und geſtecket wird; iſt entweder mit oder ohne Flügel, die Flügel können hinten auf das Neſt geſtecket, oder herabhangend getragen werden.

Paula Cornelia,

Oder Paula Romana, eine Adeliche Römiſche Wittbe, eine Tochter Rogati, des Griechen aus dem Geſchlechte Agamemnonis, ihre Mutter iſt geweſen Bleſilla, eine Römerin. Ihr Mann hieß Toxatius, aus des Æneæ Geſchlechte, nach deſſen Tode ſie mit Paulino und Epiphanio in Egypten und Judäam gereiſet, und die heiligen Oerter beſuchet. Sie war ein gelehrtes und in der Hebräiſchen, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlerfahrnes Weib, hatte eine ſonderliche Begierde zur Religion; damit ſie aber in derſelben den rechten Grund legen möchte, zog ſie dem Heil. Hieronymo aus Italien bis gen Bethlehem nach, den ſie

Digitized by Google

auch fleißig ermahnet und dahin vermocht, daß er einen Commentarium über die H. Schrifft verfertigte. Sie gieng mit ihm so vertraut um, daß einige argwöhnische Leute ihr deßwegen eine üble Nachrede zu machen suchten: wiewol Erasmus in dem Leben des Hieronymi ihnen gar ein anders weiset. Sie bauete vier Klöster, und starb A. 404 den 24 Jan. in dem 57 Jahre ihres Alters. Vid. Hondorff. Promptuar. Exempl. P. III pag. 82, Hieronym. in Procem. Commentar. in Esaiam l. 18; Conf. Korthold. in Hist. Eccles. Part. IV Sect. ult. c. 4 § 11. Hieronymus hat das Leben von dieser Paula beschrieben, sie auch mit einem Epitaphio beehret.

Paulina,

Eine virtuose und berühmte Sängerin in Cassel, so zugleich eine gute Actrice ist.

de Paz, siehe Catharina Pacensis.

de Pazzis,

Magdalena, so ihrer Heiligkeit wegen im Pabstthum in solchem Ansehen gewesen, daß sie Pabst Clemens IX An. 1669 canonisiret, und unter die Heiligen gesetzet. Ihr Leben hat ein Carmeliter-Mönch, Dominicus Capellus, beschrieben, worinnen von vielen Erscheinungen und Gesprächen, so sie mit den Seelen in der Höllen gehabt, Meldung geschiehet. Uber dieses soll ihr der HErr JEsus offt erschienen seyn, und ihr sein Leiden gezeiget haben. Vid. Marc. Anton. Alegr. in Paradis. Carmelitic. p. 454.

Pelagia,

Ein anfangs ruchloses und wollüstiges Weib aus Antiochien, welche sich aber zuletzt bekehrte, und ihr voriges Leben sehr bereuete.

Pelleæ, s. Dodoneæ Columbæ.

Pellegrina Maria,

War ein wunderswürdiges Mägdlein, indem sie in dem zehenden Monat ihres Alters Haar und Bart bekam. Die Haare waren schwartz, dicke, hart und dichte; ihre Stimme männlich, hatte auch auf der Brust und Rücken viel Haare, war in dem zweyten Jahre ihres Alters, worinnen sie auch verstarb, schon zwey gute Ellen lang. M. Anton. Ulmus in Physiolog. Barb. Human. Sect. III Cap. 11.

Pelopea,

Eine Tochter der Thyestæ, welche, nachdem sie von ihrem eigenen Vater war geschwächet worden, ein Kind von ausbündiger Schönheit und Gestalt gebahr, und damit solche ihre begangene Blutschande nicht kundbar würde, selbiges in dem Walde denen wilden Thieren zur Beute und Raub hinlegete. Es schickte sich aber wunderlich, daß ein Schäffer, der durch solchen Wald passirte, dieses ausgesetzte Kind von ohngefehr erblickte, und selbiges aus Erbarmung mit sich nahm, auch mit Ziegen-Milch solches auferzog, weßwegen dieses Kind auch hernach Ægisthus benennet ward.

Peloponnesia,

War ein solch fruchtbar Weib und gute Hecke-Mutter, daß sie fünffmal nach einander Vierlinge (oder vier Kinder zugleich) gebahr.

Peltz,

Heisset eigentlich dem Frauenzimmer ein kurtzer, mit zartem Peltz und Rauchwerck gefütterter Unter-Rock, so gleich über das Hemde gezogen wird, hat nicht allzuviel Falten und insgemein einen bunten leichten Caton zum Ober-Zeug. Dahin gehöret ein gefütterter Contusch mit Pohlnischen Ermeln und Kragen, ein Uberhang-Peltz oder Polonoise, ein Ungrischer Peltz mit einem glatten Leib, und von vorne mit Ungrischen Schleiffen besetzet.

Peltz-Haube,

Ist eine runde etwan eine Spanne hoch erhöhete und mit schwartzem glatten Rauchwerck überzogene Mütze, so über die halbe Scheitel nur gehet, und welche die Weibes-Bilder in Saltzburg zur Winters-Zeit an stat ihres so genannten Bundes zu tragen pflegen.

Peltz-Hosen,

Sind mit geschmeidigem Rauchwerck gefütterte Bein-Kleider, doch von einem gantz besondern Schnitt, so das Frauenzimmer

Digitized by Google

zimmer im Winter manchmal zu tragen pfleget.

Peltz-Mäntelgen,

Eine Art Nachtmäntelgen, sind von Zeug mit Peltz gefüttert: Russienne ist eine Art eines Peltz-Mäntelgen mit Löchern an der Seite, wodurch die Aerme gehen, und sind die Stoß-Kanten, so wol um das Arm-Loch als um und um mit Hermelin oder andern Peltzwerck ausgeschlagen, wird von reichem Zeuge, Sammet, Gros di Tours &c. gemacht, und ist die allermoderneste Winter-Tracht.

Peltz-Stieffelgen,

Sind mit Rauchwerck gefütterte Strümpffe, so an den Schuhen hangen, und lang hinauf zugeschnüret oder zugeknöpffet werden.

Peltz-Werck,

Träget das Frauenzimmer im Winter unter den Hauben, am Leibe, Röcken, in Strümpffen und gefütterten Hosen, so gut als Männer, aber beyde wissen es wenig vor Motten und Schaben zu bewahren. Daher ihnen folgendes zu behalten nöthig ist: Man nehme 1) Wermut und Nuß-Laub, oder auch Hopffen zu Wermut, thue etwas davon in die Kleider-Schräncke oder Kasten, zwischen die Kleider hin und her, so kommet alsdenn weder Schabe noch Motte hinein. 2) Ein Ziegel-Stein in Feuer glühend gemacht, und Eßig darauf gegossen, tödtet durch den Dampff die im Peltz-Werck befindliche Schaben und Motten, wenn man selbiges damit anräuchert. 3) Ein blosses sauberes weisses leines Tuch, wenn zuvor das Peltz-Werck wohl ausgeklopffet worden ist, bewahret durch seinen Umschlag selbiges hernach den gantzen Sommer über vor solch Ungezieffer. 4) Frisch und safftiges Kühnholtz, das noch starck riechet, zu dem Peltz-Werck und Kleidern geleget, vertreibet alles Gewürme daraus. So behauptet man auch 5) ein gleiches von der Krausemüntze, welche zugleich dem Peltz-Werck und Kleidern, so man vor Motten hauptsächlich bewahren will, einen guten Geruch giebet. Endlich 6) haben auch diesen Effect. saubere Schachteln voller Löcher gebohret, und mit einer Citrone angefüllet. Leget man aber Campher mit Leinsaamen, oder an stat dessen Pfeffer-Körner in ein Tüchlein gebunden dazu, so läufft und springt alles Ungezieffer daraus.

Peluſa,

Eine Mohrin und Königin in Africa, war eine grosse Liebhaberin und Meisterin vom Schach-Spiel, worbey sie so hochmüthig war, daß sie sich mit niemanden anders in dergleichen Spiel einließ, als bis er auf den Fall des verlohrnen Spieles sein Blut und Leben vorher gegen die grosse Summe Geldes, worum sie zu spielen gewohnet war, aufgesetzet. Diesem ungeachtet gab sich dennoch ein zwar tapfferer und behertzter aber nur gemeiner Soldat von ihren Trouppen an, so mit Nahmen Loſt hieſſe und gedachte Königin zum Schachspiel heraus foderte, auch ihrem Begehren nach sein Leib und Leben, im Fall er das Spiel verlieren solte, zum Unterpfande setzte. Doch das Glück und seine Behutsamkeit in solchem Spiel secundirten ihn also, daß er wircklich das Spiel gewann, welches gedachter Mohren-Königin so wohl gefiel, daß sie ihm nicht nur die gewonnene Summe Geldes auszahlen, sondern auch ihn noch überdiß wegen seiner Courage und großmüthigen Resolution zum Ritter schlagen ließ: zum Zeichen dieses grossen Unterfangens suchte sie für ihn ein absonderliches Ritterliches Wappen aus, setzte ihr eigenes Bildniß nebst einem Schachspiel in selbiges, und befahl ihm an, daß er sich in Zukunfft, weil er sein Leben für selbige auf das Spiel gesetzet, nicht mehr Loſt, sondern den von Leben nennen solte; welchen Nahmen und Wappen noch heute zu Tage diejenigen Geschlechter, so von ihm herstammen, führen, wiewol sich einige davon die von Löben schreiben.

de Pembroock,

Maria, eine Engelländische gelehrte Gräfin und Poetin, Philippi Sidney Schwester, der ihr auch seine Arcadiam dediciret; ihr Lehr-Meister hieß Samuel Daniel, dem sie, wie auch allen Poeten, sehr wohl wolte. Sie hat eine Tragödie, Antonius genannt, geschrieben, so Langbainius und Gildonus sehr rühmen. Vid. Act Erudit. Lipſ. A. 1699 p. 426.

Digitized by Google

Penelope,

Des Icarii und der Peribœæ Tochter, und Eheweib des Ulyſſis, ein rechtes Muſter einer keuſchen, getreuen und ſtill eingezogenen Frau, welche Zeit währender ihres Mannes Abweſenheit, ſo in die 20 Jahr währete, kein anderes Mannsbild verliebt angeblicket, geſchweige denn ihrem Mann ungetreu geworden. Weil ihr aber die vielen Freyer und Amanten ſcharff zuſetzten, auch ihr zuletzt gar mit Gewalt droheten, erſonne dieſe keuſche Penelope folgende Liſt aus: ſie gab allen ihren Freyern ein gewiſſes Gewebe zu verfertigen auf, mit dem Verſprechen, daß wer ſolches binnen einer gewiß geſetzten Zeit vollſtändig und fertig brächte, ſie ſodann zum Lohn haben ſolte; weil ſie aber des Nachts allezeit in der Stille dasjenige wieder auftrennte, was die Freyer des Tages über gewebet, gewanne ſie durch ſolche Liſt ſo viel Zeit, bis ihr geliebter Ulyſſes endlich ſelbſten wieder zurück kam, der ihr auch in Bettlers Geſtalt und Kleidern wieder erſchien, und alle ſeine Mit-Buhler, ſo ihm ſeine Penelope verführen wollen, auf einmal aus gerechter Eyferſucht ermordete.

Penid-Zucker,

Iſt eine Art von dem allerreinſten, gelindeſten und mit allerhand Stärckung angefeuchteten Zucker, den die Kinder-Mütter denen neugebohrnen Kindlein bey der Tauffe, wenn ſie zu wemmern anheben, in das Mündgen drücken, um ſelbige dadurch wieder zu ſtillen.

Pentheſilea,

Eine Königin der Amazonen, ſo der Orithyæ in der Regierung nachgefolget. Hielte ſich in dem Trojaniſchen Kriege, als ſie dem Priamo wider die Griechen zu Hülffe kam, vortrefflich, ward aber endlich von dem Achilles ermordet.

Pentzlin, ſiehe Müllerin.

Pera,

Des Cimonis, eines alten Athenienſers Tochter, hatte ſo viel kindliche Treue und Liebe gegen ihren in Ketten und Banden liegenden alten eisgrauen Vater, daß ſie ſelbigen, als er im Gefängniß nach dem ihm geſprochenen Urtheil verhungern und ſterben ſolte, ſo offt ſie zu ihm nach vorher geſchehener Viſitation, ob ſie auch etwas von Eßwaaren bey ſich hätte, hinein gelaſſen wurde, ihre eigene Bruſt, mit welcher ſie zu Hauſe ihr neugebohrnes Kind ſäugete, heimlich darbot, und eine lange Zeit unterhielt, welches, nachdem ſie von den Wächtern einmal drüber angetroffen ward, bey der Obrigkeit ſo viel gefruchtet, daß nicht nur ihr alter Vater der Strafe entlaſſen wurde, ſondern ſie auch von dem damaligen Richter, dem dieſe kindliche Liebes-Probe vortrefflich gefallen, noch eine ſtatliche Verehrung ſtat Ammen-Lohns erhielte. Vid. Plin. cap. 7 Lib. 36 Hiſtor. Natural.

Percan,

Iſt ein Holländiſcher von Cameel-Haaren gewirckter Zeug mit einem gezwirnten oder rund gedreheten Faden, deſſen ſich das Weibesvolck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget. Die beſte und feinſte Sorte von ſelbigen iſt Percan de Brüſſel.

Perictonia, oder Perictone,

Eine ſehr gelehrte Philoſopha und erfahrnes Weib, Pythagoriſcher Secte, wird von Stobæo offt gerühmet, welcher auch, nach Photii Meinung, unterſchiedene Apophthegmata aus ihr genommen. Sie hat auch noch zwey Bücher geſchrieben, als eines von der Weisheit und eins von der Weiber Harmonie. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſ. p. 63 n. 180.

Perimede,

War eine berühmte Zauberin, deren Leben und Thaten Theocritus beſchrieben.

Perina,

Franciſca, war ein beruffenes zauberiſches Weib und Hexe.

Perlen,

Werden in gewiſſen Gattungen von See-Muſcheln gefunden, und unter die Edelgeſteine gerechnet: Sie haben dieſe beſondere Eigenſchafft, daß da alle andere Edelgeſteine von Natur rauch und ungeſtaltet ſind, und ihren Glantz durch die Kunſt von Menſchen-Händen im Schleiffen bekommen müſſen, die Perlen ihre vollkom-

Digitized by Google

vollkommene Schönheit aus dem Schooß der Natur mitbringen. Man findet auch die Perlen fast in allen Gattungen und Arten der Austern, sowol in der See, als in den Flüssen und süssen Wassern in Ost- und West-Indien, ja auch hin und wieder in Europa, wiewol die Orientalischen vor allen den Vorzug haben. Unter denselben fallen im Persischen Meer-Busen die schönsten, um Ceilon und Borneo aber die größten. Die Schottischen werden wenig geachtet. Falsche und Wasser-Perlen, sind die durch Kunst bereitet, und zu einer Gleichheit mit den feinen gebracht werden. Dergleichen man zu Venedig und Paris findet. Die auch noch so weissen und schönen Perlen, wenn sie getragen werden, bekommen durch die Ausdunstung am Halse leicht eine gelbe Farbe. Diese Gelbheit kurtz und gut zu vertreiben, so mache sich ein Frauenzimmer von gebrannten Kälber-Beinen und Marmorstein ein zartes Pulver in einem steinern Mörsel, streue solch Pulver auf zart Leder, lege die Perlen dazu, und reibe sie darinne zwischen denen Händen, so werden sie ausserordentlich schön. Ist einem diese Reinigungs-Art zu beschwerlich, so thue man seine gelb oder sonst schmutzig gewordene Perlen, in ein Brot von Weitzen-Mehl, lasse es in einem Backofen backen, so gehet die Unreinigkeit und das Fette von den Perlen in den Teig über, und man hat dabey für sich wenig Mühe, da doch die Perlen hierdurch so schön weiß, als nach der vorigen etwas mühsamen Art, werden. Noch eine gute Art Perlen zu reinigen ist, wenn man diejenigen, so man von ihrer Schmutzigkeit saubern will, an einem Faden etwas weit von einander reihet, sie in gute Milch leget, hernach in einem glasurten Töpfflein wohl aufsieden lässet, alsdenn von der besten Venedischen Seiffe in dem Sud einen guten Theil schüttet, und die Perlen in solchen vom Sode genommenen Wasser mit der Hand, so warm, als man es leiden kan, wohl aus- und abwäschet, zuletzt aber sie mit kaltem Wasser wohl ausspület, damit sich die Löchlein nicht durch die Seiffe verstopffen, sondern die Perlen, wenn sie vorher mit einem zarten Tüchlein sauber abgerieben, und getrocknet worden, aufs glänzende in ihrer Weisse erscheinen, der Faden aber, daran die Perlen geschnüret worden, muß nicht ehe herausgezogen werden, bis sie gantz trocken sind, um dadurch noch mehr das Verstopffen der Löchlein zu hindern, welches an stat des kalten Wassers mit Salz-Wasser weit besser befördert wird, und kan man kaum glauben, was die Perlen-Verstopffung für eine Mühe wiederum zu lüfften koste; man kan aber solche am allersichersten verwehren, wenn man sie an einen eisernen zarten Drat, der die Löchlein wohl ausfüllet, etwas weitläufftig schnüret, und hernach schön Alabaster-Mehl, oder auch pulverisirte und durch ein Haar-Netz gesiebte Perlen-Mutter nimmt, ein sauberes Bürstlein in eines von diesen beyden Pulvern tütschet, und die an den Drat gereiheten Perlen damit so lange überstreichet und reibet, biß sie recht schön und glänzend werden. Es kan auch durch diese Pulver ein Frauenzimmer mit gedachtem Bürstlein diamantne Ringe, Agraffen, Creutzlein u. s. f. aller saubersteste reinigen: wozu man auch weiß Corallen, Vitriol und Weinstein-Pulver anwendet. Die Indianer insonderheit gebrauchen zur Perlen-Reinigung gekochten scharff gesaltzenen Reiß, womit sie die Perlen reiben: die Americaner aber nehmen dazu Thau, der auf Sallat-Blättern stehen geblieben, womit sie ihre Perlen auf das sauberste waschen sollen.

Perlen-Haar-Band, siehe Cräntzlein.

Perlen-Mutter,

Ist die Muschel, in welcher die Perle wächset. Sie ist von aussen grau oder bräunlich, rauch und ungestalt: inwendig aber mit einem dicken weissen Perlen-Glantz umzogen, zuweilen auch mit Wartzen, die wie ausgewachsene Perlen sehen, besetzet.

Pero,

Eine Tochter des Nerei und der Chloris. Eine Schwester des alten Nestors und Periclimeni, von solcher vortrefflichen Schönheit und Gestalt, daß viel hundert Freyer sich um selbige beworben. Weil aber ihr Vater der Nereus zur selbigen Zeit einen tödtlichen Haß und Feindschafft wider den Hercules hegte, und sich

Digitized by Google

gerne an ihm rächen wolte, ließ er ausruffen, daß derjenige unter den Freyern, so dem Hercules seine Ochsen entführen und ihm zustellen würde, seine Tochter Pero ohnfehlbar haben solte. Welches endlich Bias, des Amythaonis und der Aglajæ Sohn, sich durch Beyhülffe seines Bruders Melampodes unterstanden, und nachdem er solche Ochsen dem Hercules geraubet, die schöne Pero zum Weibe erhalten.

Peronne,

Claudia, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, florirete zu Königs Francisci I und Henrici II Zeiten, und war berühmt wegen ihrer Geschicklichkeit in der Frantzösischen Poesie.

Perpetua,

Ward unter dem Kayser Valeriano in Mauritania Anno Christi 259, als eine standhaffte Märtyrin, von wilden Thieren jämmerlich zerrissen und zerfleischet. Volaterran. Lib. 16 Commentar.

Perpetua,

Die Heilige, war des Heil. Augustini Schwester, und soll die Mutter und Stifterin aller derjenigen Orden und Kloster-Frauen gewesen seyn, so sich unter ihres Bruders Regeln begeben. Sie hat gelebet um das Jahr Christi 390.

Persch, oder Pärsch,

Perca, Perche, ist ein bekannter Teichfisch, der auf dem Rücken stechende Gräten hat, und kan also von andern Fischen nicht leicht gefressen werden. Sein Fleisch ist wohl hart, aber auch recht gesund und francken Leuten nicht undienlich. Bey denen Römern waren diese Fische in hohem Æstim, und wurden sie von Ausonio deliciæ mensarum wegen ihrer Delicatesse genannt, welches Lob ihnen noch heut zu Tage ein jeder gönnet. Ihr sonst angenehmes Fleisch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater, zumal wenn sie nach der Vorschrifft unsers Kochs bereitet: 1) Persche zu reissen und zu schupen; 2) Persche mit Butter und Petersilie; 3) Persche mit zerlassener Butter; 4) Persche mit einer Fricassée-Sosse; 8) Persche mariniret; 9) Persche für gemeine Leute zu sieden.

Persche zu reissen und zu schupen,

Die Persche schupet man mit einem Reibeisen, darnach fähret man selbigen mit einer Spickenadel oder einem spitzigen Höltzgen unter dem Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, so wird die Galle daran hengen, welches zusammen man wegschneiden muß: oder man schneidet denen Perschen den Bauch auf und nimmet das Eingeweide heraus, der Rogen aber muß drinnen liegen bleiben, so sind sie fertig und mögen auf folgende Art bereitet werden.

Persche mit Butter und Petersilien,

Wenn die Persche geschupet und gerissen sind, so siedet man sie ab, wie man einen andern Fisch zu sieden pfleget. Hernach thut man in eine Casserole Butter, gehackte Petersilie, Muscatenblüten, geriebene Semmel und Ingber, giesset Wasser oder Fisch-Brühe drauf, setzet es aufs Kohlfeuer und lässet es einkochen, leget alsdenn die abgesottenen Persche drein, welche auch ein wenig mit kochen müssen, damit sich die Brühe hinein ziehe. Endlich richtet man an, streuet über die Fische Muscatenblüten und Ingber, und giebet sie hin.

Persche mit zerlassener Butter,

Die Persche reisset man, aber schupet sie nicht, sondern siedet sie nur ab. Nach dem Absieden können ihnen die Schupen samt der grauen Haut abgezogen und die Persche in einer Schüssel angerichtet werden, man lässet aber Butter zergehen, damit sich das Saltz setze, diese giesset man über die Persche, setzet solche auf ein Kohlfeuer, decket sie zu und lässet sie eine Weile dämpffen. Wenn man sie hingeben will, so streuet man gehackte grüne Petersilie und Muscatenblüten über die Fische, so sind sie fertig.

Persche mit einer Fricassée-Sosse,

Diese bereitet man wie die Karpfen oder Karauschen mit einer Fricassée-Sosse.

Digitized by Google

Persche mit Rahm und Kümmel,

Diese verfertiget man nach der Vorschrifft der Karauschen mit Rahm und Kümmel.

Persche mit einer Citronen-Sosse,

Man bereitet solche, wie sie in vorigen beschrieben worden. Darnach setzet man in einer Casserole oder Tiegel ein Stück ausgewaschene Butter aufs Feuer, schüttet geriebene Semmel, Citronschalen und Scheiben und Muscaten-Blüten darzu, giesset ein Glas Wein und Wasser drauf, welches zusammen noch eine Weile kochen muß, bis es beginnet dicke zu werden, leget alsdenn die Persche hinein, und lässet sie ein wenig kochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, so thut man die Persche ordentlich auf die Schüssel, giesset die Brühe drüber, garniret die Citronscheiben fein zierlich auf die Fische, und giebet sie auf die Tafel.

Persche mit einer Capern-Sosse,

Sie werden zugerichtet, wie die Karauschen mit der Capern-Sosse, woselbst dreyerley Arten zu finden.

Persche marinirt,

Wenn diese geschupet und gerissen worden, muß man sie auf den Seiten kerben, alsdenn einsaltzen, und sie eine Weile im Saltz liegen lassen. Hierauf streifft und trocknet man sie ab, backet sie in Schmaltz oder Baumöl, oder man kan solche auch auf einem Rost braten, mit Baumöl oder Butter bestreichen, und sie so lange braten lassen, bis sie gar sind. Hierbey aber gebe man Achtung, daß man die Fische nicht zerreisse, und wenn sie kalt worden, so lege man sie ein und marinire sie wie die Forellen.

Persche für gemeine Leute zu sieden,

Die gemeinen Leute reissen nur die Persche, waschen sie darnach aus, und giessen ein wenig Wasser drauf. Nach diesem sieden sie sie blau, wie bey denen Karpfen zu sehen ist.

Persephone,

Eine Tochter des Jupiters und der Ceres, sonst genannt Proserpina, welche Pluto der Höllen-Gott entführet, und als seine Frau mit in den Orcum genommen. Daher sie auch die Königin der unterirdischen Geister genennet wird. siehe Proserpina.

Persida,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weibesbild, von der Paulus selbst ad Rom. 16 v. 12 rühmet, daß sie viel in dem HErrn gearbeitet.

Perusina,

Margaretha, des vortrefflichen Juristen in Mayland Johannis Perusini gelehrtes Eheweib, so in der Griechischen und Lateinischen Sprache gelehrt und hoch erfahren gewesen. Vid. Frauenlob in der Lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Frauenzimmer p. 23.

Petersilie, oder Garten-Eppich,

Petroselinum, Persil, ist ein Garten-Kraut, so nebst der Wurtzel öffters an denen Speisen genossen wird. Es ist solches zweyerley, die gemeine oder glatte und die krause. In dem Oeconomischen Lexico wird unter andern gelehret, wie man die Petersilie säen und erzielen soll. Dieses Kraut recommendirten die alten Medici gar sehr denen Wassersüchtigen, es soll auch der verstopffte Leber, Miltz, Nieren, Blasen und Harngängen dienlich seyn, und den Sand, Grieß und Stein abtreiben: Hingegen aber dessen überflüssiger Gebrauch, Augen-Beschwerungen, und die fallende Sucht, oder böse Kranckheit verursachen. Es soll auch dieses Kraut ad coitum dienlich seyn, daher Simon. Paul. in Classe III p. 430 den alten Vers angeführet:

Peterſely helpt de Mannen te paerdt,
De Vrouen onder de Aerdt.

Wie in allen Dingen, also auch hier bey dem Gebrauch der Petersilie, ist das Sprichwort zu mercken: Masse ist zu allen Dingen gut. Sonst bleibt die Petersilie ein gut Küchen-Kraut, womit viel Speisen annehmlich gemacht werden, und brauchet man bey solchen Gerichten, daran Petersilie gekochet worden, nur die Helffte Saltzes, weil die Petersilie selbst

alles Eſſen ſaltzet. Es wird auch aus ſelbiger ein Waſſer bereitet, welches in Catholiſchen Küchen ſtat der Fleiſch-Brühe dienet, deren Verfertigung der Koch in nachfolgendem eröffnet.

Peterſilien-Waſſer zu machen, welches in Catholiſchen Küchen ſtat der Fleiſch-Brühe gebrauchet wird,

Man ſetzet einen Topff mit Waſſer zum Feuer, thut darein ein Paar Hände voll Erbſen, grüne Peterſilie mit denen Wurtzeln, gantze Muſcaten-Blüten, Jngber und ein wenig Saltz, und läſſet es durch einander kochen.

Peterſin,

Johanna Eleonora, gebohrne von Merlau, D. Johann Wilhelm Peterſen, weiland Superintendentens zu Lüneburg Eheliebſte. Ein gelehrtes und in Heil. Schrifft geübtes Frauenzimmer, ſo ſich durch unterſchiedene Schrifften bey der Welt bekannt gemacht. Unter ſolchen iſt am vornehmſten ihr Commentarius über die Offenbarung St. Johannis, der An. 1696 mit einer Tabelle in Folio heraus gekommen. Ihr Hertzens-Geſpräch mit GOtt aus ihrem Hertzen und Glauben durch Erfahrung, Franckfurt An. 1691, welches Buch der weltberuffene Thomaſius in ſeinen monatlichen Gedancken An. 1709 p. 854 excerpiret, und ſelbiges als orthodox recommendiret. Ferner die verklärte Offenbarung JEſu Chriſti nach dem Zuſammenhang, und nach dem Sinn des Geiſtes, mit beygefügtem geiſtlichen Kampf der Erſtgebohrnen, An. 1706 in 8. D. Feuſtking in ſeinem Gynæceo hæretico-fanatico p. 459 will ſie zu einer Adhærentin des Fanaticiſmi und Chiliaſmi machen, und lehnet ſich ſcharff wider die Lobes-Erhebungen, ſo Arnold in der geiſtlichen Geſtalt eines Lehrers Appendic. 3 § 26 p. 24 ihr beygeleget. Jhren Commentarium Apocalypticum, ſpricht er, hätte ſie aus dem Coccejo, Forbeſio, Moro, Brigthamo, Durhamo, Medo, Hofmanno, Seydenbecchero, Jurieu und Brecklingio ausgeſchrieben. Vid. Autor. der Unſchuldigen Nachrichten An. 1702 p. 120, welche nebenſt D. Feuſtkingen ihr das An. 1698 unter dem Titel: Ewiges Evangelium der allgemeinen Wiederbringung aller Creaturen, herausgekommene wunderliche Buch Schuld geben wollen; welche Misgeburt D. Grævius in ſeiner Diſputatione Inaugurali, ſo er wider dieſe monſtroſe Schrifft gerichtet, anatomiret, und das darinne ſteckende Chiliaſtiſche Gifft entdecket. Vid. Diſſertat. Hujus Sect. I § 4.

Petronelle,

De Chemille, eine devote Frantzöſiſche Jungfer, ſo Anno 1100 die allererſte Aebtißin des Ordens der Aebtißin von Abralds-Brunnen in Franckreich geweſen.

Petronilla,

War des Apoſtels Petri Tochter, ſo er mit ſeinem Weibe, des Barnabä Schweſter, erzeuget. Auguſtin. cap. 17 contra Adimant. Vid. Surium in Vit. Sanctor. 29 Junii T. 2 f. 353.

Petronina,

Dominica, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Petſchier, oder Pettſchafft,

Iſt ein in Silber, Meßing, Stahl oder Eiſen geſtochenes, oder in Edelgeſtein, z. E. Carniol eingegrabenes Wapen, verzogener Nahme, oder ſinnreiche Deviſe, oder auch alter Römiſcher Kopff, wormit das Frauenzimmer ihre Billetgen und andere Handbrieffgen zu ſiegeln pfleget.

Peutingerin,

Juliana, des berühmten Peutingers in Augſpurg kluge und gelehrte Tochter, die Muslerus in ſeiner Oration p. 156 wegen ihrer Gelehrſamkeit und andern herrlichen Tugenden ſehr rühmet. Sie ſoll ſchon im vierten Jahre ihres Alters den ankommenden Kayſer Maximilianum im Nahmen der Stadt Augſpurg mit einer herrlichen Oration empfangen haben, ſo der Kayſer auch ſehr gnädig angehöret. Sie hat noch mehr Schweſtern gehabt, welche gleichfalls denen Studiis obgelegen. Vid. Mart. Cruſ. Lib. X Annal. Suevicor. P. III.

Pfaffenſchnitt,

Heiſſet an der gebratenen Gans dasjenige

Digitized by Google

nige Schnittlein Fell und Fett, so zwischen denen Flügeln und der Keulen aus der Seite im Trenchiren geschnitten wird.

Pfaltz-Gräfin,

Ist eine hohe Standes-Person, so entweder aus dergleichen Stamm entsprossen, oder an einen Pfaltz-Grafen vermählet worden.

Pfanne,

Ist im Brau-Hause der küpferne viereckichte Kessel, in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfannenkuchen,

Sind viereckigte oder auch länglicht breite Stücke, so aus einem ausgetriebenen Teig geschnitten, und aus heiß gemachten Schmaltz gebacken werden, davon folgende Beschreibungen: 1) Pfannenkuchen; 2) dito anders auf Oesterreichisch; 3) dito noch anders.

Pfannenkuchen zu machen,

Man setzet ein und ein Viertel-Pfund Mehl in einem Geschirr bey einen warmen Ofen, giesset ein Paar Löffel voll gute Bierhefen drein, thut dazu fünff gantze Eyer, drey Loth Zucker, und ein Viertel-Pfund zerlassene Butter, machet es hernach mit laulichter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu starck seyn darff. Wenn man nun solchen gnug gearbeitet hat, so thut man ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Bret, und lässet ihn gehen, wircket ihn darnach, und treibet ihn mit einem Walger-Holtz auf, und schneidet viereckigte Stücken draus, leget sie auf einen mit Mehl bestreueten Kuchen-Deckel, setzet selben an einen warmen Ofen, damit sie fein gehen. Zuletzt machet man Schmaltz in einer Pfanne heiß, leget die Pfannkuchen drein, und backet sie, aber nicht gar zu heiß, fein goldgelb, so sind sie fertig. NB. An etlichen Orten werden sie auch gefüllt mit Kirschmus, Pinien und Citronat, absonderlich diejenigen, so bey denen Kindtauffen ausgetheilet werden.

Pfannenkuchen anders auf Oesterreichisch,

Man setzet in einem Geschirr schön Mehl zu einem warmen Ofen, oder sonst an einen warmen Ort, rühret das Mehl um, daß es sich durchwärme, schüttet darnach hinein ein Paar Löffel voll gewässerte Hefen von Weißbier, und ein Viertel-Pfund zerlassene Butter, schläget vier Eyer drein, aber nur von zweyen das Weisse, machet es mit laulichter Milch zu einem festen Teig an, saltzet solchen, und schläget ihn mit einem Rühr-Löffel glatt ab. Diesen Teig leget man nach diesem auf einen Tisch, würtzet ihn und bereitet Strietzeln draus, einer Viertel-Ellen lang, und ein Paar Over-Finger dick, leget solche ordentlich auf ein mit Mehl bestreuetes Bret, und wenn sie alle fertig sind, so decket man oben ein Tuch drüber, und setzet sie an einen warmen Ort, damit sie daselbst gehen können. Sind sie nun genung gegangen, und wollen oben aufspringen, so setzet man Schmaltz aufs Feuer, und wenn es bald heiß ist, soll man 2 bis 3 Stücke drein legen, und sie gar gemählich, aber nicht zu heiß backen, und sie immer mit Schmaltz begiessen. Denn wenn man solche in gar heisses Schmaltz thut, so werden sie aussen flugs hart, aber in dem Schmaltz, das seine Hitze noch nicht völlig hat, gehen sie noch ein wenig auf. Hat man nun einmal heraus gebacken, so leget man selbige allezeit warm, und backet sie so lange, bis man deren satt hat, richtet sie alsdenn nach Gefallen an, und lässet sie auftragen.

Pfannenkuchen noch anders,

Man machet den Teig, gleichwie vorigen, ab, mischet geschnittene Mandeln, Cibeben, Saffran und Muscatenblüten drunter, machet wieder solche Strietzlein, und backet sie aus Schmaltz.

Pfannkuchen-Zettel,

Heisset bey den Kindtauffen dasjenige Verzeichniß, worauf aller derjenigen Nahmen geschrieben stehen, denen die Sechswöchnerin Pfannkuchen schicken läßt, dergleichen Zettel wird denen so genannten Tütsch-Müttern in die Kuchen-Cammer gegeben, so die Austheilung derer Kuchen darnach einrichten.

Pfanne zum Schmaltz-Gebackenen,

Ist ein von eisernem Blech getriebenes

Pfänn-

Digitized by Google

Pfännlein, worinnen man allerhand Schmaltz, Fett, und Butter-Gebackens zu bereiten pfleget.

Pfänder austheilen im Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und gebräuchliches Spiel, da diejenige Person, so das Pfand wegen eines im Spiel begangenen Fehlers einlegen müssen, selbiges wiederum durch Vollstreckung desjenigen Befehls, der ihr in der Gesellschafft auferleget worden, einlösen muß.

Pfännlein,

Ist ein von eisernem Blech rund getriebener Tiegel mit einem langen Stiel, und drey Füssen versehen, worinnen man die Butter braun macht, oder Eyerkuchen und andre Dinge zu backen pfleget.

Pfantzel, siehe Nudelkuchen.

Pfantzel, siehe Erbsen und Grauppen durch einander auf Böhmische Art.

Pfau,

Pavo, Paon, ist wegen seiner zierlichen Federn fast der schönste Vogel; denn die grüne, blaue, schwartze und graue Federn, sonderlich im Schwantze, sind dergestalt unter einander gemenget, daß sie fast einen Spiegel formiren, oben auf dem Haupte hat er eine Crone von einigen denen Gersten-Aeren nicht ungleichen Federn: den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus grossen Schwantz, womit er seinen gantzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zusammen. Die Augen sind mit vier Zirckeln von unterschiedlichen Farben gleichsam eingefasset, welche in der Sonne verschiedene Farben von sich werffen. Der Schnabel ist weißlich, die Füsse aber, welche immer als krätzicht aussehen, sind desto heßlicher. Das Weiblein ist mit keinem so schönen und grossen Schwantz, auch mit keinem solchen Crönlein, wie das Männlein, versehen, sondern den Federn nach, meistens graulich, auch dem Leibe nach mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten, sind ihrer Natur nach sehr stoltz, daß sie sich immer beschauen, und einen hochmüthigen Gang haben: daher sie, wenn sie auch des Nachts, da sie sich nicht sehen können, erwachen, erbärmlich zu schreyen anfangen, in Meinung, daß sie ihrer Zierde beraubet wären: Wie sie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald sincken lassen, wenn sie ihre heßliche Füsse ansehen. In der Medicin wird von ihnen die Zunge, das Gehirne, Fett, Galle, die Eyer und der Koth, sonderlich wider den Schwindel gebraucht. Ein mehrers und sonderlich von ihrer Unterhaltung sehe man im Oeconomischen Lexico. Die Römer hielten vor diesen die Pfauen in ihren Höfen nur zur Lust und Pracht, brauchten sie aber nicht zur Speise, bis Hortensius, ein Orator zu Rom, sich unterstunde, den ersten Pfau zu schlachten und zu essen, dem hernach andere mehr nachgefolget. Ihr Fleisch hält man gemeiniglich für grob und zähe; es soll aber nach Coleri Bericht, einen lieblichen und guten Geschmack haben, und nur für grosse Herren eine Speise seyn. Wäre der Alten ihr Vorgeben wahr, daß das Pfauen-Fleisch der Verwesung nicht unterworfen, und wol in die 30 Jahre gantz unverdorben könne behalten werden, würden gewiß die Pfauen als eine höchst-unverdauliche und schädliche Speise in keine Consideration kommen, welche Meinung iedoch als ein Fabelwerck, billig zu verwerffen. Vielmehr lehret unser Koch die Pfauen als ein gutes Gericht zubereiten, und zwar wie dieselben 1) zu würgen; 2) zu braten; 3) in eine Pastete zu schlagen seyn.

Pfauen zu würgen,

Man nimmet einen Pfau, und zwar, wenn es seyn kan, einen jungen, schüttet diesem Wein, mit allerhand gestoßnem Gewürtze vermischet, in den Hals, bindet solchen mit Bindfaden zu, und henget den Pfau auf, daß er erwürget. Darnach rupffet man ihn und nimmet ihn aus, so ist er gewürgt und geputzt.

Pfauen zu braten,

Wenn der Pfau gewürget und geputzet ist, so nimmet man ihm das Eingeweide und den Kropff heraus, prügelt ihn darnach, wäschet ihn aus, lässet ihn in frischem Wasser ein wenig anlauffen, und

speilert

Digitized by Google

ſpeilert ihn auch. Nach dieſem ſchneidet man Speck gantz grob, beſtreuet ſolchen mit Gewürtz, und ſpicket den Pfau, als wie man eine à la daube ſpicket, iedoch darff vom Speck nichts zu ſehen ſeyn. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſpicket man den Pfau erſt recht mit klein geſchnittenem Speck, als wie man ein ander Flügelwerck ſpicket, ſaltzet ihn ein wenig ein, ſtecket ihn an Spieß, leget ihn zum Feuer, bratet ihn erſtlich gantz gemach, und begieſſet ihn öffters nur mit zerlaſſener Butter. So bald er nun anfänget braun zu werden, ſo machet man Papier drüber, und läſſet ihn alſo braten, bis er genug hat. Endlich richtet man ihn auf eine Schüſſel an, ſetzet aber zugleich in einem Pfänngen Eßig aufs Feuer, gieſſet die Jus, die in der Bratpfanne iſt, darzu, und wenn es einen Sud gethan hat, mag man dieſes durch einen Durchſchlag auf den Pfau lauffen laſſen, auch braune Butter machen, und ſie drüber gieſſen, ihn mit geriebener Semmel beſtreuen, und ſo gut, als nur möglich iſt, den Pfau garniren.

Pfau in einer Paſtete,

Die Nachricht hiervon findet ſich unter der Paſteten vom Pfau.

Pfauen-Tauben,

Eine beſondere Art Tauben, welche im Gehen ihren Schwantz eben ſo wie die Pfauen ausbreiten.

Pfeffer,

Piper, Poivre, iſt eine Oſt-Indianiſche Frucht, die in gewiſſen Provincien daſelbſt in groſſer Quantität als ein Convolvulus wächſt, und durch die Holländer zu uns in Europam gebracht wird. Er windet ſich und wächſet nicht aufrecht, wenn es nicht geſtäbelt wird, ja wenn man es auf der Erden lauffen läſſet, ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen bey iedweden Knoten einige Zäſern hervor, dadurch es fortwurtzelt, dahero es von den Indianern nahe bey andern Bäumen oder angeſteckten Pfählen fortgepflantzet wird, damit es an ihnen aufſteigen möge. Es bringet ſeine Frucht, wenn es geſäet wird, bald im andern Jahr, und iſt ein länglicher Stengel, an welchem die Pfeffer-Körner Traubenweiſe, und zwar dichte anwachſen, dieſe Körner werden im Herbſte reiff, und haben alsdenn eine grüne Farbe, nachdem werden ſie ſchwartz und im November und December geſammlet, da ſie denn an der Sonne gedürrt, davon ſie ſchwartz und runtzlicht werden. Der ſtärckſte Zuwachs des Pfeffers iſt auf der Malabariſchen Küſten auf Malacca, und auf den Inſeln Java und Sumatra. Ein mehrers ſiehe Oeconomiſches Lexicon. Man trifft bey denen Materialiſten viererley Pfeffer an, nemlich langen, rothen, weiſſen und ſchwartzen runden Pfeffer, welches der beſte iſt, und der auch in der Küche am meiſten gangbar. Der Pfeffer iſt ſonſt von hitziger Art, und vertragen denſelben nur gewiſſe Speiſen. Ihrer viel ſtehen in denen Gedancken, wenn man alle Eſſen ohne Unterſcheid nur ſtarck pfeffere, ſo bekämen ſelbige einen guten Geſchmack, und würden dadurch geſund, welches man bishero in etlichen Teutſchen Kochbüchern in Acht genommen, darüber ſich aber unſer Küchenmeiſter nicht wenig wundert, weil dieſe Pfeffer-Methode wider das wahre Fundament des Kochens läuffet. So eſſen auch viel Leute nicht gerne gepfeffert, muß dannenhero bey denen Zubereitungen der Speiſen auf alles und iedes genau regardiret werden.

Pfeffer von Jamaica,

Iſt ein Gewürtze von einer der Antilliſchen Inſeln, auf dem Americaniſchen Mar del Nord, ſo den Engelländern gehöret. Es hat dieſes Gewürtz einen vortrefflichen Geruch, und wird ſonderlich in Engelland bey Speiſen, ſo einen haut Gout erlangen ſollen, gebraucht. Es iſt auch eben der Pfeffer, daraus bisher ſo ſtarck gebrannte Waſſer in Engelland diſtilliret, die Anno 1737 faſt mit Unwillen der gantzen Nation verboten werden. Auf Jamaicaniſch heißt dieſer Pfeffer Ammon, in den Apotheken aber wird er Semen Ammoni genannt, und unter andern guten Eigenſchaften auch zu Beförderung der Geburt in den Antilliſchen Inſeln gebraucht. In Meſopotamien wächſet dieſe Frucht noch ſchöner als in Jamaica, hat purpurfarbene Körner in der Gröſſe des ordentlichen Pfeffers, die einen ſtarcken und ſcharf gewürtzten Geſchmack haben. Das Italiäniſche Frauenzimmer

Digitized by Google

enzimmer bedienet sich dessen zum Rothmachen im Gesichte, wenn es die Körner naß macht, und die Backen damit reibet, ohne sich eine Röthe durch Schmincke zu wege zu bringen. Das Holtz des Baumes, so röthlich ist, und worauf diese Körner wachsen, verrichtet eben dergleichen, nur nicht mit so langer Dauer.

Pfefferkuchen oder Lebkuchen,

Dulciaria condita, pain d' epices, werden aus Mehl, Honig, Zucker und Gewürtz gebacken, und mit Citronat samt andern Gewürtz in grossen und kleinen viereckichten oder runden Formen bereitet, darunter etliche Küchelbecker ein wenig Potasche thun, davon der Teig wohl gehet, und sehr lucker wird. Man findet der Pfefferkuchen mancherley Arten, darunter sonderlich die Thorischen, Dantziger, Nürnbergischen, Deventerer, Cöllnischen und in Franckreich die von Rheims und Verdun berühmt sind. In der Küche werden sonderlich die dicken, so ohne alles Gewürtz aus Mehl und Honig bestehen, gebrauchet und an gewisse Brühen gethan, davon selbe einen süssen Geschmack bekommen.

Pfefferkuchen zu backen,

Man nimmet Zucker ein Pfund, Honig zwey Pfund, lässet es mit einander sieden, vermischet Weitzen- und Roggen-Mehl, so viel genug ist, zu einem starcken Teige, thut darunter Ingber fünff Loth, Zimmet vier Loth, Nelcken vier Loth, Muscaten-Nuß und langen Pfeffer iedes zwey Loth, alles zerstossen, gantzen Anis ein und ein halb Loth, wircket den Teig wohl untereinander, drucket es in Formen, und backet es, und so es aus dem Ofen kommt, bestreichet man es mit Wasser.

Pfefferingerin,

Anna, Aebtißin des Klosters Neuburg, so ziemlich gelehrt und geschickt war, sie schrieb in Teutscher Sprache um das Jahr 1444 das Leben des H. Hilarii an Ludovicum Pfaltz-Grafen am Rhein, und Hertzogen in Bayern, und starb An. 1451. Vid. Teissier. in Catalog Catalogor. p. 19, Prusch. de Monaster. Germ. p. 343.

Pfeffer-Mühle,

Ist ein rundes viereckigtes Kästlein, obenher mit einer eisernen Schüssel, und der darein gehörigen Schraube und Leyer, unten aber mit einem Schubeládlein versehen, worein der klein zermalmte Pfeffer, oder andere Würtze fällt.

Pfersich, Pfersig, Pfersing, siehe Pfirsching.

Pfifferling,

Piperites, Champignon, ist ein gewisser kleiner Schwamm von röthlicher Farbe, an Geschmack ein wenig scharff, fast wie Pfeffer. Sie werden entweder abgedörret an Essen gethan, oder auch grün zugerichtet und verspeiset auf folgende Art.

Pfifferlinge mit grüner Petersilie,

Pfifferlinge putzet man sauber, wäschet sie aus, siedet sie in Wasser bald weich, seiget sie wieder ab, und hacket sie gantz klein. Hernach setzet man in einer Cassérole oder Tiegel Butter aufs Kohlfeuer, thut die Pfifferlinge hinein und röstet sie ein wenig, giesset Fleisch-Brühe drauf, würtzet sie mit Ingber und Pfeffer, und lässet sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie dran, und schicket sich zum Anrichten. Vorhero aber zergvirlt man ein Paar Eyerdotter, und giesset von der Brühe, so auf den Schwämmen ist, dran, rühret es fleißig, daß es nicht zusammen läufft, schüttet dieses wieder hinein und richtet an, so können sie hingegeben werden.

Pfirsching, oder Pfirsche,

Malum Persicum, Peche, ist ein Stein-Obst, so bey dem Anfange des Herbstes reiff wird, fleischig und safftig, auswendig eingekerbt und wolligt, auch von Geschmack sehr lieblich ist. Sie werden in zwey Gattungen eingetheilet: die männlichen, welche ihre Steine nicht lösen oder fallen lassen, und die weiblichen, die ihre Steine vom Fleisch ablösen. Unter die männlichen werden gezehlet, die Hertz-Qvitten-Johannis-Nuß- oder glatte Pfirschken, und die Mandel-Pfirsigen, deren Kern wie eine süsse Mandel schmecket. Zu den weiblichen gehören die gemeinen, weichen, grünen und weissen, und die Blut-Pfirschken. In der Medicin wird aus der Blüte ein herrliches Wasser distilliret,

Digitized by Google

liret, wie auch eine Lattwerge und Syrup daraus bereitet, aus den Kernen aber ein nützliches Oel erpresset. Im Oeconomischen Lexico findet sich nebst andern eine weitläufftige Nachricht von der Erziel-Wart- und Pflegung der Pfirsich- oder Pfirschen-Bäume. Sonst dienen die Pfirschingen insgemein zur Näscherey, weil sie nicht gar zu lange liegen, wiewol auch der Koch aus selbigen folgende Essen machet: 1) Pfirschingen gedämpfft; 2) Pfirschinge gebacken.

Pfirschinge gedämpfft,

Man schälet Pfirschinge, thut aus selbigen die Kerne heraus, und halbiret sie. Darnach giesset man Wein mit etwas Wasser vermischt in einen Tiegel, wirffet ein Stück Zucker nebst Citronenschalen und Zimmet darzu, leget die Pfirschinge auch drein, und lasset sie auf ein Kohlfeuer dämpffen. Wenn sie nun bald weich sind, so thut man sie bey Seit, richtet sie an, bereibet sie mit Zucker, streuet Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen drüber, so können sie nach Belieben kalt oder warm gegeben werden.

Pfirschinge gebacken,

Man schneidet aus geschälten Pfirschingen, und zwar aus ieder, nachdem sie groß sind, 4 bis 6 Stückgen, machet eine Klare, wie solche gefunden wird bey denen gebackenen Aepffeln, und tractiret sie gleich also.

Pfitzerin,

Regina Maria, aus Leipzig, ein in der Poesie und Music geschicktes und erfahrnes Frauenzimmer, von deren netten Proben etwas durch eine fremde Feder publiciret worden.

Pflaster,

Ist ein Heil-Mittel aus verschiedenen heilsamen Dingen zusammen gesetzet, und also bereitet, daß es auf Leinwand oder Leder aufgestrichen und äusserlich aufgeleget werden könne. Das vornehmste Wesen der Pflaster bestehet aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Pulver, Hartz, Pech, Gummi und andern Sachen mehr, worunter allerhand Kräuter gemischet werden.

Pflaumen,

Pruna, Prunes, Brignoles, sind bekandte Baumfrüchte und ein angenehmes Stein-Obst, davon die vornehmsten Arten bey uns sind: Die gemeinen runden und rothgelben Pflaumen, die grossen und kleinen schwärtzlichen Krickel, die grossen und kleinen Damascener-Pflaumen, die Ungarischen Pflaumen, welche man für die besten hält, die roth und gelben Roß-Pflaumen, die rothen und gelben Maruncken oder Eyer-Pflaumen, die gemeinen Wachsgelben Spillinge, die halb gelb und rothen Spillinge, die kleinen weissen Spillinge; vornemlich werden die gebackenen Pflaumen weit und breit verführet, darunter die Ungarischen und Damascener die gröstен und besten sind. Sie müssen fein groß, rein, schwartz und nicht klein oder zu trocken seyn. Die rechten schwartzen sind besser, als die mit etwas Zucker und Mehl besprengten, welche gantz weißlich, wie beschneiet aussehen. Ein mehrers von den Pflaumen giebt das Oeconomische Lexicon. Dieser und anderer Pflaumen bedienet sich der Koch an gewisse Essen, Torten ꝛc. oder richtet selbige, sie mögen grün oder abgetrocknet seyn, auf folgende Art zu: 1) Pflaumen grün gedämpfft; 2) Pflaumen gebacken; 3) Pflaumen auf gemeine Art; 4) Pflaumen dürre zu kochen; 5) dito anders.

Pflaumen so grün gedämpfft,

Man schneidet die Pflaumen auf, und thut die Kerne heraus, setzet in einem Tiegel oder in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohlfeuer, schüttet die Pflaumen drein, lässet sie dämpffen, und giesset ein wenig Wein darzu. Wenn man sie anrichtet, so leget man gebähete Semmeln in die Schüssel, schüttet die Pflaumen drüber, und bereibet sie mit Zucker.

Pflaumen gebacken,

Man schälet die Pflaumen, oder nimmet sie ungeschälet, und thut die Kerne heraus, machet eine Klare, als wie beym Aepffel-Gebackens zu finden seyn wird, und backet sie gleich also.

Pflaumen auf gemeine Art,

Man schneidet diese auf, thut sie in einen

Digitized by Google

einen Topff, giesset Wasser drauf, und lässet sie kochen. Darnach schneidet man Schnitten Brot auf eine Schüssel, richtet die Pflaumen drüber, und giebet sie kalt oder warm.

Pflaumen dürre zu kochen,

Erstlich wäschet man dürre Pflaumen reinlich aus, und setzet sie in Wasser zum Feuer, wenn sie halb gar gesotten, so giesset man Wein darzu, und lässet sie noch ferner also dämpffen. Hernach bähet man weiß Brot, leget selbiges in eine Schüssel, und thut von denen Pflaumen drauf, giesset auch die Brühe drüber, und bestreuet solche endlich mit Zucker.

Pflaumen dürre zu kochen noch anders,

Nachdem die Pflaumen rein ausgewaschen worden, lässet man solche in Wasser zum Feuer setzen und kochen. Man machet hernach ein wenig Mehl in Butter braun, brennet es hinein, rüttelt es fein unter einander, damit das Mehl nicht auf einen Klumpen liegen bleibe; wenn sie nun sollen angerichtet werden, so reibet man Zucker drüber.

Pflaumen-Federn, oder Staub-Federn,

Heissen bey denen Federschliessern diejenigen weichen und kurtzen Federlein, so denen Gänsen von den Bäuchen gerupfft werden, und nicht nöthig zu schliessen sind, weil sie keine Kielen haben.

Pflaumen-Mus,

Wird folgender Gestalt gemacht: Man kocht die Pflaumen, nachdem sie ausgekernet worden, in einem Kessel, und rühret sie beständig um, daß sie nicht anbrennen, bis das Mus so starck als man es haben will. Soll es recht gut werden, so reibet man die gesottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit nur der Saft durchgehe, und die Schalen mit dem groben Wesen zurück bleiben. Man pfleget auch Zimmet, Nelcken und Citronenschalen hineinzuwerffen; die letztern aber müssen entweder gar nicht, oder doch nicht lange kochen, sonst wird das Mus bitter davon. Die Töpfe, worinnen solches aufbehalten wird, giesset man oben mit Pech, oder welches besser ist, mit brauner Butter zu, und verwahret sie sodenn an einem trocknen Orte.

Pflaumin,

Anna Maria, gebohrne Marcien, D. Christoph Pflaumens, gewesenen Stadt-Richters in Leipzig, Eheliebste, deren herrlicher Geist sich sowol in Lateinischer als Teutscher Poesie hervor gethan. Sie hat eine Thränen- und Trost-Quelle geschrieben, so in geistlichen Liedern, andächtigen Seufftzern und Biblischen Sprüchen bestehet, und zu Leipzig An. 1689 in 12 heraus gekommen. Vid. Erdmann Neumeister in Dissert. d. Poetis & Poetriis Germanicis p. 80.

Pflugin,

Margaretha, war An. 1528 Aebtißin, in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens, nachdem sie solcher Würde bis an das zehende Jahr vorgestanden, trat sie An. 1537 im Monat Januario ihr Amt Sigismundo, Bischoffen zu Merseburg ab, und händigte dem damaligen Dom-Dechant, Heinrich von Bünau, der von Sigismundo hierzu gevollmächtiget war, den Brief ihrer Confirmation wieder ein. An. 1516 war sie noch Priorin.

Pfriemlein,

Ist ein kleines zartes zugespitztes Eisen, dessen sich das Frauenzimmer im Nehen bey denen so genannten Schnürlöchern zu bedienen und mit selbigem vorzubohren pfleget.

Pfühl,

Heissen in dem Gebett Bette, diejenigen schmalen und langen Küssen, so zu denen Häupten und Füssen geleget werden.

Pfühl-Zügen,

Heissen diejenigen meistens von weisser Leinwand verfertigten grossen und langen Uberzüge, wormit man die Pfühle in denen Betten bekleidet und überziehet.

Pfund,

Ist ein gemeines Kramer-Gewicht, hat 16 Untzen oder 32 Loth oder 128 Quentlein.

Ein

Digitized by Google

Ein mehrers zeigt das Oeconomiſche Lexicon.

Phanothea,

Des Icarii Weib, eine Poetin, ſo nach einiger Meinung die Hexametriſchen Verſe ſoll erfunden haben, da man doch deren Erfindung der berühmten Poetin, Phemonoe Schuld giebet. Vid. Clement. Alexandrin. in Stromat.

Phanette oder Thiennette, auch Eſtephanette de Gantelines,

Frau von Romanin aus Provence, florirte zu Avignon An. 1348 und verfertigte einige Poeſien.

Phantaſia,

Eine Aegyptierin, ſoll Memphitis Tochter geweſen ſeyn, und noch vor Homero gelebt, auch Ulyſſis Reiſen und den Trojaniſchen Krieg beſchrieben haben, aus deren Büchern hernach Homerus das Seinige genommen. Vermuthlich aber iſt niemals ein Frauenzimmer dieſes Nahmens in der Welt geweſen, und die gantze Erzehlung eine Fabel.

Pharnace,

Hieß die Mutter des Cynniræ, des Königs in Phönicien.

Phædra,

Des Cretenſiſchen Königs Minois und der Paſiphaës Tochter, des Theſei Eheweib, welche ſich in ihren Stieff-Sohn, den Hippolytum verliebet; als ſie aber von ſelbigem keine Gegen-Liebe erhalten konte, gab ſie ſelbigen boshaffter Weiſe bey ihrem Manne Theſeo an, als hätte er ſie mit Gewalt zum Beyſchlaff zwingen wollen, weswegen der erzürnte Theſeus ſobald ſeinen Stieff-Sohn durch Hülffe und Beyſtand des Neptuni mit Pferden zerreiſſen ließ. Nachdem aber ſolches die Phædra erfahren, hat ſie ſich aus Reu und Schmertz ſelbſt an einen Strick erhencket.

Phæmonoë oder Phemonoë,

Eine Poetiſche Jungfer, war die allererſte Wahrſagerin und Prieſterin des Delphiſchen Apollinis, und ſoll die heroiſchen Gedichte erfunden haben. Ihrer Weisheit wegen ward ſie des Apollinis Tochter genennet. Vid. Plin. Hiſtor. l. 10 c. 2 & Pauſan. in Phocic. Sie ſoll gantzer 25 Jahr vor dem Lino und Orpheo gelebet haben. Euſebius in Chron. Tom. II.

Phaennis,

War eine berühmte Wahrſagerin, ſo zu Zeiten des Antiochi oder 174 Jahr vor Chriſti Geburt floriret. Vid. Pauſan. in Bœotic. p. 828.

Phænomerides,

War der eigentliche Zunahme der Lacædemoniſchen Weiber, welchen ihnen insgeſamt Ibycus beygeleget.

Phaëthuſa,

War eine Tochter der Sonne. Ihre Schweſtern, ſo zuſammen Phaëthontiades wegen ihres Bruders des Phaëthons genennet werden, hieſſen Lampetia und Lampetuſa, welche den Tod ihres Bruders ſo hefftig beweineten, daß ſie in Bäume verwandelt worden, von welcher Agtſtein-Tropffen, als ihre Thränen, herab fielen.

Phaëthuſa,

Des Pythei wundernswürdiges Weib, denn als ſie gleich zu derjenigen Zeit, da ihr Mann in das Exilium verjaget wurde, ſich ſchwanger befand, und kurtz darauf in allen ihren Gliedern einen hefftigen Schmertz gewahr ward, verwandelte ſie ſich mit aller Erſtaunen auf einmal in eine Manns-Perſon, bekam ſogleich darbey einen Bart und eine grobe männliche Stimme. Hippocrat. lib. C. Epidem. p. 8 aphor. 45.

Phemonoe, ſiehe Phæmonoe.

Phila,

War eine gute Griechiſche Poetin, derer Jambos de Animalium Proprietatibus der gelehrte Joachimus Camerarius Griechiſch und Lateiniſch heraus gegeben. Vid. Joh. Henr. Boecler. in Bibliograph. Hiſt. Pol. Philologica Curioſa Lit. D 2.

Philaenis,

Eine aus der Inſel Leucas oder St. Mauro

Mauro gebürtige Griechiſche, aber auch unflätige Poetin, derer Xenophon und Suidas gedencken. Sie hat Varios Concubitus zwar ſehr ausführlich, doch aber auch ſehr ſchändlich beſchrieben. Wiewol einige den guten Nahmen dieſer Poetin zu retten ſuchen, und ſolche Arbeit dem Philocrati Athenienſi zuſchreiben wollen. Vid. Voſſium de Poetis Græc. p. 94. it. Joſephum Barberium de Miſeria Poetar. Græcor. p. 587 & M. Blum. in Diſſert. d. Poetr. Græc. § 60 p. 46.

Philattis,

Eine gelehrte Tochter Theophridis Cratonitæ und Schweſter des Pynthaici, ſo in der Philoſophie ſehr verſiret, und abſonderlich der Pythagoriſchen Secte zugethan war. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 58 n. 99.

Philips,

Catharina, eine Engelländiſche Poetin, aus der Grafſchafft Wallis im XVII Seculo, ſo den verdeckten Nahmen Orinda geführet. Langbain und Gildon legen ihr ein nicht geringes Lob bey, ſie hat aus dem Frantzöſiſchen zwey Tragœdien des Corneille, Horatium nemlich und Pompejum, ins Engliſche mit groſſer Approbation überſetzet und ſtarb 1664. Vid. Act. Eruditor. Lipſ. ad A. 1699 p. 425.

Philippa Chriſtina,

Des Fürſten von Eſpinoi Gemahlin, und Gubernantin zu Dornick, eine behertzte und heroiſche Dame, welche, als ſolche Stadt An. 1581 von denen Frantzoſen belagert ward, die gantze Zeit währender Belagerung die Beſatzung ſelbſt commandiret, aufgemuntert und angeführet, ſo daß ſie viel Bleſſuren davon getragen. Vid. Strad. Bell. Belgic. Dec. II l. 4 p. 492.

Philippa Pratenſis, ſiehe du Prat.

Philomela,

Des Athenienſiſchen Königs Pandionis Tochter, welche der Thracier König Theſeus entführet, auf dem Wege geſchwängert, und damit ſie ihn nicht verrathen und angeben könte, ihr die Zunge aus dem Halſe geſchnitten, und ſie in ein Gefängniß geſperret. Weil dieſe Philomela aber vortrefflich weben und wircken konte, ſo entwarff ſie dieſe gantze Begebenheit auf ein Tuch, und überſchickte ſolches durch die Aufwärterin ihrer Schweſter der Progne. Theſeus wurde zur Straffe in einen Wiedehopffen, die Philomela aber in eine Nachtigall, ſo ihre Fata und Unglück durch ihren beweglichen und angenehmen Geſang der Welt vorpfiffe, verwandelt.

Philonomia,

Eine Tochter des Nyctini und der Arcadiæ, war mit der Diana auf der Jagd, allwo ſie unverſehens der Mars, ſo ſich in einen Schäfer verkleidet, ertappte und zu einer Liebes-Niederlage brachte. Nachdem ſie aber davon ſchwanger ward, und zwey Zwillinge gebahr, warff ſie ſelbige aus Furcht vor ihrem Vater in den Fluß Erymanthus, welche aber durch der Götter ſonderliche Schickung in einer im Waſſer ſtehenden holen Eiche lebendig erhalten, und von einer Wölffin ſo lange geſäuget worden, bis ein Schäfer, Telephus genannt, der ſolches von ohngefehr inne ward, ſelbige mit ſich nahm, und ſie, wie ſeine Kinder, auferzogen; da er denn den einen Lycaſtum, den andern aber Parrhaſium genennet; welche beyden Kinder zuletzt in dem Arcadiſchen Reiche ſuccediret.

Philotis,

Eine wunderswürdige Jungfer aus Mevania, einer alten Stadt in Italien, welche, als ſie heyrathen wolte, auf einmal in ein Weibes-Bild verwandelt ward. Phlegon Trallian. de Mirabilib. & Longæv.

Philotis,

Eine zwar nur geringe Römiſche Magd, darbey aber von groſſer Liſt und Klugheit. Denn als die Römiſche Republic von dem Poſthumio Livio, den damals die ſogenannten Fidenates zu ihrem Dictatore und Ober-Haupt aufgeworffen, überfallen ward, und dieſer Livius dem Römiſchen Rathe zur Nachricht ertheilen ließ, daß, wenn ſie anders ihre Stadt behalten wolten, ſie ihre Weiber und Jungfrauen überlieffern ſolten; die Römer aber ſich zu nichts entſchlieſſen konten, gab

Digitized by Google

gab sich diese Magd an, mit der Offerte, daß sie mit denen andern Mägden unter dem Nahmen der Römischen Weiber und Jungfern dem Feinde sich stellen wolte, gieng auch mit ihrer Schaar, so sich nach Art der Römischen Weiber und Jungfern eingekleidet, unter vielen verstellten Thränen und Trauer-Zeichen nach des Feindes Lager zu: Nach deren Ankunfft sie sogleich von dem Livio vertheilet wurden; allwo sie sich mit den Soldaten bey einem Glas Wein belustigten, und unter dem Vorwand, als wolten sie ein ihnen sonst zu der Zeit gewöhnliches Fest noch celebriren, ihren Gesellen wacker mit zutrancken. Indem nun die Soldaten genung hatten, und zu schlaffen anfiengen, gab diese Philoris von einem nahe bey dem Lager stehenden wilden Feigen-Baum denen Römern ein Zeichen, welche alsobald in das Lager ihrer Feinde einen Einfall thaten und selbige in die Flucht schlugen. Worauf der Römische Rath diese wieder zurückkommende Magd mit ihrem sämtlichen Anhang gleich frey zu sprechen anbefahl, ihnen allerseits aus dem allgemeinen Fisco eine Mitsteuer ausmachete, und fernerweit einen reputirlichen Weiber-Habit zu tragen vergönnete. Der Tag aber, an welchem diese Victorie geschehen, wurde nach dem Feigen-Baum, worvon die Losung war gegeben worden, Caprotina genennet, und jährlich durch ein rechtes Fest gefeyert. Vid. Polyæn. L. 8 Strateg.

Philtrum, siehe Liebes-Trunck.

Philumena,

Eine Ertzverführerin und Zauberin, so An. 180 sich als eine von GOtt erleuchtete Prophetin ausgegeben, und darbey unterschiedene Gotteslästerliche Lehren der Montanisten ausgebreitet, auch viel Wunder-Wercke durch ihre Zauberey verrichtet. Nach des Augustini Meinung Cap. 24 seines Ketzer-Buchs, soll sie des Severi Haus-Prophetin gewesen seyn. Vid. D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fan. p. 502 seqq.

Philyra,

Eine Nymphe, mit welcher der Saturnus den Centaurum Chiron erzeuget, daher auch dieser ihr Sohn Philyrides von ihr genennet wird.

Phœbas,

War eine Priesterin des Phœbi, und gab aus dem Oraculo denen Rathfragenden Antwort.

Phœbe,

Die Heilige, Rom. XVI, war die erste Dienerin der Kirchen zu Cenchrea; wird insgemein in schwartzem Habit abgemahlet, in der Hand ein Bund Schlüssel haltend.

Phœbe,

Hieß die Schwester des Leucippi und der Elairæ. Dergleichen Nahmen wird auch der Dianæ beygeleget.

Phœmonoë, siehe Phæmonoë.

Phryne,

Eine berühmte und sehr schöne Hure zu Athen, welche, als sie wegen ihres üppigen und freyen Lebens vor Gerichte gefodert ward, und deswegen daselbst bestraffet werden solte, ihre Brüste aus dem Schleyer hervor zog, und selbige vor dem Richter entblössete, wodurch sie die richtenden Personen dermassen verblendete und einnahm, daß sie ihr die Straffe schenckten. Ihre List und Verschlagenheit stehet auch hieraus zu ersehen: Als der berühmte Künstler Praxiteles sich in ihre Schönheit hefftig vergaffet, und ihr deßwegen erlaubte, das beste und künstlichste Stück von seiner Hand, als ein Geschencke auszubitten, schlosse die schlaue Phryne nicht unrecht, er möchte das beste Stück ihr nicht richtig angeben. Um solches nun auszuforschen, steckte sie sich hinter seinen Knecht, welcher, als Praxiteles einmal einige von seinen Sachen auf dem Marckte feil hatte, geschwind zu seinem Herrn kommen, und ihm, wiewol falsch hinterbringen muste, wie daß sein Haus in vollem Feuer stünde, auch etliche Stücke schon von seinen Sachen in die Asche geleget wären. Praxiteles erschrack nicht wenig darüber, fragte daher in voller Angst, ob sein Satyrus und Cupido noch stünde? Woraus die listige Phryne schloß, es müste wol solches Stück das beste seyn, und muste er ihr selbiges, wie-

Digitized by Google

wol ungern ausliefern. Ihre Ehren-Säule ist zu Delphis von Gold aufgerichtet worden, und Apelles nahm von ihr das Modell und Zeichnung ab, als er seine berühmte Venus verfertigte. Sie soll sich durch ihre unlöbliche Nahrung so viel Geld verdienet haben, daß sie sich einst erboten, sie wolte die von dem Alexander zerstörten Stadt-Mauern zu Theben wieder aufbauen, wenn die Thebaner diese Worte drein graben liessen: Vom Alexander verstöret, von der Phryne aber wieder aufgebauet. Cæl. Rhodig. L. 14 c. 15 & L. 20 c. 15 Antiquitat.

Phual, oder Pual,

War eine vornehme Heb-Amme unter denen Ebräischen Wehe-Müttern, welcher dort Pharao nebst der Saphora anbefahl, alles, was männlich hieß, bey Entbindung der Hebräischen Weiber umzubringen, welches sie aber als ein Gottesfürchtiges Weib nicht thate. Exod. I v. 15, 16 & 17.

Phygo,

Eine Poetin, so nach des Eusebii Bericht die ersten Hymnos soll verfertiget haben.

Phyllis,

Des Thracier Königs Lycurgi Tochter, so des Thesei seinen Sohn, als er aus dem Trojanischen Krieg zurücke kam, beherbergte und aufnahm, doch mit dieser Bedingung, daß er selbige, wenn er seine Sachen zu Hause würde eingerichtet haben, heyrathete; welches er ihr auch wircklich versprochen, und zu solchen seinen Verrichtungen eine gewisse Zeit bestimmet und ausgesetzet. Weil aber dieser nach Hause reisende Demophoon wegen ein und anderer Verwirrung und Verhinderung über die bestimmte Zeit aufgehalten ward, und dadurch seine mit Schmertzen auf ihn wartende Phyllis auf die Gedancken gebracht, ob hätte er selbige gar vergessen und hintan gesetzet, erhing sie sich aus Verzweiffelung und Schmertz an einem Strick, und ward nach solchem Tode in einen dürren Mandel-Baum, sonder Blätter, verwandelt. Nachdem aber ihr zurückgekommener Liebhaber solches erfahren, ist er so gleich nach solchen Mandel-Baum zugegangen, und indem er selbigen vor Schmertz und Liebe umarmet, hat er zugleich wahrgenommen, daß aus solchem dürren Baum über und über grüne Blätter herausgeschlagen, zum Zeichen, wie seine verwandelte und todte Phyllis sich über seine Ankunfft annoch erfreue.

Piccade,

Ist eine Art eines Ragout, so von Rebhünern und anderm Feder-Wildpret also verfertiget wird: Wenn die Rebhüner u. d. g. bald halb gar gebraten, werden ihnen die Brüste abgelöset, in würflichte Stücke, ohngefehr in der Länge eines halben Fingers dick geschnitten, und gleich einem delicaten Ragout einpaßiret, die Keulgen hingegen werden eingekerbt, entweder darzu gethan, oder a part als eine Grillade auf dem Rost gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüssel-Rand zur Garnitur gelegt.

Pieria,

Des Pythes und der Japigyæ vortreflich schöne und wohlgestalte Tochter, in welche sich ein gewisser Milesier, Phrygius genannt, verliebet hatte. Weil aber dazumal ein harter und langweiliger Krieg zwischen denen Myuntiern und Milesiern war, und dieser Phrygius, um der Pieriæ Gegen-Liebe zu erhalten, ihr etwas auszubitten erlaubte, es möchte auch selbiges noch so groß seyn, versetzte diese Pieria darauf, daß ihr nichts liebers wäre, als wann sie wieder unter Begleitung einer ansehnlichen Menge Volckes (ihre gefangenen Lands-Leute meinend) nach Hause ziehen dürffte. Worauf es dieser Phrygius aus hefftiger Liebe gegen sie bey seinen Milesiern so weit gebracht, daß sie gleich mit denen Myuntiern Friede machten. Welche hefftige Liebe beyden Völckern so wohl gefallen, daß sie daraus ein Sprichwort machten, und denen neuen Ehe-Leuten nichts mehr anzuwünschen pflegten, als daß ihrer beyder Liebe wie der Pieriæ und des Phrygii seyn möchte. Cælius Lib. 23 c. 1.

Pierides, siehe Musæ.

de Pierre-Vive,

Maria, eine gelehrte adeliche Dame zu Lyon

Digitized by Google

Lyon in Franckreich, so um das Jahr 1540 in grossem Ansehen gelebet.

Pietistin, oder Bet-Schwester,

Ist ein fromm vermeintes und scheinheiliges Frauenzimmer, so der so genannten Pietisterey anhänget, ihre Conventicula fleißig besuchet, und durch Annehmung allerhand äusserlich demüthiger und erbarmenswürdiger Geberden sich durch ihre Quackerischen Lehren von andern unterscheidet.

Pigeon,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Pillen,

Sind gewisse aus einem zugerichteten Teig formirte kleine Kügelein, so zuweilen vergoldet oder versilbert werden. Es werden solche in purgirende und alterirende eingetheilet.

Pilz,

Boletus, Potiron, ist ein bekannter Schwamm, oben von Castanien-brauner Farbe, den gemeine Leute häuffig zu essen pflegen. Es sind vielerley Arten derselben. Der Kayser Claudianus war ein grosser Liebhaber der Pilze, und da man ihm durch einen vergifftеten Pilz das Lebens-Licht ausbließ, machete er als ein guter Poet bey Empfindung des Giffts zu guter letzt noch diesen Vers:

Boleti leti causa fuere mei.

Das ist:

Ein gifftger Pilz, den man mir gab,
Stürtzt mich noch vor der Zeit ins Grab.

Sie werden von denen Haus-Müttern entweder abgebacken, oder rohe zubereitet, man muß sie aber erst oben fleißig beschaben, und das rauhe unten weg schneiden, hernach auf folgende Art zurichten: 1) Pilze frische in Butter geröstet; 2) Pilze dürre sauer zu machen.

Pilze in Butter geröstet,

Man schälet Pilze und schneidet sie Plätzgen weise, thut sie hernach in eine Pfanne, nur wie sie sind, und machet sie auf dem Feuer trocken. Ist dieses geschehen, so nimmet man sie hinweg, machet aber in einer Casserole ein und ein halb Pfund Butter auf dem Feuer braun, schüttet die Pilze hinein und röstet sie dermassen ab, daß sie wie gebraten sind, streuet gehackte grüne Petersilie, Ingber und Pfeffer drein, und richtet sie darnach an.

Pilze, so dürre, sauer zu machen,

Man weichet dürre Pilze ein, und kochet sie ab, schüttet sie hernach in einen Tiegel, giesset Fleisch-Brühe und Eßig drauf und lässet sie auf dem Kohlfeuer kochen. Zuletzt brennet man braun Mehl dran, würtzet sie mit Ingber und giebet sie hin.

Pinelo,

Valentina, eine gelehrte Nonne zu Sevilien, war der Lateinischen Sprache sehr mächtig, und schrieb um das Jahr 1601 Libro de las alabanças y excelencias de la gloriosa Santa Ana; Carmina u. a. m.

Pinellen, siehe Pingen.

Pingen, Pinellen, Zirbel-Nüsse, auch Pinien,

Pineæ, Noyaus de Pin, kommen aus Franckreich und Hispanien, die besten aber aus Italien. Sie wachsen auf einem hohen Baum, Zirbel-Baum genannt, in festen Zapffen. Darinnen liegen weisse, ölichte und süsse Kerne, welche man Pingen heisset. Sie geben gute Nahrung und schmecken gar annehmlich, dahero sie der Koch bey gewissen Essen anzubringen pfleget.

Pinien, siehe Pingen.

Pinsel,

Sind verkürtzte Feder-Kielen, von unten her mit derb zusammen gebundenen und spitzig zulauffenden Ziegen- oder Eichhörnleins-Schwantz-Haaren ausgefüllet, deren sich das Frauenzimmer bey ihrer Mahlerey und Reissen zu bedienen pfleget.

Pips oder Zipff reissen,

Heisset, wenn die Weiber denen Hünern den so genannten Pips und Hüner-Kranckheit benehmen, selbigen ein weisses Häutlein an der Zungen-Spitze ablösen, Butter und Pfeffer in die Kehle stecken, und ihnen eine Feder aus ihren Flügeln durch die Nasen-Löcher ziehen, damit

Digitized by Google

ſie Lufft bekommen. Vor dieſes Ubel werden ſie præſerviret, wenn man ihnen Feldkümmel oder Hammerſchlag in das Trincken legt. Noch andre Mittel giebt das Oeconomiſche Lexicon an.

Piquante Soſſe, ſiehe Soſſe piquant zu machen.

Piquet offenhertziges, oder aufgelegtes, ſiehe Offenhertziges Piquet.

Pirckheimerin,

Charitas und Clara, Wilibald Pirckheimers, Maximiliani I und Caroli V Rath und Senatoris zu Nürnberg, zwey gelehrte Schweſtern, waren in Theologicis und auch der Lateiniſchen Sprache ſo berühmt, daß ſie nicht allein mit ihrem Bruder, ſondern auch andern zu ihrer Zeit berühmten Männern mit Verwunderung diſcuriret und Briefe gewechſelt. Der berühmte und von Kayſer Friderico III zum allererſten mal gekrönte Poete Conrad Celtes hat ihnen beyden viel Carmina dediciret. Ihr Bruder Wilibald hat der Aelteſten, Charitas, die Opera B. Fulgentii und Maximi, it. des Plutarchi Buch von denen langwierigen Straffen GOttes, der Jüngſten aber, Clara, die Capita Sententioſa des H. Biſchoffs und Märtyrers Nili, ſo er aus dem Griechiſchen in das Lateiniſche überſetzet, zugeſchrieben. D. Sixt Oelhafen und D. Chriſtoph Scheurle, Syndicus der Univerſität zu Bologna, haben ihnen gleichfalls eine Schrifft dediciret. Eine Epiſtel, ſo beſagter D. Scheurle an die Charitas geſchrieben, iſt noch in des Bilibaldi Oper. Epiſtol. T. 1 Epiſt. 14 zu finden, ſo Juncker in ſeiner Centur. fœm. Illuſtr. p. 108 ſeq. aufweiſet. Die Aelteſte, Charitas, war Aebtißin des Convents zu Clara in Nürnberg, die Jüngſte aber Kloſter-Jungfrau daſelbſt. Charitas ſtarb An. 1532, und Clara An. 1533. Vid. Reuſner. in Iſagog. Hiſtor. p. 637, Pruſch. de Monaſter. Germ. p. 394.

de Piſan,

Chriſtina, ein ſehr gelehrtes Weibes-Bild, ſo viel Sachen geſchrieben. Man findet nachfolgende Bücher von ihr: 1) De Longetude; 2) Des faits & bonnes mœurs du Sage; 3) Roy Charles V; 4) Le livre des epitres, que Othea la Deeſſe envoya à Ector; 5) Le livre de la mutation de la Fortune; 6) Un livre ou ſont écrits les VII Pſeaumes & entre chaque vers des Pſeaumes, il y a un autre vers fait ſur le méme ſujet; 7) Un livre de la Paix, & 8) Un livre de pluſiers balades & ditiez. Vid. Diar. Gallic. T. XVIII A. 1690 p. 483.

Piſana,

Chriſtina, eine gelehrte Italiänerin, ſchrieb theſaurum civitatis mulierum; viam magni ſtudii, welches ſie dem Könige in Franckreich Carolo VI dedicirte.

Piſcatrix,

Nicolæa, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Piscopia,

Cornelia, oder Helena Lucretia Cornara, eine adeliche Venetianerin, Johannis Baptiſtæ Cornelii, oder Cornari, von dem Stamm-Gute Piſcopi genannt, eines Venetianiſchen Procuratoris von S. Marco, ausbündig gelehrte Tochter. Dieſes gelehrte Wunder ward A. 1646 den 5 Junii gebohren, und ward wegen ihres guten Naturells im 7 Jahre dem Studiren gewidmet. Im 11 Jahre that ſie das Votum caſtitatis, und begab ſich, ob ſie wol vom Pabſte Erlaubniß erhielt zu heyrathen, unter die Nonnen-Benedictiner-Ordens, und nahm den Nahmen Scholaſtica an. Sie war ein rechter Inbegriff aller Gelehrſamkeit, indem ſie nicht nur die Arabiſche, Hebräiſche, Griechiſche, Lateiniſche, Spaniſche und Frantzöſiſche Sprache aus dem Fundament verſtunde, ſondern auch in der Theologia, Matheſi, Phyſica und andern Philoſophiſchen Wiſſenſchafften dermaſſen bewandert war, daß ſie mit der gröſten Verwunderung in die berühmteſten Societates Literarias, als, zu Rom, Siena, Padua und Venedig als ein Mit-Glied aufgenommen ward. Der gelehrte Rinaldinus ſchrieb eine beſondere Diſputation von ihr, worinnen er ſie für tüchtig erklärete, den Gradum Doctoris Theologiæ öffentlich anzunehmen: Allein weil

der

Digitized by Google

der wunderliche und eigenſinnige Cardinal Barbarigo und Biſchoff zu Padua ſolches verhinderte, wurde dieſe Würde nur in den Magiſter-Titel verwandelt, den ſie auch zu Padua An. 1678 den 25 Jun. in Gegenwart vieler Gelehrten, Venetianiſchen Nobeln und mehr als hundert Adelichen Dames, ſo deßwegen nach Padua gereiſet, mit ungewöhnlicher Solennität erhielt, und geſchahe ſolches in der Dom-Kirche daſelbſt, weil die ſonſt gewöhnlichen Auditoria im daſigen Collegio nicht zulänglich waren, eine ſolche Menge Volcks zu beherbergen. Der Pater Franciſcus Macedo rühmet ſie in ſeinem Myrothecio Morali nach Würden und hat ihr auch ſeine Medullam Hiſtor. Eccleſiaſt. dediciret, auch ein herrliches Elogium in ſeiner Pictura Urbis Venetæ geſetzet. Dergleichen Ruhm ihr auch Carolus Rivaldinus, der ſie in Matheſi und Philoſophia informiret, in ſeiner Analytica Mathematum, nach Verdienſt beygeleget. Dieſes gelehrte und wundernswürdige Frauenzimmer ſtarb A. 1684 den 26 Jul. im 38 Jahre ihres Alters, und ward zu Padua im Kloſter St. Juſtinæ begraben. Ihre Orationem Parentalem hat Franciſcus Carus den 28 Jul. darauf gehalten. In was für groſſem Anſehen dieſes gelehrte Frauenzimmer geſtanden, kan man leicht aus demjenigen Tractat abnehmen, der zu Padua 1688 heraus gekommen, und den Titel führt: Le Pompe funebre celebrate da Signori Academici Infecondi per la morte dell' illuſtriſſima Signora Elena. Ihre Schrifften ſind in drey Tomis An. 1688 zu Parma in 8 heraus kommen. Die Philoſophiſche Facultät zu Padua hat ihr zu Ehren eine Schau-Münze prägen laſſen mit ihrem Bruſt-Bild und einem Emblemate, welches Juncker. in ſeiner Centur. Fœm. Illuſtr. p. 115 & 16 aufweiſet. Ihr Leben hat Antonius Lupis An. 1689 zu Venedig in 4to, Maximilianus Deza zu Venedig 1687 in 4to, und Benedictus Bacchini heraus gegeben, welcher letztere ſolches in der Præfation über der Piſcopiæ Opera, ſo unter ſeiner Aufſicht ediret worden, der Welt darleget.

Piſtacien,

Piſtacia, Piſtaches, ſind Gras-grüne Kerne eines Italiäniſchen Baums, lieblich von Geſchmack, ſtärcken den Magen und geben gute Nahrung. Die Köche brauchen ſie an verſchiedene Speiſen, wodurch ſie ſelbige wohlſchmeckend machen, bereiten auch daraus eine Butter, die hernach an Eſſen gethan wird. Ein mehrers ſ. Oeconom. Lexicon.

Piſtacien-Butter zu machen,

Man läſſet Piſtacien in Waſſer einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die Haut ab, und leget ſie ins kalte Waſſer. Nach dieſem ſtöſſet man ſie in einem Mörſel klein, thut ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, und ſtöſſet beydes ferner durch einander. Endlich ſchüttet man dieſes in einen Tiegel oder Caſſerole, ſetzet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröſtet hat, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch in eine zinnerne Schüſſel, und bedienet ſich ſolcher Butter nach Gelegenheit der Speiſen.

Pitho,

Hieſſe denen Römern die Göttin, ſo der Beredſamkeit und denen Uberredungen vorgeſetzet war. Sie wird ſonſten auch Suada oder Suadela benennet.

Pix,

Maria, eine nette Poetin, ſo viel Sachen herausgegeben, und deren in den Actis Eruditor. Lipſienſ. ad A. 1699 p. 426 gar löblich gedacht wird.

Placidia,

Kayſers Honorii Schweſter und Valentiniani III Mutter, vermählte ſich erſt mit der Weſt-Gothen Könige, Athaulfo, und nach deſſen Tode An. 418 mit einem Römiſchen Patricio, Conſtantino genannt, mit welchem ſie Valentinianum III gezeuget. Eine ſehr kluge, verſtändige und eyfrige Fürſtin. Sie hat durch einige kluge Briefe an den Kayſer Theodoſium und deſſen Gemahlin Æliam Pulcheriam den Pſeudoſynodum, welchen Dioſcorus Alexandrinus wider den frommen Conſtantinopolitaniſchen Biſchoff Flavium zu Epheſo gehalten, vertilget, und mit groſſem Ruhme ſich des Reichs Ruhe und Austilgung der Manichæer und anderer Ketzer ſehr angelegen ſeyn

laſſen, wie denn auch von dem gelehrten Cardinal Noriſio noch zwey Epiſteln deſſentwegen an Anidium und Auguſtinum von ihr geſchrieben, ſehr gerühmet werden. Vid. D. Schmidii Mulier. Orthodox. § 13 p. 21, Sozomen. lib. 9 Hiſt. Eccleſ. c. 16, Noriſ. Hiſt. Pelagian. Lib. I c. 16, Matthiæ Theatr. Hiſtor. p. 724.

Placilla,

Kayſers Theodoſii Magni Gemahlin, ließ, als ſie zur Regierung kam, viel Zeichen ihrer Gütigkeit und Gnade, ſonderlich gegen die Armen ſehen, als welche ſie ſelbſten zu beſuchen und perſönliche Hülffreichung zu thun pflegte, ſo gar, daß ſie bey ſelbigen vor ihren Betten und Krancken-Stuben öffters dasjenige zu verrichten ſich nicht ſchämete, was denen Mägden und Wärterinnen zukam; und wenn ſich auch gleich einige unterſtunden, ihr deßwegen einzureden, und von ſolchen Ausſpendungen abzuhalten, pflegte ſie zu ſagen: Daß derjenige, ſo mit Vernunfft erwege, was er ietzo ſey, und was er zuvor geweſen, die Danckbarkeit und Gutthaten ohnmöglich vergeſſen könte.

Planeten-Spiel,

Iſt ein dem Frauenzimmer ſehr gebräuchliches Spiel, mit einer völligen und gantz Frantzöſiſchen Karte aus zwey und funffzig Briefen beſtehend. Die Perſonen darzu können zum höchſten 6 ſeyn. Die gantze Karte wird auf die rechte Hand herum ausgetheilet, der erſte fängt an von dem allerniedrigſten Blat (welches in dieſem Spiel das Taus iſt) zu zehlen und auszuwerffen, ſo hoch er kan, ob es gleich nicht einerley Farbe iſt, kan er nicht weiter kommen, z. E. er hätte von der Eins oder dem Taus bis auf die Zehne ausgeſpielet und hätte keinen Valet oder Buben, wirfft ſein Nachbar, oder, wo er auch keinen hat, der dritte Spieler zu, und dieſes gehet ſo lange herum, bis daß einer ſich gantz blanck und los geſpielet: Da ihm denn die andern, ſo viel Augen ſie in ihren Karten annoch haben, ſo viel Zahl-Pfennige bezahlen müſſen; hat einer die Carreau oder ſchellene Neune, welches der Planete heiſſet, und wie ein Scharwentzel in alle Blätter verwandelt werden kan, in der Hand behalten, und ſelbige nicht bey Zeiten weggeworffen, muß er ſelbige und alle ſeine anderen Augen, ſo er noch in denen Händen hat, gedoppelt bezahlen, behält er aber ſolchen Planeten bis zum letzten Blat, und trifft ihn auch die Reihe, daß er ſich darmit blanck und los ſpielen kan, bekömmt er noch über der andern Mitſpieler ihre in Händen habenden Augen den gantzen Planeten-Pot, ſo hoch auch ſelbiger an Marquen geſtiegen, zur Zubuſſe.

Planothea, ſiehe Panothea.

Plantilla,

Zu Florentz, Aebtißin eines Kloſters, eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen. Sie hat viel admirable Stücke verfertiget, worunter ſonderlich zwey Altar-Tafeln, in welchen die H. drey Könige Chriſtum anbetend gebildet waren, und der zu ihrer Zeit wegen ihrer ausbündigen Schönheit für einen Engel geprieſenen Conſtantiæ de Doni Portrait, ſo faſt für unſchätzbar gehalten wird. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II L. 2 c. 22 p. 203.

Plateiß, ſiehe Halbfiſche.

Platte,

Iſt ein von Meßing oder Stahl länglicht-breit zubereitetes Inſtrument, obenher mit einer höltzernen Handhabe verſehen, von innen aber mit einem glüenden Eiſen ausgefüllt, wormit die klare Wäſche ausgeplattet und glatt gemacht wird. Die auf Frantzöſiſche Manier verfertigten Platten ſind von Stahl und ſehr tieff ausgearbeitet, weil an ſtat des glüenden Eiſens glüende Kohlen darein gefüllet werden.

Platten,

Heiſſet die klare Wäſche, ſo vorher ein wenig wieder angenetzt oder in ein feuchtes Tuch geſchlagen worden, mit der heiſſen Platte nach dem Strich überfahren und ſelbige nach fleißigem Auszupffen und Gleichziehen glatt machen.

Platt-Eiſen,

Iſt ein nach der Platte geformtes und zuſammen geſchmiedetes Eiſen, welches glüend in die Platte geſtecket wird.

Platt-

Digitized by Google

Platt-Glocke,

Iſt ein von Meſſing länglicht rund gegoſſenes Inſtrument mit einem darnach formirten glüenden Eiſen von innen angefüllet, wird in die Wand oder einen darzu gehörigen Klotz geſtoſſen und feſte gemacht, damit man über ſelbiges die Manchetten und andere Sachen ſo friſiret ſind, ziehen und ſtarr machen kan.

Platt-Hemden,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen feinen und ſaubern Hemden, ſo klare und mit Spitzen beſetzte Ermel haben, und dahero an ſtat der Rolle geplattet werden.

Platt-Küſſen,

Iſt ein groſſes lang und breites von weichen Haaren derb ausgeſtopffies Küſſen und Polſter, mit roher Leinwand überzogen, worauf das Frauenzimmer ihr weiß Geräthe auszuplatten pfleget.

Platt-Qvehle,

Iſt ein meiſtentheils von ungebleichter Leinwand lang verfertigtes Tuch, ſo etliche mal über einander geſchlagen wird, worauf das Frauenzimmer ſtat des Platt-Küſſens ihr weiß Geräthe auszuplatten pfleget.

Platt-Teller,

Iſt ein von Meßing verfertigter Teller, worauf die heiſſe Platte geſetzet wird. Zuweilen hat man auch einen von Blech abſonderlich darzu aptirten Fuß, worein die heiſſe Platte an ſtat des Tellers geſetzet wird.

Platt-Wäſche,

Heiſſet dem Weibes-Volck alles dasjenige klare Wäſch- und Spitzen-Geräthe, welches nicht zu rollen tauget, ſondern abſonderlich heiß ausgeplattet werden muß.

Plectrudis,

Pipini Craſſi und Heriſtelli Gemahlin, eine tapffere und heroiſche Dame; Nach ihres Gemahls Tod übernahm ſie An. 714 im Nahmen ihres jungen Enckels Theobaldi das Reich ſelbſten, und weil ſie ſich befürchtete, es möchte Carolus Martellus, den Pipinus mit der Alpaida erzeuget, ihr einen Eingriff thun, nahm ſie ſelbigen gefangen, und ließ ihn nach Cölln führen. Vid. Buſſier. Hiſtor. Franc. l. 3 p. 203.

Plejades,

Heiſſen die ſieben Töchter des Atlantis und Plejone, nemlich Electra, Alcinoe, Celæno, Merope, Sterope, Taggeta und Maja. Heut zu Tage heiſſen es die 7 Sterne, ſo auf der Hüffte des Stiers am Horizont zu ſehen ſeyn.

Plejas, ſiehe Plejades.

Plejone,

Eine Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, und Weib des Atlantis, mit welchem ſie die ſieben Plejades oder Töchter ſoll gezeuget haben.

Plintzen,

Iſt ein Gebackens von einem dünnen Teig, der mit Milch und Eyern angemacht, zuweilen mit Roſinen verſetzt, in einer eiſernen Pfanne mit Butter Löffelweiſe gegoſſen, ausgebreitet und ie dünner ie beſſer gebacken iſt. ſiehe Gebackene Plintzen.

Plintzen-Eiſen, oder Plintzen-Blech,

Iſt eine Art einer eiſernen platten Pfanne, worinnen die Plintzen gebacken und zugerichtet werden.

Plintzen-Tiegel,

Iſt ein abſonderlicher irdener Tiegel ſonder Beine, worinnen die Plintzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden.

Pliſch-Sammet,

Iſt eine Art von einem leichten Sammet mit einem leinenen Grund verſehen, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ein und anderer Galanterie zu bedienen pfleget. Iſt entweder von Seide oder auch Cameel-Haaren, welcher Pliſch genennet wird. Der gantz leinene, wovon ſich die alten Weiber Kragen, Schauben und Müffe insgemein machen laſſen, heiſſet Tripp.

Plotiana, oder Plotina,

War ein gelehrtes Weibes-Bild, und abſonderlich in der Jurisprudenz dermaſſen erfahren,

Digitized by Google

erfahren, daß ihrer öffentlich mit Ruhme in denen Rechten gedacht wird. Celſus Ictus ſoll mit ihr Briefe gewechſelt haben. Vid. Tiraquell. Tom. I opp. in XI Leg. Connubial. Gloſſ. prim. Part. XI p. 191, L. Plotiana ff. d. Jur. Dot.

Plotina,

Des Kayſers Trajani Gemahlin, ein mit allen weiblichen Tugenden und Vortrefflichkeiten begabtes frommes und gottesfürchtiges Weib.

Ployens,

Werden künſtlich gebrochene Falten in die Tiſch- und Taffel-Tücher genennet. Woferne ein Frauenzimmer die Kunſt, Servietten, Tiſch- und Tafel-Tücher wohl zu brechen lernen will, das muß der Mad. de Goulon artiges Tractätlein davon nachſehen, welches aber noch nicht verdeutſchet worden, und doch ſchon zu Lyon An. 1707 in 12 herausgekommen. Es können ſonderlich aus Servietten vielfältig artige Figuren gemachet werden, ſo aber aus der Mode kommen, und meiſt nur ſchlechtweg bey Tafeln anietzt damit ſerviret wird.

Plüſch, ſiehe Pliſch-Sammet.

Pocal,

Iſt ein aus Silber getriebener und Ziervergoldeter Becher oder Trinck-Geſchirr, mit oder ohne Deckel, glatt oder ausgearbeitet, deren man ſich bey Tiſch und Tafel zu bedienen pfleget.

Pochen,

Iſt ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, mit teutſcher Karte unter 4, 5 bis 6 Perſonen auf das darzu verfertigte Pochbret, ſo mit Taus, König, Ober, Unter, Zehne, Pochen und Leſten bezeichnet, und in abſonderliche Reihen eingetheilet iſt, eine iede Reihe lang herunter mit einem Zahl-Pfennige beleget, wer nun unter ſeinen fünff Briefen, des aufgewehlten Trumpffes Taus, König, Ober, Unter oder Zehne hat, der ſtreichet die Zahl-Pfennige von ſelbigem Fache, wo dergleichen Blätter angezeichnet ſtehen, vor ſich ein; hiernechſt wird herum gefraget, wer etwas zu pochen Luſt hat, hat einer ein gedrittes in der Hand oder wol gar geviertes, als vier Zehnen, vier Unter, der pochet ſo viel Zahlpfennige als er will, läſſet ſich auch öffters wol beſſer bieten; wann ſie es nun alle beyde gehalten, müſſen ſie die Karte einander herweiſen, wer das höchſte und meiſte hat, ſtreichet das Pochen ein, gleichwie derjenige, ſo die meiſten Leſten und Stiche hat, dasjenige, was auf der Leſten-Reihe ſtehet, gleichfalls von dem Pochbret einſtreichet.

Poch-Bret,

Iſt ein zu dem Poch-Spiel abſonderlich verfertigtes und eingetheiltes Bret, mit Taus, König, Ober, Unter, Zehen, Pochen und Leſten von oben herunter bezeichnet.

Pocken kleiner Kinder, oder Kinder-Pocken,

Denen Medicis Variolæ genannt, ſind nichts anders als Ausfahrungen in der Haut, anfänglich in Geſtalt rother Flecken, ſo ſich hernach allmählig in Blattern erheben und eytern, auch öffters in einander zu flieſſen pflegen. Die Urſache ſelbiger iſt eine allzugroſſe und etzende Schärfe des Geblütes, ſo bey der Circulation zur Haut geführet, allda ſtecket, und ſolche Eroſiones oder Auswürffe erwecket. Sie werden eingetheilet in Wind-Waſſer-Spitz- und Stein-Pocken. Dergleichen Kranckheit trifft auch öffters erwachſene Perſonen.

Podagra der Weiber, ſiehe Zipperlein.

Podarge,

War eine von denen Harpyjen, oder Raub-Vögeln. Der Zephyr hat mit ihr des Achillis Pferde, Xanthus und Balius genannt, gezeuget.

Podeni, ſiehe Engliſch Eſſen.

Pöckel-Fleiſch, ſiehe Böckel-Fleiſch.

Pœlings Canton,

Iſt die allerfeinſte Sorte von dem Bällgen-Atlas, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Poetin,

Digitized by Google

Poetin,

Iſt ein zur Tichter-Kunſt geſchicktes, verſtändiges und gelehrtes Frauenzimmer, ſo ſich durch ihre Proben der Poeſie bey der Welt bekannt gemacht; dergleichen in Franckreich die Scudery und andere mehr ſind.

Poſſeſen, ſiehe Nierenſchnitten.

Polimit,

Iſt ein ſchlechter wollener Zeug und Art von Concenten, deſſen ſich das gemeine Weibes-Volck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Politiana,

Agnes, ein fanatiſches und begeiſtertes Weibes-Bild, ſo ſich vielerley Entzückungen, Erſcheinungen und Offenbarungen, die doch alle bey dem Ausgang falſch befunden worden, nicht nur gerühmet, ſondern auch viel läſterliche Lehren geheget. Vid. Voet. Vol. II Diſſert. Select. p. 1075 ſeq.

Polniſche Haube, ſiehe Fehe-Haube.

Polniſches Peltzgen,

Iſt ein dem Frauenzimmer zur Winters-Zeit gebräuchlicher Habit und Uberzug, von Sammet, Damaſt, Eſtoff, Tuch, Cammelott, halbſeidnen auch andern Zeugen, hat einen kurtzen und glatten Leib, lange Schöſe, und Ermel, ſo oben herum etwas weit, unten aber um die Hände herum gantz enge und ſpitzig zu gehen, auch kleine von Rauchwerck aufgeſchlagene Klappen hat, iſt durch und durch mit koſtbaren als gemeinen Rauchwerck gefüttert, und an denen Rändern um und um mit ſchmalen Streifflein von Zobel oder Marter vorgeſtoſſen, wird an der Wörder-Taille mit goldenen, ſilbernen oder auch ſeidnen Schleiffen beſetzet, und zu oberſt am Halſe mit einer gold- oder ſilbernen Schnure, woran insgemein zwey Zier-verarbeitete Oväſtlein herab hangen, zugeknüpffet. Die vornehmen Dames laſſen an ihre Polniſche Peltze fliegende Ermel machen, ſo hinten über dem Rücken hinunter fliegen und hengen, und worein die Armen gar nicht geſtecket werden.

Polſter-Naht, ſiehe Stuhl-Naht.

Polybæa,

War bey denen Alten die Göttin, ſo über die Weide und Trifften geſetzet war.

Polycrata, ſiehe Dama.

Polycrita,

Ein edles und berühmtes Weib aus der Inſel Naxos, welche über eine fröliche Poſt, ſo ſie von ohngefehr erhielte, ſich ſo gerühret fand, daß ſie ſo gleich darüber erſtarb, und ihren Geiſt aufgab.

Polygamia oder Viel-Weiberey,

Heiſſet, wenn ein Mann ſich mehr als eine Frau auf einmal und zu gleicher Zeit antrauen läßt. Dieſe Viel-Weiberey iſt ſowol in denen göttlichen Rechten (ohngeachtet GOtt denen Ertz-Vätern im Alten Teſtament aus bewegenden Urſachen ſie zuließ) als auch weltlichen Rechten ſcharff verboten, und wird heut zu Tage mit dem Schwert geſtraffet. In des groſſen Mogols Reich in Indien wird ſelbige noch bis ietzo geduldet, angeſehn der groſſe Mogol ſelbſt auf die tauſend Weiber hat; welches auch in den Türckiſchen Ländern gewöhnlich iſt.

Polyhymnia oder Polymnia,

War eine von denen neun Muſen, ſo ein vortreffliches Gedächtniß haben, und ſehr viel auf einmal herſagen ſoll.

Polyxena,

Eine Tochter des Priami und der Hecubæ, von ſonderlicher Schönheit, welche der Pyrrhus, des Achillis Sohn, bey ihres Vaters Grab ermordet und umgebracht, denn als Achilles, der damals Troja belagerte, dieſe ſchöne Polyxenam von ohngefehr auf der Stadt-Mauer erblickte, hat er ſich in ſelbige ſo vertiefft, daß er ſelbige zum Weibe begehrte; welches er auch von ihrem Vater, dem Priamo, erhielte, der in dem Tempel des Apollinis ſie beyderſeits ließ zuſammen geben. Weil aber Paris, der ſich hinter des Apollinis Götzen-Bild verſtecket hatte, ſolches merckte, und ſelbſt mit anſahe, ſchoß er den Achillem, ehe er ſichs verſahe, mit einem

Digitized by Google

einem Pfeil todt. Nach diesem gieng Troja über, und gerieth also diese schöne Nymphe denen Feinden in die Hände. Inzwischen aber war Achillis todter Geist und Schatten einigen von den Vornehmsten Griechen-Landes im Traum erschienen, welcher ihnen angedeutet hatte, daß sie ihm seine Polyxenam, über welcher er sein Leben verlohren, durch einen blutigen Streich in die unterirdische Welt solten nachschicken; Zu welcher mörderischen That sich Pyrrhus gleich angab, und selbige auch verrichtet.

Polyxo,

Ein Weib aus der Insel Lemnos, des Apollinis Priesterin, so die Urheberin und Anführerin des Lemnischen Unglücks war: denn als die Männer zu Lemnos, weil ihre Weiber wegen der Venus eine gewisse Thorheit begangen hatten, sich andere Weiber aus Thracien holen wolten, wurde auf der Polyxo Anstifften und Einschlag alles, was männlich hieß, in Lemnos niedergemacht, worunter die einige Hypsipyle war, die ihren Vater Thoas verschonet und gantz allein bey dem Leben erhalten.

Pomade,

Ist eine wohlriechende Salbe oder Schmeer, so da dienet, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen. Das Oeconomische Lexicon lehret dieselbe auf verschiedene Art zu machen.

Pomade zu dem Angesichte,

Ist ein aus gekochtem Marck, von zerknickten Hammel-Füssen, Borrax, gebrannter Alaune, weissem Wachs und Rosen-Oel an dem Feuer unter einander zerlassenes und zubereitetes gelindes Sälblein, dessen sich das Frauenzimmer im Gesichte, um eine schöne glatte und zarte Haut dadurch zu bekommen, bedienet.

Pomade zu den Lippen,

Ist ein aus süssem Mandel-Oel, frischem Hammel-Talg und rother Ochsen-Zunge über dem Feuer abgekochtes und unter einander vermischtes Sälblein, dessen sich das Frauenzimmer, so schöne rothe und gelinde Lippen haben will, zu bedienen pfleget.

Pomerantzen,

Aurantia mala, Oranges, sind eine bekannte Frucht in Gestalt eines Apffels, rund, etwas gesetzt oder gedruckt, Goldgelb, mit groben Narben auf der Schale, nicht dicke von Fleisch, voll eines safftigen Marcks, in welchem die Kerne stecken. An Geschmack sind sie unterschiedlich, etliche gantz sauer, andere gantz süsse, und noch andere mittelmäßig oder weinsauer. Aus den Schalen wird eine Essenz oder Brantewein gemacht, so eine herrliche Magenstärckung. Die Schalen werden auch trocken oder feuchte, in Zucker eingemacht, und haben alsdenn gleiche Tugend. Das aus den Kernen abgezogene Wasser, zermalmet den Stein. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico, woselbst nicht nur gewiesen wird, wie die Pomerantzen und ihre Schalen einzumachen, wie der Pomerantzen-Brantewein und Spiritus, wie auch der Pomerantzen-Blüt-Eßig und Oel zu bereiten; sondern auch wie die Pomerantzen-Bäume fortzupflantzen und zu warten seyn.

Pomerantzen-Brot zu backen, siehe Citronen-Brot.

Pomesine,

Ist eine Frucht den Pomerantzen an Gestalt sehr gleich, fast Kugelrund, hoch goldfarb, voll Safft, und hat eine dünne Schale, die mit dem Marck zugleich genossen wird. Die Schale ist hitzig, und der Safft kühlend.

Pomona,

Eine Nymphe aus Latien, und Göttin der Gärten und des Obstes, so den Gott Vertumnum nach langer Gegenwehr endlich geheyrathet. Der Lateiner König Picus hatte sich in sie sehr verliebet, und ward auch deßwegen von seinem eyfersüchtigen Weibe in einen Specht verwandelt.

Pompeja,

Eine Tochter des Quinti Pompeji, und Nesse Syllæ, hatte den Julium Cæsarem zum Gemahl, ward aber von ihm verstossen, weil er auf sie Muthmassung hatte, daß

Digitized by Google

daß ſie ſich mit dem Clodio in verdächtige Liebe eingelaſſen.

Pompeja Paulina,

War des weiſen Senecæ Weib, ſo wegen ihrer Klugheit und Gelehrſamkeit gleichfalls gerühmet wird. Vid. Lipſ. de Vita Senecæ c. 5 p. 24.

Pompeja Plautina,

Eine vortreffliche Kayſerin, ſo ihrem Ehe-Gemahl dem Kayſer Juliano widerrieth, ihn auch endlich dahin brachte, daß er das Volck nicht in ſo hohe Gaben ſetzte, und ſie bald bis auf das Blut auszehrte.

Pompel-Mus,

Iſt eine Frucht, die in Indien, ſonderlich auf der Inſel Java, im Uberfluß wächſet. Der Baum iſt gröſſer als ein Limonien-Baum, aber eben ſo ſtachlicht, die Blüte weiß und wohlriechend, und wird ein köſtlich Waſſer daraus gezogen: Die Frucht wird eines Kindes-Kopffs groß, die Schale, wenn die Frucht reiff, Granaten-farbe, das Fleiſch röthlich, am Geſchmack ſauer-ſüß, wie unreiffe Weintrauben.

Pomponia,

Hieß die Mutter des tapffern Scipionis, wiewol ſie auch einige Pompejam nennen.

Poniatovia Chriſtina, ſiehe von Duchnick.

Ponpons,

Sind ſeidene mit Gold und Silber durchwirckte kleine und groſſe Blumen, welche bey der Galanterie-Arbeit gebrauchet werden, man nennet auch ſolche Soucis de Haneton.

Ponſeta Eſſelina,

Von Lecherio, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Pontia,

Eine keuſche und edle Römerin, ſo weder durch Gutes noch Böſes von dem Octavio zu unkeuſcher Liebe konte bewogen werden, und lieber ſterben wolte, als in dergleichen Schand-That willigen.

de Pontianis,

Franciſca, die Heilige, Pauli de Brixis Tochter, hat An. 1434 zu Rom das Kloſter Torre di Speculo, nahe bey dem Capitolio, erbauet, und den Orden der Layen Schweſtern, von Torre di Speculo, der Verſammlung des Oelberges geſtifftet, ſie ſtarb darinnen An. 1440 und ward von Paulo V unter die Zahl der Heiligen geſetzet.

Poppæa,

Des Neronis Gemahlin, ein Weib von groſſer Verſchwendung und Wolluſt, ſo gar, daß ſie auch ihren Pferden güldne Huff-Eiſen aufſchlagen lieſſe, ſich auch täglich der Schönheit wegen in Eſels-Milch badete. Sie ward von ihrem Gemahl, als ſie gleich ſchwanger gienge, mit Füſſen todt getreten.

Poppiton,

Iſt eine von gehacktem Fleiſche oder Fiſchen auf eine Schüſſel gemachte Paſtete.

Porcellain,

Iſt eine ſchöne Art irdener Gefäſſe, die aus China und Japan geholet werden, und die von reiner Erde ſauber gearbeitet ſind. Die gemeinſten ſind weiß und blau und inwendig weiß: die koſtbarſten ſind mit bunten Farben, und Gold bezieret. Je glänzender und durchſichtiger der Porcellain iſt, ie höher wird er geſchätzet. Sie werden zum Anrichten und Auftragung der Speiſen ſowol als Getränckе gebrauchet. Sie beſtehen in verſchiedenen Geſchirren, Schalen, ſaubern Thee-Zeug und andern Zierathen, womit die Gemächer bezieret werden. Vor weniger Zeit hat man in Dreßden den Indianiſchen Porcellain dermaſſen glücklich nachzumachen angefangen, daß das Dreßdniſche Porcellain-Magazin ſolche ſchöne Arbeit in Menge zum Verkauf darſtellet, daß man des Indianiſchen faſt darüber vergeſſen. Wenn man ſolches flicken will, ſo nimmt man Terpentin, groſſe Maſtix-Körner, Alaun, aa. gieſſet Wein-Hefen-Brantewein darunter, und machet daraus eine Maſſam, läſſet ſie warm werden, dann machet man die zerbrochenen Porcellain-Stücken auch warm, und flicket darmit. Wer mehrers von dem Porcellain

Digitized by Google

lain zu wiſſen verlanget, kan ſich im Natur- und Oeconomiſchen Lexico deßfalls Raths erholen.

Porcia, ſiehe Portia.

Porelia,

Johanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Porquin,

Barbara, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lüttich, lebte um das Jahr 1622, war eine Gemahlin des von Rolly, und ſchrieb Hortulum Animæ, und andere Sachen mehr.

Porreta,

Margaretha, eine Weibes-Perſon aus Hennegau, ſchrieb zu Paris ein ſehr verführiſch Buch, worinnen ſie zu behaupten ſuchte, daß ein Menſch, welcher ſich der Liebe ſeines Schöpffers gäntzlich ergeben, alles, wornach ſeine Natur gelüſtete, ohne Furcht, GOtt dadurch zu beleidigen, thun dürffte. Weßwegen ſie auch Anno 1210 verbrannt wurde. Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 993.

Porri, ſiehe Lauch.

Porrima,

War die Schweſter und ſtete Geſpielin der Carmentæ, ſo den Evander gezeuget.

Portia, oder auch Porcia,

Des Catonis gelehrte und weiſe Tochter, liebte ihren Mann den Brutum ſo hefftig, daß ſie ſich ſelbſt, als man ihr ſeinen Tod A. R. 712 ankündigte, durch Verſchluckung glüender Kohlen tödtete. Plutarchus nennet ſie wegen ihrer Gelehrſamkeit nur die Philoſopham. Vid. Menagium in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 44 n. 75.

Portio Statutaria, oder Statuten-Theil,

Iſt in den Rechten ein Stück und Erbtheil der Güter, ſo das überlebende Weib nach Inhalt der Statuten oder hergebrachten Gewohnheit aus des verſtorbenen Mannes Vermögen bekömmt, woferne ſie nicht nach ihrem Eingebrachten greiffen will, welches ihr, wann keine abſonderlichen Ehe-Pacten oder Eheſtifftung unter ihnen aufgerichtet worden, frey ſtehet, auf welchen Fall ſie alle das Ihrige, ausgenommen den weiblichen Schmuck und das Haus-Geräthe, ſo ſie täglich gebrauchet, mit in die Erbtheils-Maſſam conferiren muß. Nach den allgemeinen Sächſiſchen Rechten iſt dieſes Statuten-Theil, wenn drey oder weniger Kinder da ſind, der vierte Theil von des Mannes Verlaſſenſchafft, wo aber mehr oder drüber, iſt es ein Kinds-Theil: nach denen Churfürſtlichen Sächſiſchen Rechten aber iſt es, wenn Kinder da ſind, der vierte, und ſo gar keine da ſind, der dritte Theil der männlichen Verlaſſenſchafft. C. 20 P. 3 C. E. S. Carpzov. def. 24.

Portugieſiſches Brot zu backen,

Man nimmet abgeſchälte und mit Roſen-Waſſer gröblich zerſtoſſene Mandeln, ein Viertel-Pfund, klein geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund, und ein wenig Armeniſchen Bol, reibet es wohl unter einander, thut darzu geſtoſſene Nägelein, feinen Zimmet, Cardemomen, Muſcaten-Blüt, iedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerſtoſſen, ein halb Pfund ſchön Mehl, zerklopffte Eyer nach Nothdurfft, daß ein Teig kan daraus gemacht werden, machet eines qveeren Fingers dicke Semmeln daraus, leget ſie auf ein mit Mehl beſtreuetes Papier, thut es in eine Torten-Pfanne, und backt es mit gelindem Feuer, doch aber oben ſtärcker als unten, ab.

Portulac,

Portulaca, Purchille, (Pourpier) iſt ein Garten-Kraut, das ſehr kühlend, und denen, die hitzig Geblüt haben, gute Nahrung giebt, auch der Galle widerſtehet. Es dienet in Fiebern, ſonderlich aber wider den Scorbut. Die jungen Blätter werden unter den Sallat, auch in die Fleiſch-Brühen und an einige Speiſen genommen. Die Knöpfflein, ehe ſie Blumen ſetzen, können abgepflücket, überſotten, und wenn ſie erkaltet, mit Eßig und Baumöl wie Capern genoſſen werden. Die Stengel werden mit Saltz und Eßig, wie Gurcken eingemacht und zu einem Winter-Sallat gebrauchet, ſie müſſen aber, wenn ſie zart ſeyn ſollen, abgeſchnitten werden, eben wenn die Blüte ausbrechen will.

Poſſenen-

Digitized by Google

Poſſementen, ſiehe Paſſementen.

Poſthuma,

Heiſt eine Tochter, die nach des Vaters gemachten Teſtament oder Tod allererſt gebohren wird.

Poſthumia,

War eine von den Veſtaliſchen Jungfern, weil ſie ſich aber allezeit ſehr nette aufführte, und eine viel freyere Art zu leben, als ſonſten denen Jungfern gehöret, angenommen, brachte ſie ſich in groſſen Verdacht wegen begangener Unzucht; ſie führete aber ihre Sache ſelbſt aus, und ward durch des Pabſts Sentenz völlig abſolviret, der ihr aber allen freyen Schertz zugleich ernſtlich unterſagte.

Poſtilion d'Amour,

Iſt eine groſſe Band-Schleiffe auf der Bruſt.

Poſtuerta,

War bey denen alten Römern eine mit von denen Göttinnen, ſo denen ſchwangern Weibern vorgeſetzet waren.

Potage,

Iſt eine Suppe von kräfftiger Brühe oder Coulis, in welcher allerhand Speiſen insgemein zum erſten Eſſen zubereitet werden. Man nennet auch Potage allerley es ſey Rind-Kalbs-Hüner-Capaunen- u. d. g. Fleiſch, eines allein oder mehr zuſammen, in einer langen Brühe mit Reiß, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, zuweiln mit Morcheln, Eyern, Klöſern, Krebs-Aſen u. ſ. f. verbeſſert, ſo bey der Mahlzeit zuerſt aufgetragen werden.

Potages,

Sind vermiſchte Eſſen, beſtehend aus einem gewiſſen Stück Fleiſch oder Fiſch ꝛc. vielen Gewürtz, Jus, Coulis und Ragout, Klöſen, Fricandelles und andern Dingen: wäre auch gut, wenn ein ieder ſolche nach ſeinem und der Seittigen Conſtitution, als eine veritable Haus-Artzney einrichten ließ. Ihre Zubereitung iſt mancherley, davon der Koch folgende mittheilet. 1) Potage à la Reine; 2) Potage von Capaunen, ſo farciret; 3) Potage von Türckiſchen Hünern; 4) Potage von Rebhünern oder jungen Faſanen; 5) Potage von jungen Hünern; 6) Potage von alten Hünern; 7) Potage von Enten braun; 8) Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbſen-Coulis; 9) Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule; 10) Potage von einer Kalbs-Keule braun; 11) Potage von einem gantzen Lamm; 12) Potage von einer Schöpskeule; 13) Potage von einer Schöpskeule angeſchlagen; 14) Potage von einer Gans; 15) Potage von einer grünen Gans; 16) Potage von Krebſen mit einem Krebs-Euter; 17) Potage von einem Hecht; 18) Potage von Hecht anders; 19) Potage von Karpffen; 20) von jungen Tauben; 21) Potage von jungen Tauben anders; 22) Potage von jungen Tauben noch anders; 23) Potage von Tauben mit Linſen; 24) Potage von jungen Türckiſchen Hünern; 25) Potage von zwey und dreyerley Arten auf eine Schüſſel; 26) Potage von einer Span-Sau; 27) Potage à la Jacobine.

Potage à la Reine,

Man nehme von ohngefehr 12 Kälbern die Milch, waſche dieſe rein aus, blanchire ſie hernach in heiſſem Waſſer, und wenn ſie einen Wall aufgethan haben, ſo putze man ſie ſauber heraus in kaltes Waſſer, davon werden ſie ſchön weiß. Ferner nehme man eine Kälber-Bruſt, fülle dieſe mit Krebſen und Piſtacien, (man beſehe junge Hüner mit Krebſen gefüllt und Krebs-Farce) blanchire ſie, daß ſie weiß wird, richte ſie ſodann in einen Potagen-Keſſel, paſſire ſie in Krebs-Butter, lege Citronſchalen und Muſcatenblüten darzu, gieſſe gute Bouillon drauf, ſetze es aufs Feuer und laſſe es fein gemählich kochen. Hierauf nehme man vorbeſchriebene Kälber-Milch, thue ſolche, wenn ſie vorhero ordentlich in Stücke, eines Fingers groß, geſchnitten worden, in einen Tiegel oder Caſſerole, lege Krebs-Butter darzu, paſſire ſie auf dem Kohlfeuer, damit ſie gantz durchröthet, gieſſe ein wenig ſauren Rahm drauf, ſo bekömmt es eine ſchöne Couleur. Nun bereite man kleine Ragouten von Krebſen, Piſtacien, Kälber-Ohren und was man zuſammen bringen kan, iedes beſonders in kleine Tiegelgen oder Caſſerole, mache ein Töpffgen gute Coulis, (man ſuche Coulis zu machen) ſchneide, eh-

Digitized by Google

ehe man die Potage anrichtet, gute Semmel in die Schüssel und lege die Kalbsbrust drauf, giesse von der Bouillon drüber, daß sich die Semmel einweiche, thue die Kalbs-Milch auf den Schüsselrand, ungefehr allezeit drey qveer Finger breit aus einander, alles nach Proportion und die kleinen Ragouten darzwischen. Ist dieses alles geschehen, so giesse man die Coulis drüber, bis man vermeinet, daß genug in der Schüssel ist, bestreue solche mit klein gehackten Pistacien und sprenge Krebs-Butter darüber.

Potage von Capaunen farciret,

Man nehme nach Proportion der Schüssel 2 bis 3 Capaunen, mache diese auf die Art, als bey dem Zuputzen der Hüner beschrieben worden, zum kochen zu rechte, setze sie in einem Topf an das Feuer, giesse Wasser drauf und saltze sie, lasse sie kochen, bis sie weich werden. Hierauf kühle man sie aus und lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus, löse ihnen alles Fleisch ab, und schneide dieses nebst drey Viertel-Pfund Nierentalg gantz klein, schütte es zusammen in einen Mörsel, und stosse es klar, würtze es mit Muscaten-Blüten und Citronenschalen, thue darzu eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, schlage 8 Eyer drein, aber nur von 2 Eyern das Weisse, stosse es durch einander, daß die Farce recht klar wird. Wenn nun dieses alles geschehen, so lege man die Capaunen in eine Tortenpfanne und schlage mit der Farce die Capaunen-Gerippe an, damit selbe als wie Capaune aussehen. Alsdenn bestreiche man sie mit einem zerklopfften Ey, giesse zerlassene Butter darüber, streue Semmel darauf, setze sie in einen Backofen und lasse sie fein schön backen. Nun soll man diese Coulis oder gestossene Suppe, wie die Oesterreicher und Böhmen sagen, verfertigen. Man nehme eine Capaunen-Brust, die vor dem anschlagen kan zurücke behalten werden, ein Paar Kalbs-Milch und auch etliche eingewässerte Austern, dieses alles schneide man klein, und thue es in einen Mörsel, stosse es mit einem Stück Butter, geriebener Semmel, Muscaten-Blüten und Citronenschalen gantz klar als einen Teig, thue es hernach in einen Topf, giesse gute Bouillon drauf, und lasse es bey dem Feuer kochen. Hat es nun eine Weile gekocht, so streiche man solches durch ein Haartuch, habe fertig allerhand Garnituren, Ragoures von Hüner-Mägen, Kalbs-Milch, ausgebrochenen Krebsen, Artischocken-Böden, angeschlagene Krebse, die man eben von der Farce, mit welcher die Capaunen angeschlagen worden, anschlagen und im Backofen abbacken muß. Endlich schneide man Semmel, die vorhero auf dem Rost abgeröstet ist, in die Schüssel, giesse gute Bouillon darauf, daß die Semmel ein wenig weich wird, setze alsdenn die angeschlagenen Capaunen darein, richte ferner die Garnituren auf den Schüsselrand sauber an, giesse die Coulis daran; es dürffen aber mit solcher die Capaunen nicht begossen werden; sprenge Krebs-Butter drauf, und lasse sie zu Tische tragen.

Potage von Türckischen Hünern,

Man nehme ein Paar gute Türckische Hüner, mache sie zu rechte, blanchire sie sauber und spicke eine davon, die andere aber koche man, daß sie weiß bleibe. Die gespickte hingegen soll man halb gar abbraten. Darnach richte man sie beyde in einen Potagen-Kessel, giesse gute Bouillon drauf, und lasse sie gar gemählich kochen, inzwischen verfertige man die Garnituren. Man nimmet Frantz-Brot oder Mund-Semmeln (die im F beschrieben gefunden werden) hölet diese aus, und machet sie nach der Beschreibung zu rechte, bereitet ein Ragout von Krebsen, Morcheln, Klösgen und was man darzu haben kan. Wenn nun die Potage soll angerichtet werden, so schneidet man gute Semmel in die Schüssel, und giesset von der Bouillon, worinnen die Türckischen Hüner liegen, auf die Semmel, leget die Türckischen Hüner drauf, die übrige Brühe ziehet man mit Eyern also ab: Man nimmet sechs Eyerdotter, thut solche in ein Töpfgen, qvirlet sie mit einem Löffel voll Wein ab, und giesset die Brühe drauf, man muß es aber fleißig rühren, sonst laufen sie zusammen. Nach diesem setzet man die Frantz-Brote auf den Schüsselrand herum, und füllet das Ragout hinein, decket es oben mit einem Deckelgen zu, streuet viel Muscatenblüten in die Potage, giesset

Digitized by Google

ieſſet die abgezogene Brühe vollends rüber, beſprenget ſolche letztlich mit Krebs-Butter, ſo iſt ſie fertig.

Potage von Rebhünern oder jungen Faſanen,

Wenn die Rebhüner oder Faſanen gerupffet ſind, ſo nimmet man ſie aus, (die Zubereitung derer Rebhüner iſt im R beſchrieben zu finden,) die Helffte davon picket man ſauber, und bratet ſie halb gar ab, die Jus aber, ſo in währendem Braen heraus läufft, fänget man fleißig auf. Hingegen die andere Helffte der Hüner füllet man zwiſchen der Haut und Bauch mit Champignons und Auſtern alſo: Man machet die Haut los, als bey einem jungen Hun (man ſuche junge Hüner gefüllt) nimmet Champignons und Auſtern, welche vorhero ausgewäſſert worden, hacket dieſe zuſammen, und thut ſie in einen Tiegel, miſchet darunter ein wenig geriebene Semmeln, ein Stückgen gehackten derben Rehe-Braten, Muſcatenblüten, Citronſchalen, ein wenig Nelcken, ein Viertel-Pfund klein gehackte Nierenſtollen, drey Eyer und ein wenig Saltz, welches man alles auf dem Feuer ſo lange abrühren muß, bis es wie ein Mus oder Brey wird, ſodenn füllet man die Rebhüner damit, und was nicht unter die Haut hinein gehet, das füllet man in holen Leib, den man darnach unten ſpeilern und oben zubinden und blanchiren ſoll. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ietzt gedachte, und auch die geſpickten in einen Potagen-Keſſel, leget ein Stück Butter darzu, und paſſiret ſie eine Weile, gieſſet Jus darauf, und läſſet ſie gemählich auf dem Kohlfeuer kochen, ſchüttet auch Spaniſchen Wein daran, und leget in einem zuſammen gebundenen Bündlein, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blätter und Porrey darzu. Unterdeſſen machet man zum Garniren kleine Genueſer-Paſtetgen, Fricandeau, Rollterger, und dann ein Ragout von Champignons, Nägel-Schwämmgen ꝛc. Ferner hacket man ein Rebhun, wenn es abgebraten, gantz klein, ſtöſſet ſolches im Mörſel mit einem Stücke Butter, einer in ſüſſem Wein geweichten Semmel, Muſcatenblüten, Citronenſchalen ꝛc. zu einem Teig, und thut ſolchen in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon drauf, läſſet es einen Sud thun, qvirlet und ſtreichet es durch ein Haartuch. Wenn man nun die Potage anrichten will, ſo leget man geröſtete Semmel in die Schüſſel, und gieſſet von der Jus, darinnen die Rebhüner liegen, darauf, leget ſodann die Rebhüner in die Schüſſel auf die Semmeln, die Garnituren aber, was die naſſen ſind, leget man ordentlich inwendig an Schüſſelrand, hingegen die kleinen Genueſer-Paſtetgen gantz auswendig auf den Rand um die gantze Schüſſel herum, gieſſet die gemachte Coulis vollends drüber, daß genug Brühe in die Schüſſel komme, und läſſet ſolche auftragen.

Potage von jungen Hünern,

Man nimmet kleine junge Hüner, putzet dieſe ſauber, wie es bey denen jungen Hünern beſchrieben zu finden, füllet ſie mit Krebſen, und kan man die Art und Weiſe ſolche zu füllen unter denen Hünern mit Krebſen gefüllet erlernen, die man auch blanchiren muß. Nach dieſen richtet man ſie in einem Potagen-Keſſel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citronſchalen und Muſcatenblüten vermiſchet darzu, paſſiret ſie eine Weile, gieſſet darnach gute Bouillon drauf, ſetzet ſolche auf ein gelindes Kohlfeuer, und läſſet ſie gantz gemählich kochen; Denn ſo ſie einen ſtarcken Sud thun, ſo zerſpringen ſie; hierauf gieſſet man gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indeſſen putzet man Carfiol, blanchiret ſolchen erſt und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochene Krebſe; zum Garniren aber machet man gefüllten Sallat (man ſuche Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat) gefüllte Krebs-Naſen, Morcheln, Kalbs-Milch, Kälber-Ohren, Hüner-Mägen, und gebackene junge Hünergen (man ſuche junge Hüner gebacken.) Dieſe vorbeſchriebene Ragouten bereitet man iede beſonders in kleinen Tiegelgen oder Caſtrölgen, damit man deſto zierlicher anrichten könne, machet auch dieſe Ragouts alle mit Coulis an. Wenn man nun bald anrichten will, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, gieſſet von der Brühe, darinnen die Hünergen liegen, darauf, leget die Hünergen ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den

Rand, die Krebſe und kleinen Ragouten aber fein darzwiſchen, daß ſie einander über Creutz abſtechen, und alsdenn die gebackenen Hünergen. Unterdeſſen aber nimmet man 5 bis 6 Eyerdotter, nachdem die Potage groß iſt, thut ſolche in ein Töpfgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergieſſet die Potage vollends damit, beſprenget ſolche endlich mit Krebs-Butter, ſtreuet klein gehackte Piſtacien darüber, ſo kan ſolche nach Belieben verſpeiſet werden.

Potage von alten Hünern,

Dieſelben, wenn ſie geputzet und ausgenommen ſind, zähmet und blanchiret man ab, ſetzet ſie ſodann im Waſſer, ein wenig geſaltzen, zum Feuer und läſſet ſie kochen. Wenn ſie nun bald weich ſind, ſo thut man ſie heraus und kühlet ſie aus, richtet ſie nach dieſen in einen Potagen-Keſſel, leget ein Stück ausgewaſchne Butter daran, paſſiret ſie mit Citronſchalen und Muſcatenblüten, gieſſet gute Bouillon darauf, in welcher Brühe ſie gantz gemählich kochen müſſen. Inzwiſchen putzet man Peterſilienwurtzeln, ſchneidet ſolche zierlich, und kochet ſie alsdenn ab, die Helffte davon richtet man in einen Tiegel oder Caſſerole, die andere Helffte aber leget man trocken, nimmet auch Morcheln und wäſchet ſolche offt aus, daß kein Sand darinnen bleibet, ſiedet ſelbige ab und thut ſie in die Caſſerole zu denen Wurtzeln. Ferner ſchneidet man Hüner-Mägen klein, ſchüttet ſolche nebſt Butter auch daran, paſſiret dieſes alles ein wenig, gieſſet ingleichen von der Brühe, darinnen die alten Hüner liegen, drauf, welches durch einander kochen muß, würtzet es mit Muſcatenblüten und Ingber. Was die trockenen Wurtzeln anlanget, ſolche backet man aus einer Klare, bereitet auch kleine Paſtetgen von dem Gebäcke, (welches man unter den kleinen Paſtetgen von gehackten Kälber-Braten finden wird) ſtreuet an das Ragout geriebene Semmel, ſtöſſet auch von einer Henne die Bruſt, und von einem Kalbe die Milch mit einem Stücke Butter im Mörſel zu einem Teig, thut es nachgehends in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon darauf, läſſet es kochen, ſtreichet es durch ein Haartuch und ſetzet es wieder warm. Will man nun anrichten, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Brühe, darinnen die Hüner liegen, darauf, leget hernach die Hüner hinein, richtet die gebackenen Wurtzeln auf den Rand, und zwar allezeit 3 qver Finger breit aus einander um die gantze Schüſſel, richtet das Ragout von Wurtzeln, Morcheln und Mägen fein darzwiſchen ein, die Paſtetgen aber gantz auf den Schüſſelrand, gieſſet alsdenn mehr von der Brühe, ſo an denen Hünern geweſen, an die Potage, beſtreuet ſolche endlich mit Muſcatenblüten, ſchüttet die Coulis vollends darüber, und läſſet ſie auftragen.

Potage von Enten braun,

Man nimmet Enten, nachdem man die Potage groß machen will, und wenn ſolche gehöriger maſſen geputzet ſind, ſo blanchiret man ſie ab, ſpicket eine davon ſauber, die andere aber ſpicket man, als wie man à la daube ſpicket. Die klein geſpickte betreffend, ſo bratet man ſie ab, iedoch nicht gar, bey der andern aber ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck auf ein Kohlfeuer, und läſſet es heiß werden. Inzwiſchen nimmet man ein Paar Pfund derbes Rindfleiſch, ſchneidet dieſes Scheibenweis, und beſtreuet es ſamt der Ente mit Mehl, leget es ſodenn in die heiſſe Butter und bräunet es. Wenn es nun braun iſt, ſo gieſſet man gute Brühe darauf, wirfft ferner hinein Lorberblätter, gantze Zwiebeln, Rinden Brot, Kraut, Rüben, Schwämme und Citronenſchalen, und läſſet es kochen, und da man den Jus-Geſchmack ziemlich gewonnen hat, ſo leget man die Ente heraus in einen Potagen-Keſſel, und die andere abgebratene auch darzu, rühret die Jus wohl durch einander, ſo durch einen Durchſchlag auf die Ente lauffen, ſetzet den Potagen-Keſſel auf ein Kohlfeuer, damit es zuſammen fein gemählich koche. Hierauf verfertiget man Garnituren. Man nehme Kraut-Häupter, ſchneide dieſe in 4 Stücke, oder wenn ſie groß ſind, auch wol in 8 Stücke, ſetze ſie in einem Topf mit Waſſer und Saltz zum Feuer, auf daß ſie weich kochen, darnach ſeige man das Waſſer wieder ab, die Helffte des Krauts thue man in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſe von der Jus darauf, die andere Helffte aber le-

ge

Digitized by Google

je man trocken. Jene Helffte setze man mit der Casserole aufs Feuer, hingegen zu dem andern Kraut mache man eine Klare, und backe es fein rösch aus dem Schmaltz, setze es in einen warmen Ort, daß es warm bleibe. Wenn man anrichten will, so schneide man von einem Brode ein Stück herunter, und zwar Scheibenweis, doch daß es alles an einander bleibe, setze es sodann in die Schüssel, giesse von der Jus, darinnen die Enten liegen, darauf. Nach diesen lege man die Enten auch hinein, auf den Rand über das Kraut, iedoch Wechselsweise, ein Stück gekochtes, und darnach ein Stück gebackens, daß nichts von dem Rand zu sehen sey, giesse alsdenn noch so viel Jus darauf, als man zur Potage nöthig hat, und lasse sie auftragen.

Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbsen-Coulis,

Man nimmet ein Paar fette Enten, die sauber geputzet, ausgenommen und gewaschen sind, stecket ihnen in den hohlen Leib grüne Petersilie, grüne Erbsen, Muscatenblüten und Butter, und machet unten den Aufschnitt mit einem Spreiel feste zu. Hierauf setzet man sie mit Wasser und Saltz zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie beginnen weich zu werden, verfäumet sie aber fleißig, sonst werden sie schwartz. Wenn sie nun satt gekochet, so kühlet man sie aus, richtet sie in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter, nebst Muscaten-Blüten daran, passiret es ein wenig auf Kohlfeuer, und giesset sodann ein wenig Bouillon drauf. Ferner nimmet man grüne Erbsen, passiret die auch in Butter, thut sie hernach in einen Topf, giesset gleichfalls gute Bouillon darzu, schüttet Muscatenblüten und Ingber hinein, und setzet sie zum Feuer, daran sie weich kochen müssen, quirlet sie hernach und treibet sie durch einen Durchschlag, schüttet sie wieder besonders in ein Töpfgen, und setzet es warm. Man sorget inzwischen vor Garnituren, so sich zu dieser Potage schicken, und weil selbige mit Erbsen ist, so verfertiget man kleine Würstgen von Kalbfleisch, Speck, Würtze und ein Paar Eyerdottern, dergleichen Würste zu bereiten, wird im V ausführlich beschrieben seyn, machet auch gantz kleine Kalbfleisch-Klösgen, die man im K finden wird, ingleichen Strichelgen eines Fingers lang, bestreuet solche mit Mehl, und backet sie aus Schmaltz. Die Würstgen aber lässet man vorhero in Milch einen Sud thun. Nach diesem leget man selbige auf ein mit Butter beschmiertes Papier, setzet sie mit diesem in eine Torten-Pfanne in einen heissen Ofen: auf die ausgebackenen Klöse, so in einem Tiegel sind, giesset man Bouillon, schüttet darzu Citronenschalen und Muscatenblüten, und lässet sie ein wenig kochen. Sind die Würstgen im Ofen gar, so nimmet man die Helffte davon heraus, schneidet daraus Stückgen etwa eines Fingers lang, und backet sie aus einer Klare in Schmaltz. Wenn man nun anrichten will, so röstet man geschnittene Semmel in Schmaltz, und thut solche in die Schüssel, darauf man anrichten will, giesset etwas von der Brühe, darinnen die Enten liegen, darauf, und leget die Enten auch darein, setzet die gemachten Garnituren fein ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schüttet endlich die grüne Erbsen-Coulis über die Enten, und giebet sie hin. NB. Diese Potages können auch tractiret werden, als wie die Potagen von angeschlagenen Capaunen, item Potage von Türckischen Hünern, oder auch Potage von alten Hünern, und wird sich gleich bey der ersten praxi eine und andere Invention zeigen, daß man eben nicht alles zu einer Potage haben muß, wie es beschrieben stehet, sondern man kan wol mehr oder weniger nehmen, oder abbrechen und zugeben, und ist hierinnen kein besserer Lehrmeister als die Zeit, die Victualien und die Gelegenheit, wornach man sich allenthalben zu richten hat.

Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule,

Man nimmet eine schöne Kalbs-Keule, füllet sie auf die Art, wie unter dem Kalbsfleisch gelehret worden, bratet oder kochet sie, richtet solche hernach in einen Potagen-Kessel, und passiret sie in Krebs-Butter mit Muscatenblüten und Citronenschalen. Ferner quirlt man ein halb Nössel sauern Rahm mit ein wenig Bouillon an, daß er klar wird, lässet solchen durch einen Durchschlag an die Keule lauffen,

Digitized by Google

lauffen, so wird sie eine schöne Couleur bekommen, giesset gute Coulis drauf, und zwar so viel als man vermeinet genung zu der Potage zu haben. Die Garnituren müssen aus dreyerley Sorten Kalbsfüssen bestehen, nemlich: etliche schläget man fein sauber mit einer Farce an, mit einem aufgeworffenen Rand, machet es recht zierlich, daß nur vorne die Klaue heraus gehe, etliche backet man sauber, rösch, goldgelb aus Schmaltz, die letzten aber thut man in einen Tiegel, passiret solche in Krebs-Butter, und giesset von der Brühe, darinnen die Kalbskeule lieget, daran. Wenn man nun anrichten will, so schneidet man gute Semmel in die Schüssel, giesset von der Brühe darauf, und leget die Kalbskeule darein, ziehet aber erst den Faden, womit sie zugenehet ist, heraus, garniret sodann auf den Schüssel-Rand die Kalbs-Füsse unter einander ordentlich herum, überziehet hierauf die Potage vollends mit der Coulis, sprenget nach diesem Krebs-Butter darüber, und lässet solche nach Belieben auftragen.

Potage von einer Kalbskeule braun,

Man füllet eine schöne Kalbskeule eben wie die vorige, spicket sie alsdenn sauber, und bratet sie halb gar ab. Hierauf nimmt man Rindfleisch, klopffet und bestreuet es mit Mehl, und machet es, gleich als bey der Potage von Enten braun. Ist nun die Jus fertig, so leget man die Kalbskeule darein, und lässet sie eine Weile kochen. Wenn dieses geschehen, so thut man die Keule heraus in einen Potagen-Kessel, und seiget die Jus durch einen Durchschlag drauf, und setzet es auf ein Kohlfeuer. Inzwischen machet man zum Garniren kleine Fleisch-klöse, backet selbige aus Schmaltz, thut sie nebst Morcheln in eine Casserole, giesset von der Jus darauf, verfertiget auch von derbem Kalbfleisch Nollet oder Spanische Vögel und etwas Fricandeau. Wenn man anrichtet, so machet man unten schwartz Brot an die Schüssel, und giesset von der Jus drauf, leget die Keule darein, die Nollet setzet man ordentlich auf den Schüssel-Rand, das Klöse- und Morcheln-Ragout aber darzwischen, giesset endlich die Jus vollends über die Potage, so ist sie fertig.

Potage von einem gantzen Lamm,

Man nimmet ein fettes Lamm, von mittlerer Grösse, und machet solches zu braten zu recht, iedoch muß dieses an einem Stücke gesotten oder gebraten werden. Hierauf spicket man die zwey hintern Viertel auf das zierlichste, an denen vördern aber füllet man die Brüstgen ein wenig, besprenget es darnach ein wenig mit Saltz, und stecket es an einen Bratspieß. Ferner nimmet man eine Serviette, machet dieselbe in Fleisch-Brühe naß, und umwickelt damit des Lammes Vördertheil, die zwey hintern Viertel aber lässet man also, leget es zum Feuer und wenn es eine Weile gelegen hat, so begiesset man das hinterste mit Butter, das mit einer Serviette verbundene aber begiesset man mit Fleisch-Brühe, damit die Serviette stets sehr naß bleibe, so kochet es dergestalt, als ob es in einem Topf wäre, wird auch noch weisser. Wenn es nun gar ist, so ziehet man es wieder vom Spieß, richtet es in einem Potagen-Kessel, die Serviette aber thut man herumer, giesset gute Bouillon darauf, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schelern, leget ein Paar gantze Zwiebeln und ein Bündlein zusammen gebundene Kräuter darein, die aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden, und lässet es auf Kohlen kochen. Unterdessen schicket man sich zum garniren und verfertiget dieses. Man nimmet Kälber-Milch, blanchiret und schneidet solche zu Stücken, weichet auch Truffes ein, und thut diese beyde Sorten hierauf zusammen in einen Tiegel oder Casserole, passiret es mit Butter, Muscaten-Blüten und Citronen ab, giesset Coulis drauf, und lässet es ein wenig kochen. Ferner machet man diese Garnituren: Man nimmet vier grosse Frantz-Brote, so etwan als ein drey Pfennig-Brötgen groß sind, reibet es mit einem Reib-Eisen ab, schneidet es oben eines Thalers groß auf, und hölert es sauber aus, bestreichet es mit Butter und lässet es in einem heissen Ofen ein wenig hart werden. Darnach nimmet man Schöps- oder Lammes-Füsse, zerspaltet diese, kochet sie weich ab, und machet sie zu rechte gleich denen, als bey der

Digitized by Google

der Potage mit oder von einer gefüllten Kalbs-Keule beſchrieben worden. Wenn nun die Brühe, darinnen das Lamm lieget, eingekochet, ſo gieſſet man gute Coulis zu, bey dem Anrichten aber ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, und gieſſet gute Bouillon drauf, leget hernach das Lamm darauf, und gieſſet etwas von der Brühe, darinnen das Lamm gelegen, darzu, und die übrige ziehet man mit Eyerdottern ab. Endlich ſetzet man die vier Frantz-Brote ins Gevierte, richtet das Ragout von Truffes und Kalbs-Milch darein, und decket die Deckligen drüber, leget ferner die Schöps-oder Lammes-Füßgen eins um das andere fein zierlich zwiſchen die Frantz-Brote herum, gieſſet die abgezogene Brühe vollends in die Potage, das Gebratene am Lamm garniret man mit Citronen, das Gekochte aber beſtreuet man mit Piſtacien, ſo iſt es fertig und kan aufgetragen werden.

Potage von einer Schöps-Keule,

Man nimmet eine ſchöne Schöps-Keule und prügelt dieſe: damit man aber die Haut nicht entzwey ſchlage, ſo leget man oben ein Tuch drauf, darnach ſpicket man ſie à la daube, beſtreuet ſie mit Mehl, ſetzet in einer Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun iſt, ſo leget man die Schöps-Keule nebſt ein Paar Pfund Rindfleiſch auch mit ein, läſſet es beydes mit einander braun werden und gieſſet darnach Bouillon drauf, thut darein gantze Zwiebeln, Ingber, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen, gantze Nelcken, Rinden Brot, geſchnittene Rüben, Kraut, Selerie, und läſſet es alles durch einander kochen, daß es einen guten Geſchmack bekömmt, wirffet auch ein wenig Morcheln nebſt braunen Rüben darzu, die alſo verfertiget werden ſollen. Man ſchneidet die Rüben würflicht, ſetzet darnach Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, wenn ſie braun iſt, ſo reibet man Zucker hinein und läſſet dieſen mit braun werden, ſo bald es geſchiehet, wirffet man die Rüben drein, ſo bekommen ſie augenblicklich eine braune Farbe. Dieſe ſchüttet man hernach in ein Tiegelgen, ſchneidet auch Kraut, und machet es wie bey der Potage von Capaunen braun, rühret gleichergeſtalt Morcheln unter die Rüben, gieſſet Jus drauf, ſetzet es aufs Feuer, welches zuſammen kochen muß. Bey dem Anrichten ſchneidet man ſchwartz Brot Scheibenweiſe und thut es in die Schüſſel, gieſſet von der Jus drauf, darinnen die Schöps-Keule lieget, und leget dieſe auch drein, garniret das Kraut, ſo in der Brühe liegt, ingleichen das Gebackene auf den Schüſſel-Rand und die Rüben und Morcheln darzwiſchen, füllet die Potage vollends an, machet auch eine kleine Carbonade (deren Zubereitung findet ſich im C unter Carbonade) fein ſauber, und leget es um die gantze Schüſſel herum.

Potage von einer Schöps-Keule angeſchlagen,

Man nehme eine gute Schöps-Keule, brate dieſe ab, hernach ſchneide man alles Fleiſch herunter und mache es damit, als wie bey der angeſchlagenen Kalbs-Keule. Zum Garniren verfertige man angeſchlagene Krebſe, Morcheln, deren Zubereitung findet ſich unter den Morcheln von Kalbs-Lungen. Nun ſchneide man ein derbes Stück Schöps-Braten würflicht, thue ihn in einen Tiegel nebſt einem Stück Butter, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schelern und geriebener Semmel, gieſſe ein wenig Wein und Bouillon dran und laſſe es kochen. Inzwiſchen mache man eine Coulis, wie ſich ſolche im C finden wird, fertig in ein Töpfgen, und wenn man anrichten will, ſo ſchneide man Semmel in der Schüſſel, gieſſe gute Brühe drauf, lege hernach die angeſchlagene Schöps-Keule, die vorhero im Backofen ſauber gebacken worden, drauf, die angeſchlagenen Krebſe aber ſetze man auf den Rand, daß man das Ragout darzwiſchen bringen könne, und um die Schlüſſel auswärts thue man die gebackenen Morcheln, gieſſe alsdenn die Coulis vollends drein, doch ſo, daß die Keule damit nicht begoſſen wird, die Keule aber ſtreiche man mit Krebs-Butter roth an, ſprenge auch ein wenig Krebs-Butter auf die weiſſe Suppe, und laſſe die Potage auftragen.

Potage von einer Gans,

Man habe eine gute junge Gans in Bereitſchafft, wenn dieſelbe gewürtzet, und

Digitized by Google

nach gehöriger Art zugeputzet iſt, ſo ſchneide man unten ein nicht gar zu groſſes Loch, nehme und waſche ſie ſauber aus, fülle ſelbige mit gebratenen und abgeſchälten Caſtanien, ſpeilere ſie zum kochen, ſetze ſie hernach in einem irdenen Topf mit Waſſer zum Feuer, thue noch darein gantze Muſcatenblüten, Selerie, Peterſilien-Wurtzeln, Citronenſchalen, etwas Wein, Saltz, Lorberblätter, Semmelrinden, und eine gantze Zwiebel, laſſe die Gans alſo kochen, bis ſie weich wird. Ferner bereite man darzu Garnituren. Man nehme von etlichen Gänſen die Halsleder, ſo nicht zerſchnitten, und mache auf folgende Art Würſte draus: Man blanchiret und ſchneidet Gänſe-Lebern nebſt Gänſefett und friſchem Speck gantz klein würfflicht, thut nach dieſen in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, mit ein wenig Butter in eine Caſſerole, ſchläget 6 Eyer darzu, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es als gerührte Eyer ab, thut hierauf das würflicht geſchnittene Zeug hinein, rühret es unter einander, würtzet es mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen und Cardemomen, füllet es in die Gänſe-Hälſe, und machet ſie oben und unten feſte zu. Hernach blanchiret man dieſe in heiſſem Waſſer, putzet ſie ſauber, thut ſie in einen Tiegel, und gieſſet von der Brühe drauf, darinnen die Gans kochet. Ferner machet man Gänſe-Lebern alſo ab: Man ſchneidet ſolche ſchön würflicht, und ſchüttet ſie nebſt gewäſſerten Auſtern in einen Tiegel, leget ein Stück Butter darzu, paſſiret und würtzet es mit Citronenſchalen und Muſcatenblüten, ſtreuet geſtoſſnes Tartuffel-Mehl darein, gieſſet ein Gläsgen ſüſſen Wein darzu, ingleichen einen Löffel oder Kelle voll von der Brühe, ſo an der Gans iſt, läſſet alsdenn dieſe beyden Ragoutes kochen auf gemählichem Feuer, die Gänſe-Lebern aber müſſen nicht zu ſehr kochen, ſonſt werden ſie hart. Endlich putzet man die Gans aus, und richtet ſie in einen Potagen-Keſſel, gieſſet ein wenig von der Brühe darauf, die andere qvirlet man und ſtreichet ſie durch ein Haartuch, und gieſſet ſolche auch über die Gans. Wenn man nun dieſe will anrichten, ſo leget man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Coulis darauf, worinnen die Gans lieget, und ſetzet die Gans darein; die Würſte hingegen bringet man zierlich auf den Schüſſel-Rand, und das Ragout darzwiſchen, ſchüttet die Coulis vollends drüber, und umſetzet die gantze Schüſſel auſſen am Rande mit kleinen Auſter-Paſtetgen, die ſich unter denen Paſteten beſchrieben findet, beſtreuet ſie letztlich mit klein geſchnittenen Piſtacien, und giebet ſie hin.

Potage von einer grünen Gans,

Wenn man eine Gans geputzet, gewürtzet und ausgenommen hat, ſo ſetzet man dieſelbe mit Waſſer zum Feuer, und ſaltzet ſie ein wenig, iſt ſie nun halb gar gekocht, ſo thut man hinein ein gut Theil grüne Erbſen, die vorhero ein wenig in Butter gepaſſiret worden, ingleichen im Waſſer abgeqvellten Spinat, Semmel-Rinden, Muſcaten-Blüten, Jngber, Butter, und läſſet es ferner kochen. Jnzwiſchen bereitet man Spinat-Klöſe zum Garniren, auf folgende Art: Man läſſet Spinat gar kochen, und ſeihet ihn trocken ab, hacket ihn alsdenn gantz klein, ſchüttet ein gut Theil geriebene Semmel darzu, ſchläget drey Eyer drüber, ſetzet in einer Caſſerole Butter auf das Feuer, und thut den gehackten Spinat nebſt Muſcaten-Blüten drein, rühret es ab, und läſſet es kalt werden, machet hernach kleine Klösgen und Strietzeln eines Fingers lang, beſtreuet ſie mit Mehl, und backet ſie aus heiſſem Schmaltz. Ferner paſſiret man ein gut Theil grüne Erbſen in Butter, thut darnach Krebs-Schwäntze drunter, und gieſſet ein wenig von der Gans-Brühe drauf. Jngleichen nimmet man Artiſchocken, ſchneidet ſelbige gleich ab und gantz kurtz, ſetzet ſie zum Feuer, ſaltzet ſie ein wenig, daß ſie grün bleiben, und wenn ſie weich ſind, ſo thut man ſie heraus, und zugleich das haarichte alles ſauber weg, dadurch bekommen ſie ein Anſehen als wie Paſtetgen, leget ſie auch in eine Caſſerole, gieſſet von der Brühe drauf, und würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten. Jſt dieſes nun alles geſchehen, ſo nimmet man die Gans heraus und qvirlt die Brühe, darinnen ſelbige gelegen, ſtreichet ſie durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel, und leget die Gans mit darzu, die man alsdann aufs Kohl-Feuer ſetzen muß. Wann man anrichtet,

Digitized by Google

so thut man Semmel-Schnitten in die Schüssel, giesset ein wenig gute Bouillon drauf, damit die Semmel quelle, und letzet die Gans hinein, die Artischocken aber setzet man auf den Schüssel-Rand, die grünen Klöse und Strietzlichen leget man rein ordentlich darneben, und die Ragout füllet man in die Artischocken. Letztlich giesset man die Coulis vollends drüber, und um den Rand leget man gebackene grüne Petersilie, die man erst lesen, so gleich frisch aus dem Schmaltz backen, und dabey zusehen soll, daß sie schön grün bleibe.

Potage von Krebsen mit einem Krebs-Euter,

Man nimmet drey Viertel Schock Krebse, nachdem man viel Potage haben will, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man drey Nöffel guten süssen Rahm zum Feuer, und lässet solchen sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnitten, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen drein, welches, wenn es eine Weile gekochet, durch einander gerühret, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel gestrichen werden muß. Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter, wie solches im K zu finden, und zum Garniren ausgebrochene Krebse; diese schneidet man vom Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittenweise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu schneiden, und bratet es auf dem Rost oder auf Papier im Backofen. Wann man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Küh-Euter drauf, und giesset von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebse passiret man erst in Krebs-Butter, darnach garniret man sie um die Schüssel herum, ebst der Grillade, giesset ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie mit Krebs-Butter.

Potage von einem Hecht,

Man nimmet einen Hecht, füllet solchen, als oben bey den Hechten beschrieben stehet, und bratet ihn fein sauber im Backofen. Hernach machet man diese Coulis: Man nimmet ein Paar Stückgen Hecht, backet dieselben aus Schmaltz und stösset sie alsdann in einem Mörsel, thut darzu etwas in Milch geweichte Semmel, eine Mandel gewässerte Austern, Citronenschalen, Muscaten-Blüten, ein Stück ausgewaschene Butter, und stösset es als einen Teig zusammen, schüttet es darnach in einen Topff, giesset Petersilien-Wasser drauf, qvirlt es klar, lässet solches kochen, und streichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel. Nun machet man allerhand Garnituren, Klöse von Hecht, so wohl gebacken als auch gekocht, Selerie, Krebs, Morgeln, Artischocken-Böden, welches alles muß mit Brühe angemacht, und besonders in einen Tiegel gebracht werden, giesset auch von der Coulis drauf, und lässet es nach Gelegenheit kochen. Will man endlich anrichten, so schneidet man gute Semmel in die Schüssel, giesset von der Coulis drauf, den Hecht aber, wann er lang ist, schneidet man oben drey qveer Finger vom Kopff durch, darnach schneidet man Stückgen herunter, etwa eines halben Fingers dick, leget diese ordentlich auf den Schüsselrand, den Schwantz und Kopff aber stösset man zusammen, und machet es, als ob der Hecht noch gantz wäre. Zuletzt setzet man die Garnituren aufs zierlichste, daß es übers Creutz fein absticht, giesset die Coulis vollends drüber, bestreuet die Potage mit Pistacien, und giebet sie hin.

Potage von Hecht anders,

Man nimmet einen feinen Hecht, schuppet und reisset ihn, lässet an dem Kopff wol eine Viertel-Elle lang Fleisch, und spaltet es auf bis an die Harte des Kopffs, den Schwantz machet man gleichfalls lang, daß derselbe doppelt kömmt, und siedet den Hecht ab. Wenn er nun abgesotten, so nimmet man das Fleisch, das am Kopff ist, herunter, schneidet es fein klein, thut eingeweichte Semmel, so wieder ausgedrucket worden, dran, machet sechs Stück gerührte Eyer, und thut diese auch darzu, würtzet es mit Muscatenblüten, Citronenschalen, saltzet es ein we-

Digitized by Google

nig, lässet auch ein gut Theil Butter zergehen, und diese drunter lauffen. Hierauf schläget man den Kopff, so weit als das Fleisch weggenommen worden, an, machet solchen fein förmlich, thut ihn in eine Torten-Pfanne, begiesset ihn mit Butter, und setzet solchen in einen Ofen, daß er fein schön bäcket, den Schwantz aber lässet man wie er ist. Ferner nimmet man ein Paar Stück Hecht, siedet oder backet sie, und machet eine Coulis daraus, also: Man stösset diese Stücke Hecht mit eingeweichter Semmel, gewaschener Butter, Citronenschalen und Muscatenblüten im Mörsel zu einem Teig, thut selben in einen Topff, und giesset Petersilien-Wasser drauf, ist es aber nicht bey den Catholischen, so nimmet man gute Fleisch-Brühe, qvirlet es wohl durch einander, streichet es durch ein Haar-Tuch, und schüttet es in einen Potagen-Kessel, leget den Hecht-Schwantz drein, und setzet es auf Kohlen. Inzwischen müssen auch die Garnitures hierzu auf folgende Art verfertiget werden: Man bricht Krebse aus, die Helffte thut man in einen Tiegel, passiret sie, und giesset von der Coulis drauf, und die andere Helffte backet man mit einer Klare aus dem Schmaltz, nimmet auch grüne Erbsen, passiret solche in Butter, und giesset von der Coulis drauf, ingleichen machet man kleine Pastetgen von Muscheln, davon Nachricht unter denen Pasteten zu finden. Wenn man nun die Potage anrichtet, so schneidet man Semmel in die Schüssel, giesset von der Coulis darauf, thut den Kopff hinein, und giebet ihm die Leber ins Maul, leget alsdenn den Schwantz an den Kopff, als ob er gantz wäre, darnach die gebackenen und ausgebrochenen Krebse, und die grünen Erbsen darzwischen, nach diesem die kleinen Pastetgen auf den Rand herum, giesset endlich die Coulis drüber, besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig.

Potage von Karpfen,

Man nehme einen schönen grossen Karpfen, schupe solchen, und löse ihm alles Fleisch herunter, das man darnach gantz klein schneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermischen soll. Ferner mache man sechs gerührte Eyer, und thue dieselbe nebst Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, Ingber, ein wenig Saltz, auch gerösteten Zwiebeln zu dem vorigen, schneide alles durch einander, und daferne es nicht bey Catholischen ist, so nehme man ein halb Pfund Nieren-Stollen drunter, sonst lasse man ein gut Theil Butter zergehen, oder stosse es im Mörsel, und thue ein halb Pfund rein ausgewaschene Butter dran. Hierauf schlage man den Karpfen sauber mit diesem Gehäcke an, streiche solchen mit einem warmen Messer fein glatt zu, zerklopffe hernach ein Ey, und bestreiche den Karpfen damit, giesse nach diesem Butter darüber, bestreue ihn mit klar geriebener Semmel, und setze ihn in einen heissen Backofen. Ist dieses geschehen, so nehme man noch einen Karpfen, zerhacke ihn auf Stücke, saltze solchen ein wenig ein, mache auch in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, bestreue erst den zerhackten Karpfen mit Mehl, und lege diesen drein, werffe Neglein, Ingber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weisse Rüben, Schwämme und Brot-Rinden darzu, und lasse es also rösten. Wenn es nun braun genug ist, so giesse man Petersilien-Wasser oder gute Fleisch-Brühe drauf, welches zusammen kochen muß, darnach streiche man es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel, und dieses heisset eine Jus. Zum Garniren bereite man Klöse von Karpfen die ausgebacken sind, Morgeln, gebackene Artischocken, gebackene Genueser-Pastetgen. Will man nun die Potage anrichten, so schneide man schwartz Brot in die Schüssel, giesse von der Jus drauf, daß das Brot ein wenig qvillet, lege alsdann darein den Karpfen, die gebackenen Artischocken auf den Rand, die Ragoutes aber von gebackenen Klösen und Morgeln fein sauber darzwischen, endlich die Genueser-Pastetgen gantz hinaus auf den Rand um die gantze Schüssel herum, giesse die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüssel sey und gebe sie hin.

Potage von jungen Tauben,

Suche man Potage von jungen Hünern, denn diese dienet zur Vorschrifft.

Potage von jungen Tauben anders,

Man besehe Potage von Enten mit einer grünen Erbsen-Coulis.

Potage

Digitized by Google

Potage von jungen Tauben noch anders,

Man ſuche Potage von Krebſen mit Krebs-Euter nur daß an ſtat des Krebs-Euters, gefüllte Tauben mit Krebſen eingeleget werden, davon junge Hüner mit Krebſen aufzuſuchen ſind.

Potage von Tauben mit Linſen,

Man nehme jnnge Tauben, ſo viel man meinet, und nachdem man die Potage groß machen will, ſpicke man die Helffte fein ſauber, und die andere Helffte bereite man zum Braten. Hierauf brate man beyde Theile halb gar, und die Jus, die in währendem Braten heraus tropffet, fange man ſauber auf. Jnzwiſchen ſetze man Linſen nur im Waſſer zum Feuer, und wenn ſie halb gar gekocht ſind, ſo thue man ſie in eine Caſſerole, ſchütte ein wenig braun Mehl daran, gieſſe gute Fleiſch-Brühe drauf, röſte klein gehackte Zwiebeln in Butter, und werffe ſie auch hinein, lege alsdann die Tauben darein, die aufgefangene Jus von denen Tauben laſſe man auch durch ein Tuch geſchlagen hinein lauffen, ſetze ſolche auf das Feuer, damit es gemählich koche. Zum Garniren nehme man Brat-Würſte, ſo in Teig gebacken worden, röſte weiß Brot in Schmaltz, und thue es in eine Schüſſel. Wann nun ſoll angerichtet werden, ſo ſchütte man die Linſen drauf, lege die Tauben fein ordentlich, letztlich die Brat-Würſte auf den gantzen Rand herum, und gebe ſie hin.

Potage von jungen Türckiſchen Hünern,

Suche man Potage von jungen Hünern.

Potage von zwey- und dreyerley Arten auf eine Schüſſel,

Man machet einen recht feſten gebrennten Teig, wie zu einer groben Paſtete, nur daß man darzu weiß Mehl nehmen muß, beſtreichet darnach die Schüſſel, darauf man die Potage bereiten will, in der Mitte durch mit Eyern, ziehet alsdenn den Teig auf dem geſtrichenen, den man aber erſtlich ſo lang, als die Schüſſel breit iſt, darnach auch in der Mitte breiter, als er vorne am Ende iſt, machen ſoll, weil die Schüſſel tieffer in der Mitte als auf der Seiten iſt, formiret es fein ſauber, beſchneidet es fein gleich, zwicket es wie man will, und ſetzet es letztlich in einen heiſſen Ofen, daß es hart wird. Dieſes kan man in Triangel, auch ins Gevierte bringen, und da die Schüſſeln etwa zu ſeichte ſind, ſo führet man ein kleines Ränd̃gen von Teig um die gantze Schüſſel herum. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo mag man darnach Potagen wehlen, welche man darauf machen will.

Potage von einer Span-Sau,

Man nehme ein Span-Ferckel, wenn es ſauber zugeputzet iſt, ſchneide ſolchem die Füſſe ab, ſpeilere es, als ob man es braten wolle und blanchire es. Hernach ſetze man es in einem Potagen-Keſſel mit guter Brühe aufs Kohl-Feuer, lege darzu Muſcatenblüten, Citronenſchalen, weiſſen Jngber, gantze Zwiebeln, ein Bündlein zuſammen gebundene Kräuter, und laſſe es eine Weile kochen. Hierauf nehme man ein Stück derben Kalbs-Braten, ſchneide ſolchen gantz klein, ſtoſſe ſolches mit eingeweichten Semmeln, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen und einem Stück ausgewaſchener Butter in einem Mörſel, thue ſolches darnach in einen Topff, und gieſſe von der Brühe, darinnen das Span-Ferckel lieget, darauf, ſetze auch ein Nöſſel guten ſauern Rahm zum Feuer, ſtreiche es durch ein Haar-Tuch, und gieſſe dieſe Coulis wieder an das Span-Ferckel, und laſſe ſolches nur gar gemählich kochen. Zum Garniren mache man lauter Würſte auf folgende Manier: Man nimmet eine abgebratene Kalbs-Keule, und ſchneidet das Braune herunter, das andere aber ſchneidet man gantz klein, ſchüttet ſolches nebſt in Milch oder Rahm eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel, anderthalb Pfund Nieren-Stollen, Muſcaten-Blüten, Jngber, Citronenſchalen und ein wenig Cardemomen in einen Mörſel, ſtöſſet es wohl durch einander, ſaltzet es zur Genüge, gieſſet ein Paar Löffel voll guten Rahm darunter, und wenn es genug geſtoſſen worden, ſo thut man die Farce wieder heraus. Ferner nimmet man rein gemachte Därmer und eine Wurſt-Spritze, welche vorne her einen langen Zapffen haben muß, faſt

Digitized by Google

wie ein Trichter; an dieſem ziehet man alsdenn von denen Därmern ein ſo langes Stück, als man daran bringen kan, wie denn öffters wol 6, 7 bis 8 Ellen daran gezogen werden, darnach thut man von der Farce in die Spritze, ſtöſſet mit dem darzu gemachten Stöſſel die Farce durch die Spritze, ſo wird ſich der Darm, wenn die Farce in ſelben kömmt, ſelbſten abziehen. So man nun deren genug verfertiget hat, thut man ſie in laulichtes Waſſer, damit man ſie fein zuſtreichen könne, ſetzet alsdenn in einer Caſſerole Milch aufs Feuer, und wenn ſie kochet, ſo blanchiret man die Würſte, leget darnach einen Bogen Papier in eine Torten-Pfanne, die fett mit Butter beſchmieret iſt, und thut die Helffte der Würſte drauf, ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen, daß ſie ſchön braten, die andere Helffte aber wirffet man in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet von der Coulis darauf, darinnen das Span-Ferckel lieget und ſetzet ſie aufs Kohl-Feuer. Wenn man nun will anrichten, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, und gieſſet von der Coulis darauf, umwindet das Span-Ferckel mit Würſten, als ob man es mit Stricken gebunden hätte, die andern hingegen garniret man aufs zierlichſte, füllet endlich die Potage mit der Coulis an, bis es genug iſt, und läſſet ſolche zu Tiſche tragen.

Potage à la Jacobine,

Hat ihren Nahmen von der Jacobine, einer berühmten Köchin bey König Ludovico XIII in Franckreich. Es iſt eine kalte Suppe von zerſtoſſenen Mandel-Kernen mit Milch und Zucker zugerichtet, darein Strietzel an ſtat der Semmel gebrocket wird, in deren Mitte ein Milch-Berg ſtehet und mit gegeſſen wird.

Potagen-Keſſel,

Iſt ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Keſſel mit zwey Henckeln und einem Deckel.

Potagen-oder Vorlege-Löffel,

Iſt ein groſſer ſilberner oder metallen- und verſilberter Löffel mit einem langen Stiel, wormit man das Allerley-Eſſen und andere Gemüſe über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüſſel,

Iſt eine ſehr groſſe, mit einem breiten Rande umgebene zinnerne Schüſſel, worinnen die Potage oder Allerley-Eſſen aufgetragen wird.

Potamenia, oder Potamiena,

Eine Schülerin des Origenis, die allerſchönſte unter denen Weibern und Märtyrinnen, welche nach Euſebii Bericht A. C. 206 zu Alexandria unter der Regierung des Kayſers Severi, unausſprechliche Marter ausgeſtanden, und mit ihrer Mutter der Marcella ins Feuer geworffen worden; das notabelſte von ihr iſt, daß ſie mitten unter ihrer Marter ihren Hencker, den Baſilidem, ſo ſie peinigen muſte, zum Chriſtenthum ſelbſt bekehret, der auch hernacher ſelbſt als ein Märtyrer hingerichtet worden. Euſeb. Lib. 6 c. 5 Hiſtor. Eccleſ.

Potina,

War diejenige Göttin bey den alten Römern, ſo über der kleinen Kinder ihr Getränck beſtellet war.

Poudre-Blaſebalg,

Iſt ein kleiner ſubtiler, und mit Haar-Poudre angefüllter Blaſebalg, womit ſich das Frauenzimmer an ſtat des Poudre-Püſchels den Poudre in die Haare bläſt und ſtreuet. ſ. Puder.

Poudre-Püſchel,

Iſt eine von Seide oder Garn zuſammen gedrehete Ovaſte, womit das Frauenvolck den Poudre in die Haare ſtreuet.

Poudre-Schachtel,

Iſt ein von Silber oder lacquirtem Holtze rund verfertigtes Behältniß, mit wohlriechenden Poudre angefüllet, wormit ſich das Frauenzimmer bey dem Aufſetzen einzupoudren pfleget.

Poularde,

Iſt ein junges gemäſtetes Hun.

Poupeton,

Iſt ein recht angenehmes Eſſen, welches faſt wie eine Paſtete oder aufgelaufe-

ner

Digitized by Google

ier Koch oder Farce bereitet wird, nur daß das Fleisch entweder gantz roh, oder doch nur halb gekochet, gearbeitet werden muß. Diese Speise, Poupeton genannt, wird in bloſſen Schüſſeln und in keinem Teig oder Paſtete aufgeſetzet, z. E. von Krebs-Schwäntzen, von geflücktem Hecht, von Auſtern, Kalbs-Milch, Morgeln. Es beſtehet ſolches eigentlich aus einer ſonderlichen Farce und guten Ragout, davon folgende Beſchreibungen handeln: als 1) Poupeton von Kalbfleiſch; 2) von Krebs-Farce; 3) von grünem Spinat.

Poupeton zu machen von Kalbfleiſch,

Man nimmet Kalbfleiſch von der Keule des Kalbes, ſchneidet das Geäder heraus, und das Fleiſch mit einem Schneidemeſſer gantz klein, hacket auch viel Nieren-Talg und Rindermarck klein, weichet Semmel in Milch, drücket dieſe hernach wieder gantz treuge aus, thut dieſes alles in einen Mörſel und ſtöſſet es recht durch einander, ſchneidet Citronenſcheler, Ingber, und Muſcatenblüten, zwey gantze Eyer, und ſechs Dotter drein, ſtöſſet es alles wohl durch einander, und dafern die Farce noch zu dicke, ſo gieſſet man ein wenig guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit die Farce nicht zu dünne werde, und man ihn als einen Teig arbeiten kan. Hierauf hält man ein Ragout von Gänſedern und Auſtern fertig, oder worzu man im eheſten kommen kan, wie denn die Verfertigung derer Ragoutes von allerhand Sachen ordentlich ſind beſchrieben worden; da man denn ausleſen kan, was für ein Ragout zu allen Zeiten in Poupeton zu gebrauchen. Ferner beſtreichet man eine Schüſſel oder Teller, darauf der Poupeton ſoll zu ſtehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eyern, nimmet von der Farce, und umſetzet damit den Rand eines kleinen Fingers dicke auf die Art, als wolte man eine aufgeſetzte Paſtete verfertigen, (NB. man kan ihn doch und flach machen, nachdem es beliebig) ſchüttet hernach den verfertigten Ragout hinein, und machet ſo lange mit dem Teig, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fenſterſcheibe groß offen bleibet; man hat bey der Hand in einem Geſchirr warme Milch, darein tuncket man die Hand oder ein breit Meſſer, damit man die Farce deſto glatter ſtreichen könne. Der Deckel oben über das Loch wird alſo verfertiget: Man nimmet und ſchmieret einen Bogen Papier ſo breit, als der Deckel iſt, mit Butter, ſchläget von der Farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier ſamt der Farce verkehrt über das Loch, alſo, daß das Papier oben in die Höhe kömmt. Hernach hält man eine glüende eiſerne Schauffel über das Papier, ſo wird die Butter, darauf die Farce klebet, weich, alsdenn kan man das Papier herunter ziehen. Endlich machet man den Poupeton vollends fertig, ſtreichet ſelbigen fein glatt als ein hausbackenes Brot zu, nimmet darnach einen Pinſel und Eyer, ſtreichet abermal den Poupeton über und über, läſſet Butter zergehen, und beſtreichet ihn gleichergeſtalt als wie mit denen Eyern, ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, und bläſet ſie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, ſetzet ſolchen in einen Backofen, und läſſet ihn gemählich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet man ſolchen heraus, ſchneidet ihn oben auf, und dafern nicht genug Brühe darinnen, ſo gieſſet man noch ein Bißgen Coulis hinein, maſſen gemeiniglich in denen Küchen, wo dergleichen Eſſen gemacht werden, allezeit gute Bouillon, Coulis und Jus zu finden: dahero kan man die weiſſe Ragout mit Coulis, die braune aber mit Jus anmachen. Soll der Poupeton angerichtet werden, iſts nöthig, daß man ihn aufs ſauberſte garnire.

Poupeton von Krebs-Farce,

Man nimmet ein Paar Schock Krebſe, hacket ſelbigen vorne am Kopff das Bittere heraus, ſtöſſet ſie in einem Mörſel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne (nachdem das Maaß groß) gute Milch oder Rahm, ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, ſetzet es in einer Caſſerole aufs Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zuſammen lauffen, nur rühre mans fein fleiſſig, daß ſichs unten nicht anleget. Hernach ſchüttet man es in einen Durchſchlag, läſſet das wäſſerichte davon ablauffen, thut es alsdenn in einen Reib-Aſch, und reibet es klar, hacket ein Viertel-

Pfund

Digitized by Google

Pfund Rindern-Marck klar, und reibet es auch drunter, schüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst Muscatenblüten, ein wenig Zucker, sechs gantze Eyer, und sechs Dotter drein, und rühret dieses alles wohl durch einander. Wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, so thut man ein halb Pfund Krebs-Butter, und ein wenig Citronenscheler darzu, so ist alsdenn die Farce fertig; daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgesetzet: nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter bestreichen muß. In denenselben ist letztlich ein sauber Ragout nöthig, z. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwäntzen, Pistacien ꝛc. welches Ragout schon beschrieben worden, nur hat man sich hierbey nach der Gelindigkeit der Farce zu richten.

Poupeton von grünem Spinat,

Man lässet Wasser in einem Kessel sieden, wirffet Saltz drein, damit der Spinat grün bleibe. Der Spinat muß hierauf im Wasser kochen, hernach recht treuge ausgedrucket, und mit einem Schneide-Messer gantz klein geschnitten werden. Ferner schneidet man ein Pfund guten Nierentalg oder Marck klein, thut es in eine Casserole, und schläget acht Eyer dran, rühret es auf dem Feuer ab, wie gerührte Eyer, schüttet den Spinat samt denen gerührten Eyern in einen Reib-Asch, wirffet in Milch geweichte, und wiederum rein ausgedruckte Semmel, nebst einem Viertel-Pfund abgezogenen und in Mörsel gestossenen Pistacien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die Farce recht zähe werde: es darff kein ander Gewürtz als Muscatenblüten darein kommen, und müssen auch ein Paar rohe Eyer drunter geschlagen werden, denn diese bringen der Farce ihre Haltung zuwege. Nun kan man solche Farce, als die vorige aufsetzen; es ist aber dieser Poupeton mit Pistacien-Butter zu bestreichen, welche, wie sie zu machen, allbereit beschrieben worden. Von denen Ragouts, so darein sollen, kan man eine nach Belieben erwehlen, doch wird NB. eine gantz zarte und subtile erfodert.

Poupjettes von Kalbfleisch,

Sind kleine Pastetgen in Würfel-Form von gehacktem Kalbfleische. Ihre Zurichtung geschiehet also: Aus einer magern Kalbs-Keule werden schmahle Striemen Fleisch geschnitten, so man alsdenn mit dem Messer fein mürbe klopfet, und solche Stückgen über dergleichen geschnittene Scheiben Speck leget. Dieses bestreuet man sodann mit Gewürtz, Saltz, klein gehackter Peterfilie und klein geschnittenen harten Eyer-Dottern, rollet es über einander zusammen, steckt es an kleine Spießgen, und bratet das Fleisch gar. Bey dem Anrichten wird entweder Citronen-Saft darüber gedrückt, oder eine absonderliche Sauce darzu bereitet.

Pozza Modesta, siehe Fonte Moderata.

Prachtin,

Barbara, eine Wittbe aus Weissenfels, und zu ihrer Zeit nicht unebene Poetin. Sie hat ihre Frömmigkeit und devote Gedancken durch zwey Bücher an den Tag geleget. Das erstere heisset: Neues Catechismus-Gebet-Büchlein, dem HErrn Christo, der Crone unsers Heils zu Ehren, und allen Christlichen Weibes-Personen zur Ubung der Gottseligkeit gestellet, Zwickau 1651 in 12. Das andere aber nennet sie: Neues Creutz- und Trost-Gesang-Büchlein vor betrübte Hertzen, Zwickau An. 1659 in 12. Paullin.

Prangerin,

Agatha, eine trefflich gelehrte Nonne Benedictiner-Ordens zu Cammadea oder Kemnaden an der Weser im 16 Jahrhundert; Sie soll viele Patres ihres Ordens durch ihre rare Wissenschafft offt schamroth gemacht haben. War von sehr kleiner Statur, daher auch Caspar Angles schreibet, was die Natur bey ihr an der Statur fehlen lassen, das hätte sie reichlich an ihren Gemüths-Gaben ersetzet. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden Lust p. 113.

Praschin,

Susanna Elisabeth, gebohrne Taborin, Johannis Ludovici Praschii, eines Regenspurgischen Bürgermeisters, so Anno 1690 verstarb, gelehrte Wittbe. Sie hat ihre Gelehrsamkeit der Welt durch ein gelehrtes Buch vor Augen geleget, so betitelt wird:

Digitized by Google

wird: Reflexions ſur les Romans, par Madame S. E. P. Ratisbon. 1684, ſo ſie dazumal ihrem Manne dediciret. In welchem Buche ſie der Römer ihre altväteriſchen Fabeln und Mährlein improbiret, und zugleich anführet, wie unglaublich und monſtrös ſelbige öffters erdichtet worden. Uberdiß lobet ſie des Heliodori, Tatii und Euſtathii hinterlaſſene Bücher, ſo eben von dieſer Materie handeln, ꝛc. des Barclaji Argenidem und Bicondi Eromenam. Vid. Act. Erudit. Lipſ. 1684 p. 433 ſeqq. Uberdiß war ſie in denen Occidentaliſchen Sprachen ſehr wohl verſiret, und hat in Hiſtoricis ein gutes Judicium blicken laſſen. Vid. Henning. Witte Tom. 2 Diar. Biograph. ad An. 1682.

Du Prat,

Philippa, eine Tochter Franciſci du Prat, Freyherrn von Thiern, eine Staats-Dame bey der Königin Catharina de Medice, in Franckreich, ſo zu Ende des XVI Seculi, nemlich 1584, gelebet. Sie verſtund nicht allein die Lateiniſche Sprache wohl, ſondern auch einen netten Vers zu machen. Vid. La Croix du Maine Bibliotheque Françoiſe.

Praxidice,

Eine Nymphe, zeugte mit dem Tremilo den Cragum, ſo dem Berge Lyciæ den Nahmen gegeben.

Praxigoris,

Soll nach des Tatiani Bericht eine alte Poetin geweſen ſeyn.

Praxilla,

War eine luſtige Poetin, welche gewiſſe bey dem Wein und Schmauſen übliche Lieder verfertiget. Vid. Autor. Scholior. in Ariſtophan. Crabron. p. 519.

Praxilla Sicyonia,

Eine berühmte Poetin aus Sicyon, einer Stadt in Peloponnes, hat ein gewiß Gedichte geſchrieben, ſo ſie Adonis betitelt. Das Genus Praxilleum ſoll von ihr herrühren. Sie ſoll eine von den neun Lyriſchen Poetinnen geweſen ſeyn, ſo durch ihre Lieder den Adonis wieder aus der Hölle herausgelocket haben ſollen, und hat in der 82 Olympiade gelebet. Scaliger l. 2 & 17 Poetic.

Præficæ, oder vorhergehende Klage-Weiber,

Wurden bey denen alten Römern und andern Völckern, die Klage-Weiber genennet, ſo nebſt einem Pfeiffer gedungen waren, den Todten zu beklagen, und vor der Leiche herzugehen, wenn ſelbige zu Grabe getragen wurde. ſiehe Bitt-Frau.

Präſentir-Teller,

Iſt ein gantz flacher und ohne einige Vertieffung bereiteter Teller, ſo auf einem nicht gar hohen Fuſſe erhöhet; auf dieſen pflegt man bey angeſtellten Gaſtereyen den Gäſten theils Confituren und andere trockne Erfriſchungen, theils auch ein und andere angefüllte Trinck-Geſchirre vorzutragen.

Prætoria,

Ein begeiſtertes und Enthuſiaſtiſches Weibesbild, ſo An. 1694 zu Magdeburg allerhand Entzückungen und tolle Vorträge, abſonderlich gegen den Prediger zu St. Peter daſelbſt, Mayhringen, blicken laſſen. Vid. D. Schellwig. Part. II Piet. Sect. c. 13 §17 f. 234.

Prævotia,

Catharina, aus Lothringen, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

de la Preſentation, ſiehe de Cambray.

Preſſe,

Iſt ein mit ſaubern und ſchwartz gebeitztem Holtze ausſournirtes Geſtelle, in der Mitten mit einer groſſen höltzernen Schraube und denen darzu gehörigen Preßplatten verſehen, worein die Servietten und Tafel-Tücher geſchlagen und eingepreßt werden.

Preſſen,

Heiſſet in der Küchen etwas zwiſchen zwey Teller legen, und obenher mit einer Laſt oder ſtarckem Gewichte beſchweren, damit das Waſſer, Lacke oder Gauche heraus tritt, als Gurcken, Sallat, Mägen, Sultze u. d. g.

Preßkopf, ſiehe Rinds-Kopf.

Preuſſel-Beere,

Iſt eine bekannte Frucht, ſo in denen Wäldern

Wäldern wächst: die Beere hat eine schöne rothe Farbe, man sammlet sie im Herbst ein, und so sie noch etwas unreiff, setzet man sie an die Sonne, wiewol sie doch sauer bleiben, hingegen die recht reiff gewordenen haben einen sehr angenehmen, lieblichen Geschmack. Sie werden gestossen, der Safft durch ein Tuch gedruckt, und zu einer Consistenz gesotten, wie der Hollunder-Safft, je mehr er gesotten, je besser hält er sich. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, macht ihn mit Zugiessung etwas Weines dünne, so giebet er eine köstliche und gesunde Tuncke zu allerley Gebratens ab.

Prez,

Sainte des, ein gelehrtes, und in der Frantzösischen Poesie erfahrnes Frauenzimmer in Franckreich, lebte um das Jahr 1300, und verfertigte allerhand Poesien.

Princeßin,

Ist eine von Fürstlichem Stamm und Geblüte annoch unvermählte entsprossene hohe Person. Die Gemahlin eines Cron-Printzens nennet man die Cron-Princeßin.

Princeßin von Wallis, siehe von Wallis Princeßin.

Prinsonin,

Susanna, eine Quäckerin zu Worcester, so unter andern irrigen und lästerlichen Lehren sich rühmete, daß sie die Todten auferwecken könte, welches sie auch an einem verstorbenen Quacker, Wilhelm Pauli, zu Worcester practiciren wolte, bey welcher Probe sie aber mit Schimpf und Schande bestand, angesehen ihrem Einschreyen ohngeachtet: Wilhelm Pauli, stehe auf und wandele! selbiger dennoch todt und unbeweglich blieb. Vid. Benedict. Figken. Histor. Fanat. c. 5 § 6.

Priorin,

Heißt die oberste Ordens-Frau, in einem Kloster oder Nonnen-Convent, und die nächste nach der Aebtißin, so in Abwesenheit der Aebtißin, ihre Stelle und Verrichtungen bekleidet.

Prisca, oder Priscilla Philippina,

Des Aquilæ Pontici Weib, und Apostels Philippi Tochter, ein in der Christlichen Theologie dergestalt erfahrnes Weibesbild, daß sie Paulus selbsten seine Gehülffin in Christo nennete. Rom. XVI, 3. Actor. XVIII, 26; und zwar darum, weil sie die Lehre Christi, wiewol privatim ausbreiten helffen: sie soll bey ihrem Vater Philippo zu Hierapoli begraben liegen. Vid. D. Schmid. in Dissert. de Mulier. Orthodox. § 3 seq. Clemens Alexandrin. lib. III Stromat. p. 410, Eusebii Histor. Eccles. l. III c. 31 & lib. V c. 34.

Prisca, oder Priscilla,

War eine Affter-Prophetin, Visionistin, und Kebsweib des Ertz-Ketzers Montani, der sie auf dergleichen Irrthum und Ketzerey gebracht, auch ihre Offenbarungen höher, als die Schrifften der H. Evangelisten gehalten. Sozomen. l. 7 c. 28, Epiphan. Hæres. 51 n. 33 p. 456.

Priscilla, siehe Prisca.

Proba Valconia, oder Falconia,

Oder wie sie andere nennen, Proba Valeria Romana, Anicii Probi, oder Adelphi, eines Römischen Raths-Herrns Gemahlin, so im V Seculo ums Jahr 430 gelebet. Sie war ein treflich gelehrtes Weib, redete perfect Griechisch und Lateinisch, machte auch einen schönen Lateinischen Vers, massen sie den gantzen Virgilium auswendig konte, und dahero Centones Virgilianos verfertigte, in welchen sie mit Virgilianischen Versen das Leben und die Wunder-Wercke Christi beschrieben. Man findet selbige in der Bibliotheca SS. Patrum Tom. VIII Edit. 2, und in denen Centonibus Virgilianis, so Henricus Meibomius zu Helmstädt An. 1597 heraus gegeben. Sie sind erst zu Venedig in 4 Anno 1501 und hernach zu Franckfurt am Mayn 1541, zu Basel 1546, zu Paris und zu Cölln 1601 und 1661 in 8 heraus gekommen, wiewol sie auch noch hin und wieder, als zu S. Elisabeth in Breßlau, und in der Bibliothec zu Basel in Manuscripto angetroffen werden. Astolfi in Officin. Istoric. L. 1 c. 20 rühmet sie sehr. Der Cardinal Baronius in seinem Tom. IV Annal. Eccles. ad A. 355 führet ein Epitaphium an, so sie auf ihres Mannes Grab gesetzet

Digitized by Google

tzet, und welches im 16 Seculo zu Rom ist ausgegraben worden. Es soll auch noch ein ander Buch von ihr geschrieben in der Bodlejanischen Bibliothec zu Oxfort angetroffen werden.

Proba Maria, s. Maria Proba.

Proba Valeria Romana, siehe Proba Valconia.

Proben, oder Kosten,

Heisset sowol Essen als Getränckе durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise gnugsam gesaltzen, gewürtzt, geschmaltzen, und das Getränckе süsse, sauer, härtlich ꝛc. sey. Den Wein zu proben, kan man sich nach dem Worte Costa richten, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Prüfung zusammen nehmen, und ihn beurtheilen: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehöre.

Pröbstin,

Ist eine Dame insgemein hohen Standes und Herkommens, so eine vornehme Würde in einem geistlichen Stiffte besitzet.

Prockoli,

Sind eigentlich Kohlsprossen, welche der Koch zuzurichten und an gewisse Essen zu thun gewohnt ist.

Procris,

Des Athenienſischen Königs Erichtei Tochter, und Eheweib des Cephali, welche aus Eyfersucht ihrem Mann, den sie in Verdacht hatte, heimlich auf der Jagd nachzuschleichen pflegte; Indem sie sich aber einsmals hinter einen Strauch verstecket hatte, und sich solcher Busch zu regen anfieng, vermeinte ihr Cephalus, es müste ein Wild darhinter stecken, drückte seinen Pfeil darauf los, und erschoß also unwissend seine eigene Gemahlin.

Procula,

Der Euchrociæ und Helpidii Tochter, ein Sectirisches und Fanatisches Weibes-Bild, und Haus-Prophetin des Priscilliani, mit welchem sie sehr verdächtig soll gelebet haben. Vid. Carolum Sigonium ad Sulpic. pag. 614 & 16. Ihre Mutter ward zu Trier wegen ihrer gottesläſterlichen Lehren enthauptet, und soll diese Procula eben dergleichen Fata gehabt haben.

Proëtides,

Hiessen der Argiven Königs Proeti Töchter, Lysippe, Hipponoe und Cyrianassa genannt, welche, weil sie von ausbündiger Schönheit waren, sich unterstanden der Juno vorzuziehen, worüber aber die Juno so entrüstet ward, daß sie diese hochmüthige Dirnen in solche Verwirrung und Raserey brachte, so daß sie zuletzt vermeinten, sie wären zu Kühen geworden, rannten dahero durch Feld und Wald; wiewol sie der Melampus durch ein gewisses Kraut soll wiederum zu rechte gebracht haben.

Profeilen oder einprofilen,

Heisset dem Frauen-Volck bey dem Gold- und Silber-Sticken den Rand des Laub- und Blumenwercks mit erhabenen gold- oder silbernen Schnürlein umlegen.

Profiterols,

Sind kleine Klöser von Kalbfleisch und Eyern, auch etwas Mehl in Butter.

Progne,

Des Athenienser-Königs Pandions Tochter, und Schwester der Philomela. Siehe Philomela.

Proma,

War eine mit von denenjenigen Göttinnen, so über die weiblichen Kranckheiten zu disponiren hatten.

Propertia,

Von Bologna, war eine vortreffliche Sängerin und auch ein in der Instrumental-Music herrlich erfahrnes Frauenzimmer. Vid. Sandrarts deutsche Academie pag. 203 T. II l. 2 cap. 22. Ausser diesem besasse sie noch viel andere Künste, sie zeichnete wohl mit der Feder, stach ein nettes Kupffer, schnitt in Pfersen-Steine und Marmor. Sie hat die gantze Passion in sehr vielen Bildern zierlich auf einem kleinen Pfersen-Stein vorgebildet.

In

Digitized by Google

In Marmor hat ſie die Hiſtorie des keuſchen Joſephs, wie ihn des Potiphars Weib in das Bette ziehen will, ſehr ſchön gebildet, und dieſes darum, weil ſie ſich in einen angenehmen Jüngling verliebet, und ſich ſelbſt dadurch als einer Ehefrau eine heimliche Reprimande geben wollen. Pabſt Clemens VII ſoll groſſe Hochachtung für ſie gehabt haben.

Prophetiſſæ, oder Prophetinnen,

Hieſſen diejenigen Weibes-Bilder, durch welche des Herrn Mund dasjenige zuvorher dem Volck verkündigen und ausſagen ließ, was er Böſes über ſie verhengen oder Gutes ihnen würde wiederfahren laſſen. Dergleichen war im Alten Teſtament Mirjam Exod. XV, 20, Debora Jud. IV, 4, Hulda 2 Reg. XXII, 14, 2 Paralipom. XXXI, 22, das Weib Eſaiæ Jeſ. VIII, 2, im Neuen Teſtamente die vier Töchter Philippi Act. XXI, 8. Dieſen werden entgegen geſetzt die Affter-Prophetinnen, dergleichen war Noadiah Nehem. VI, 14, und Ezech. XIII, die Jeſabel Apoc. II, 1 Reg. XVI, 31 u. d. g.

Proſa,

War eine gewiſſe Göttin bey denen Alten, der diejenigen auf ihrem Altar zu opffern pflegten, ſo in ſchweren Kindes-Nöthen ſich befunden.

Proſerpina,

Des Jupiters und der Ceres Tochter, welche, als ſie auf den Ennæiſchen Feldern und Wieſen Blumen las, von dem Plutone entführet ward. Wird dahero die Königin und Göttin der Höllen genennet, ſonſt heiſt ſie auch Perſephone.

Prottin,

Emerentia, eine gelehrte und ſehr devote Nonne zu Fredelsheim, ſo An. 1497 geſtorben.

Prunellen,

Iſt eine Art ſehr gute Pflaumen, die vornemlich bey der Stadt Brignoles in Provence, davon ſie auch den Nahmen haben, herkommen. Zu uns werden ſie nur getrocknet, geſcheelt und ausgekernt, in kleinen Käſten dichte eingedruckt gebracht, und Pfundweiſe verkaufft. Es bekommt dieſe Speiſe ſonderlich denen Magern und Schwindſüchtigen wohl. ſ. Brinellen.

Prutzlin, ſiehe Müllerin Barbara Juliana.

Pryerin,

Anshelma. war eine ſehr gelehrte und kluge Nonne in dem Marien-Magdalenen-Kloſter zu Hildesheim.

Ptolomais Cyrenæa,

Ein gelehrtes und der Pythagoriſchen Secte zugethanes Weib, lebte noch vor Aureliano, ohngefehr zur Kayſerin Juliæ Domnæ Zeiten, und war überdiß in der Rechen-Kunſt wohl erfahren, und eine vortrefliche Muſica darbey. Sie ſchrieb de Pythagorica Muſices Inſtitutione. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 64 & 65.

Publica, oder Publia,

Des H. Chryſoſtomi Mutter, ward auf Befehl des Mammelucken Juliani wegen ihres Glaubens Beſtändigkeit todt geſchlagen. Theodorit. c. 19 L. 3 Hiſtor. Eccleſ.

Pucellage,

Iſt ein von ſchwartzen ſeidenen Chinellgen oder ſogenannten Räupgen zart zuſammen geflochtenes Hals-Band, ſo das Frauenzimmer um den Hals ſchlinget, und vornher über die gantze Bruſt herunter die zwey Enden davon, ſo mit dergleichen Troddeln und Qvaſten verſehen, hengen läſt.

Pucelle d'Orleans, ſiehe Johanne d'Arc.

Pudentilla,

Des Apuleji Weib, hatte eine ſolche Begierde zu denen Wiſſenſchafften, daß ſie ihrem Manne bey dem Studieren das Licht hielte, um darbey etwas Gelehrtes mit zu erlernen.

Puder,

Iſt ein feines weiſſes Pulver, welches gebraucht wird, das Haupt-Haar, oder die Peruquen damit zu beſtreuen, daß ſie weiß, locker und gut ausſehend werden. Der gemeine Puder iſt von Weitzen-Mehl, zu dem feinen wird Bohnen-Mehl oder geriebner Mooß genommen, mit Ciper, Viol und Iris-Wurtzel verſetzet, und mit wohlriechen-

Digitized by Google

riechenden Wassern, Oelen, Moscus und s. f. angemacht. s. Poudre.

Puder-Messer,

Ist von Gold oder Silber, und wird von dem Frauenzimmer gebrauchet, um den Puder von der Stirne oder Backen hinweg zu streichen, damit der Contour des Dupé desto besser exprimiret werden.

Pulcheria,

Arcadii, des Constantinopolitanischen Kayserś, Tochter, und des gelehrten Theodosii Junioris Schwester und Gouvernantin, eine treflich gelehrte Princessin, so Griechisch und Lateinisch wohl verstunde, dahero sie auch mit dem Römischen Bischoffe Leone III Briefe wechselte. D. Korthold in Eccles. Histor. P. 3 Sect. 2 cap. ult. § 21 p. 129. Sie regierte nebst dem Constantinopolitanischen Stadt-Præsidenten Anthemio des unmündigen Bruders Reich mit grosser Klugheit und ungemeinen Verstande; wie sie denn auch den Printzen zu einer verwunderungswürdigen Erüdition durch ihre eigne Information brachte, und disponirte ihren Bruder dahin, daß er sich mit der gelehrten Athenaide vermählte, halff auch so viel Gutes stifften, daß zur selbigen Zeit die Kayserliche Residenz einem Tempel ähnlicher sahe, als einer Hofstatt. Ja sie gelobete GOtt eine stetswährende Jungferschafft, und bauete zu dessen Ehren einen von Gold und Edelgesteinen treflich kostbaren Altar in die Kirche. Weil aber Theodosius keine Erben verließ, kam es endlich dahin, daß diese Pulcheria Marcianum heyrathete, doch mit dem Bedinge, daß ihre GOtt gelobte Keuschheit unverletzet bliebe, welches dieser ihr Gemahl auch gehalten. Sie war dazumalen schon über 50 Jahr alt, und besaß mit der gröſten Vergnügung des Reichs den Kayserlichen Thron. Man hat sie canonisiret, und ihr den 10 September eingeräumet. Vid. Raderi Aulam Sanctam c. 3, it. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 14, 15. Hübners Historische Fragen I Theil I. 5 part. 3 p. 481, D. Schmidt in Mulier. Orthodox. § 14, Santel. in Ann. Sacr. T. 2 p. 95.

Pulcheria,

Eine fromme und Christliche Kayserin, starb An. 459, und hinterließ alle ihre Güter denen Armen, denen sie viel Häuser und Kirchen zuvor erbauet, worunter auch der Tempel des Heil. Märtyrers Laurentii gewesen.

Puls-Stützlein,

Heissen dem Saltzburgischen Frauenzimmer diejenigen seidnen gestrickten schwartzen Handschuh, so keine Finger haben, und oben und unten mit kleinen Fräntzlein umstochen sind.

Pumper-Nickel,

Ist ein aus geschrotenem Rocken-Mehl gebackenes grobes und schwartzes Brot, in grossen lang viereckigten Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommet, wenn es mäßig und fett mit Butter geschmieret, genossen wird. Es wird in Westphalen durchgehends gebacken.

Püppel-Mutter, siehe Kinder-Mutter.

Puppen-Frau,

Heissen diejenigen Weiber, so allerhand Puppen anzukleiden und zu verfertigen wissen, und sich durch solche Nahrung und Handthierung ihr Brot erwerben.

Puppen-Werck, oder Spiel-Sachen, auch Docken-Werck,

Heisset überhaupt alles dasjenige Spielwerck, woran die Kinder ihre eigene Lust und Freude haben, und mit welchen sie sich die Zeit zu passiren pflegen. Die Materie, woraus diese Spiel- und Docken-Waaren bestehen, sind entweder Silber, so von denen Gold- und Silber-Arbeitern verfertiget werden, oder Holtz, welche die gemeinen Bildschnitzer und Drechsler zu machen pflegen, theils Alabaster und Marmor, welches eine Arbeit der Alabaster er ist. Andere werden von Wachs posiret, wie auch von Krafft-Mehl oder gegossenem Zucker, so die Zucker-Becker zu formiren pflegen, welche daraus allerhand Figuren und Thiere der Natur gemäß zu verfertigen und abzubilden wissen, auch öffters selbige mit rauchen zarten Fell oder mit Federn auszuputzen pflegen.

Derjenigen Docken zu geschweigen, so nach ieder Landes-Art, mit allerhand Zeugen, sammet-seidnen und wollenen bekleidet, ja so gar nach denen neuesten Moden des Frauenzimmers ausstaffiret hier und dar zum Modell verschicket werden, wie auch der kostbaren und künstlichen Docken, so offtermals durch ein verstecktes Uhrwerck allerhand Actiones von sich sehen lassen. Uberdiß machet man auch allerhand Docken und Puppenwerck von Pappen-Zeuge, so von aussen bemahlet und mit einem Fürniß bestrichen werden. Ja es ist fast kein Handwerck, das nicht von denenjenigen Sachen, so sie groß zu machen gewohnet sind, auch öffters im kleinen, Modell und Puppenwercke verfertigte. Wegen Verfertigung solcher und anderer fast unzehlbarer, artig, künstlich und wohlerfundener Spiel- und Puppen-Sachen sind vor allen andern die Nürnberger und Augspurger sehr berühmt, als welche fast die gantze Welt damit anfüllen. Man kan aus solchem der Jugend vorgelegten Puppen- und Spielwerck öffters ihr Gemüthe artig erforschen, und aus deren Erkiesung zuvoraus erlernen, worzu sie geneigt, ob sie weibische oder kindische oder ernsthaffte ihrem Stande nach wohlanständige Sachen wehlen und belieben, wie sie sich damit aufführen, und sie verwahren, ob sie solche recht anzuwenden und zu gebrauchen wissen, ob denen kleinen Jungfern die kleinen Puppen-Küchen angenehm, und ob sie darüber die Liebe zur künfftigen Haushaltung auch darbey blicken lassen, ob sie schon die Haus-Geschäffte aus einer Begierde suchen in der Zeit nachzuäffen, und sich dadurch zu allerhand Guten anführen und anmahnen lassen. Dergleichen Puppenwerck und Spiel-Sachen pflegen die Kinder insgemein zur Heil. Christ-Bescherung, Martins-Zeit, Nahmens- oder Geburts-Tägen stat eines Geschenckes zu überkommen.

Putz-Frau,

Ist ein geschicktes Weibes-Bild, so nicht nur allerhand Putz und Galanterien zu verfertigen, sondern auch das zur Kind-Tauff oder Hochzeit gehende Frauenzimmer selbsten mit anzuziehen und auszuzieren pfleget.

Putz-Qvehlen,

Heissen diejenigen grossen langen und breiten Qvehlen, insgemein von weissem Damast verfertiget und an allen beyden Theilen unten her mit breiten Spitzen besetzt, die das Frauenzimmer in ihren Putz-Stuben auf eine besondere Art über das Hand-Faß aufzustecken und aufzumachen pfleget.

Putz-Stube,

Heisset dasjenige Zimmer, so das Frauenzimmer mit ihren schönsten und besten Meublen ausgezieret, und worein sie diejenigen, so ihnen Visiten geben, führen, und sie darinnen bewirthen.

du Puy Modesta, siehe Fonte Moderata.

Pyrrha,

Des Deucalions Eheweib, welche, wie die Alten fabuliret, nach der Sündflut durch einige Steine, so sie hinterwerts über den Rücken geworffen, Menschen wiederum sollen gemachet haben.

Pythia,

Eine Priesterin und Wahrsagerin des Apollinis, so durch das Oracul zu Delphis denen Rathfragenden zu antworten pflegte.

Pythias,

War des berühmten Aristotelis tugendhaffte und kluge Tochter, von vortreflichem und sinnreichen Verstande; denn als sie einstens gefraget wurde, welche die schönste Farbe für ein Frauenzimmer-Gesicht wäre? gab sie gleich die fertige Antwort darauf: Diejenige, welche die Schamhafftigkeit auf die Wangen mahlet.

Pytho, oder Phytho, siehe Sibylla Samia.

Q.

Qväckerinnen,

Heissen diejenigen schwärmerischen fanatischen und begeisterten Weibes-Personen, so allerhand tollen und irrigen Meinungen sich zugesellen, durch ihre phantastischen Lehren und qväckerisches Wesen

von

Digitized by Google

von der wahren Kirche sich absondern, und viel auf Träume und Erscheinungen zu halten pflegen: dergleichen Weibes-Personen man in der alten und neuen Kirche häuffig finden wird. Vid. D. Feustkings Gynæceum Hæretico-Fanaticum per totum.

Qvappen, s. Aalraupen.

Qvarck, oder Steiffmatz,

Heisset dem Weibesvolck auf dem Lande dasjenige zusammen geronnene Wesen, so sich aus der gestandenen und zurück gesetzten süssen Milch unten auf den Boden des Gefässes angeleget, wird durch ein Tuch gepreſt, und in denen Haushaltungen nicht nur an stat der Butter zu Brote gegessen, sondern auch zu andern Sachen, als Kuchen ꝛc. gebrauchet.

Qvarck-Klöse, siehe Klöse von Qvarck.

Qvaste, oder Trottel,

Ist eine von Gold, Silber oder blosser Seide zusammen gerollte Frantze, auf allerhand Art geknüpfft, geschlungen, und von umsponnener Arbeit zusammen gesetzt, so das Frauenzimmer in die Fecher zu schlingen, an die Vorhänge ꝛc. zu machen pfleget.

Qvaste, oder Bett-Zopf,

In das Ehe- oder Wochen-Bette, ist eine grosse von Seide zusammen gewirckte und mit allerhand kleinen Büschelen durchschlungene Trottel, so das Weibes-Volck in die Ehe- oder Wochen-Betten oben an die Decke zu befestigen pfleget.

Qvasten an den Vorhängen,

Sind grosse an weissen geflochtenen runden Leinen herab hangende, und von weissem Zwirn geflochtene Trotteln mit allerhand kleinen Büschlein gezieret, entweder schlecht, oder von Knötlein zusammen gesetzet, wormit das Frauenzimmer in ihren Stuben die Vorhänge an denen Fenstern auf- und zuzuziehen pflegen.

Quatrille,

Ist eine Art von L'Ombre-Spiel, so das Frauenzimmer unter vier Personen zu spielen pfleget.

Qvedlerin,

Elisabeth, war ein sonderlich gelehrtes Weib, wie Jonas Adolf Zinserlinus in seiner Oration von der Weiber Klugheit anführet.

Qvehlen,

Sind lange von weissem Zwillig oder Leinwand geschnittene und umsäumete Tücher, woran man sich die Hände abzutrocknen pfleget. Sind von allerhand und unterschiedenen Sorten, als Putz-Qvehlen, so insgemein von Damast, sehr lang und mit Spitzen besetzet sind, Hand-Qvehlen, Küchen-Qvehlen, Roll-Qvehlen u. d. g.

Qvendel,

Ein gantz gemeines Gewächse, ist zweyerley. Der grosse Garten-Qvendel hat weisse oder purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Scherben-Gewächsen erhalten. Der kleine wächset gerne an sandigten Orten, hat harte viereckichte, röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röthliche Blümlein, worauf eine Hülse mit schwartzen Saamen folget. Der Geruch ist starck, doch annehmlich, er hat eine zertheilende, reinigende und eröffnende Krafft, stärcket das Haupt und Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, und bekömmt Keichenden, Enghrüstigen und Wassersüchtigen wohl. Aeusserlich wehret er dem Schwindel und Hauptweh, und bringet den Schlaf. Es wird davon ein Wasser abgezogen, welches wider alle Catarrhe und Flüsse dienlich ist. s. Thymian.

Qver-Sattel,

Ist ein gar auf besondere Art und nur für die Weibes-Bilder verfertigter Reit-Sattel mit einer rund ausgebogenen Rück-Lehne versehen, welchen man in die Qvere auf die Pferde oder Maulthiere zu legen pfleget. Dergleichen Qver-Sattel bedienen sich insgemein die Soldaten- und andere Weiber, auch offtermals die Dames auf der Jagd.

Qveselinnen, siehe Jesuitissæ.

Quinette, s. Concente.

Quinta,

Ein gottſeliges und ſtandhafftes Weib aus Antiochia, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens unter dem Kayſer Decio A. Chriſti 252 als eine Märtyrin zu Tode geſchleiffet ward. Euſeb. c. 42 Lib. 6 Hiſtor. Eccleſ.

Quintilla,

Eine Affter- und Haus-Prophetin des Ertz-Ketzers Montani, welche viel Ketzereyen in der Kirche Gottes ausgebreitet, diejenigen, ſo ihrer ketzeriſchen Lehre angehangen, nennten ſich nach ihrem Nahmen Quintilianer; Unter andern irrigen und läſterlichen Lehren, ſo ſie geheget, war auch dieſe, daß ſie die H. Tauffe verwarff, und für eine nichtswürdige Sache hielte.

Quirinin,

Catharina, ein in der Lateiniſchen Poeſie wohl erfahrnes Frauenzimmer, ſie machte ſich ſelbſt ihre Grabſchrifft in einem Lateiniſchen Diſticho, ſo nach der Uberſetzung folgendes Inhalts war:

Mein Geiſt und auch der Leib war ſtets im Leben rein,
Im Sterben werd ich auch noch rein zu nennen ſeyn;
Drum muß ich, wird mich GOtt der Eitelkeit entrücken,
Sein reines Angeſicht mit reinem Geiſt erblicken.

Quirl,

Sind lange, ſchlancke von Holtz geſchnitzte und oben lange Zacken habende Inſtrumente, wormit man die Müſer und Suppen in denen Töpffen unter einander zu miſchen pfleget.

Quirl-Blech,

Iſt ein viereckigtes grob durchlöchertes Blech, worein die Quirl gehenget werden.

Quirl lecken,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube und bekanntes Sprichwort, da einige denen Mägden oder Jungfern bey dem Kochen den Quirl abzulecken ernſtlich unterſagen und verwehren, aus Furcht, es möchte dermahleinſt an ihrem erſten Hochzeit-Tage regnen und garſtiges naſſes Wetter einfallen.

Quiſtelli,

Lucretia, von Mirandula, Graf Clementis Pietta, Hausfrau, war eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen, hat ihre Kunſt von dem berühmten Alexander Aſtori erlernet, und machte vortrefliche Stücken. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II l. 2 c. 22 p. 204.

Quitte,

Malum cydonium, Pomme de coin, die Frucht vom Quitten-Baum, und iſt zweyerley: Quitten-Aepffel ſind klein und ſteinigt, und Quitten-Birn gröſſer und zärter, an Geſtalt etwas länglicht. Beyde ſind grün im Anfang, und wenn ſie recht zeitig werden, goldgelb mit weißlichen Faſen, wie mit Wolle belegt. Sie haben einen lieblichen Geruch, und eine zuſammenziehende Krafft, womit ſie den ſchwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauf und das Erbrechen ſtillen. Sie ſind wegen ihrer Herbe nicht roh, ſondern gekocht zu genieſſen. Getrocknet werden ſie lange aufbehalten. In den Apothecken werden verſchiedene Compoſitiones mit Quitten gemacht. Die Kerne werden in Gurgel-Waſſern und Clyſtiren als ein kühlendes und die Schärffe benehmendes Mittel gebraucht. Man conferire hierbey das Oeconomiſche Lexicon, wo mehr Nachricht von ihrem Nutzen gegeben, und nicht nur mehrere Arten, Quitten-Brot oder Latwerge, ſondern auch einen Quitten-Wein zu machen, angegeben worden.

Quitten-Baſt zu machen,

Man ſetze Waſſer in einer meßingnen Pfanne über das Kohlfeuer, ſo bald es anfänget zu ſieden, ſo ſchneide man die Quitten darein, laß ſie ſieden, bis ſie gantz weich werden, drücke ſie durch ein Tuch, mit ſamt dem Waſſer, worinne ſie geſotten ſeyn. Nach dieſem nehme man ein halb Pfund ſchönen weiſſen Zucker, und ein Viertel Safft, ſchütte den gewogenen Zucker in eine Pfanne, rühre den Safft darein, daß alles wohl unter einander kommt, rühre es um ſo lange, bis es auf dem Kohlfeuer aufſiedet, nicht lange hernach ſchäume man es ab und gieſſe es in ein Papier, das Papier muß von einem

Digitized by Google

nem halben Bogen gemacht werden, wie ein Kaſten eines Fingers hoch, und laſſe es alſo über Nacht ſtehen, hernach zerſchneide man dieſe Baſte, weiche ſie in klaren Zucker, und laſſe ſie trocknen, alsdenn löſet man ſie vom Papier ab, und verwahret ſie zum Gebrauch.

Qvitten-Brot zu backen,

Man nimmet Qvitten, preſſet den Safft durch ein Tüchlein darvon heraus, reiniget die ausgedruckten Qvitten von dem ſteinigten Weſen, alsdenn nimmet man Farin-Zucker, läutert denſelbigen mit Eyerweiß und kochet es; dann thut man die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erſtlich übet gelindem Feuer, ziehet alsdann die Maſſam auf, und über ſtarckem Feuer ab, gieſſet ſie in naſſe darzu gemachte Schachteln, läſſet ſie etliche Wochen in der warmen Stuben ſtehen, bis ſie ausgetrocknet, alsdann verwahret man es.

Qvitten-Zimmet-Waſſer zu machen,

Man nehme ein halb Pfund des allerbeſten Zimmets und zerbreche es in kleine Stückgen, dann gieſſe man ausgepreßten, und nachdem er ſich wohl geſetzet, durch ein ſauber Leinwand durchgeſeigten Qvitten-Safft 6 oder 8 Qvart, oder ſo viel man will, auf den Zimmet, und diſtillire es durch eine ſaubere kupfferne wohl verzinnte Blaſe oder Kolben-Glas, ſo lange als die Tropffen annoch nach Zimmet ſchmecken: Wenn der Zimmt gut iſt, muß man mehr Qvitten-Safft dazu nehmen, damit etwas zurück bleiben könne, und der Zimmet nicht anbrenne. Citronen-Schalen kan man auch dazu nehmen.

R.

Raconiſſa,

Catharina, ein fanatiſches und begeiſtertes Weibesbild, ſo ſich vieler göttlichen Offenbarungen und Viſionen, und dahero eines prophetiſchen Geiſtes rühmete, ſo aber nach Voetii Bericht Tom. II Diſſert. Sel. p. 1075 eitel Betrug und Aberglaube geweſen. Das Leben dieſer Raconiſſæ haben Delrio und Johannes Franciſcus Picus beſchrieben.

Radga,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, welche unter der tapfferen Anführung der heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Rädlein zum Goldſpinnen,

Iſt ein kleines gangbares von Holtz zuſammen geſetztes Rädlein, worauf der Gold- und Silber-Lahn zum abſpinnen gewunden wird.

Raffal,

Iſt in Scheiben geſchnittenes gewürtztes zuſammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleiſch, welches in einem verkleibten Topf mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpffen muß.

Raffal von Rindfleiſch,

Man ſchneidet derbes Rindfleiſch ſcheiblicht, und zwar ſo breit als man es machen kan; beſtreuet ſelbiges mit allerhand Gewürtz, nemlich Muſcatenblüten, Cardemomen, Ingber, Citronſchalen, etwas geriebener Semmel; thut auch darzu Nierenſtollen, rollet ſolches hernach zuſammen; bindet es mit Bindfaden, und machet deſſen ſo viel als man brauchet. Hierauf ſtecket man die zuſammen gerollten Stücke in einen Topff, gieſſet Wein und Waſſer drauf, wirffet Saltz, ein Paar gantze Zwiebeln, ein Paar Lorbeer-Blätter, Thymian und Rosmarin darzu, leget oben eine Stürtze drauf, und verkleibet ſelbige mit Teig und Papier feſte zu, ſetzet den Topf in Kohlen, aber nicht gar zu ſehr, und läſſet es ſechs Stunden lang alſo ſtehen; iedoch muß es beſtändig dämpffen. Wenn es einmal im Sud iſt, ſo darff man nur glüende Aſche zulegen. Nach ausgehaltenen 6 Stunden ſetzet man es vom Feuer, damit es erkalte, und kan man es alsdenn warm oder kalt hingeben, wiewol es kalt am meiſten verſpeiſet wird.

Raffiolen,

Sind in Geſtalt von Morcheln, womit man die Gänſe ſtopffet: Sie werden mit Paſteten-Fülle farciret, deßgleichen auch mit Eingemachten.

Raffinat,

Heißt man allen Puder-Zucker und Moscovade, wenn sie ins reine gebracht, geleutert, und Hut-Zucker daraus gemacht worden: Diejenigen, so damit umzugehen wissen, nennet man Raffineurs. Die Arbeit nun, den Zucker zu raffiniren, oder zu leutern, bestehet meist darinne, daß von Wasser und ungelöschtem Kalck eine Lauge zubereitet wird, darinne man den Zucker kocht, abschäumet und in steinerne Formen giesset.

Ragout,

Ist eine aus gewissem Fleisch mit Gewürtz und andern Dingen gekochte gute Brühe, die hernach an andere Essen gegossen wird, sie desto wohlgeschmackter zu machen. Hiervon zeugen die Beschreibungen solcher Ragoutes, deren der Koch drey und zwantzig anführet, als: 1) Ragout von übergebliebenen Rebhünern mit Austern; 2) Ragout von Rebhünern mit Sardellen; 3) Ragout von Rebhünern mit Citronen; 4) Ragout von Rebhünern mit Oliven; 5) dito anders; 6) Ragout von Rebhünern mit Truffes; 7) Ragout von Rebhümern mit Capern; 8) Ragout von Kalbsmilch mit Truffes; 9) Ragout von Kalbsmilch mit Austern; 10) Ragout von Kalbsmilch mit Morgeln; 11) Ragout von Kalbsmilch mit grünen Erbsen; 12) Ragout von Kalbsmilch mit Krebsen; 13) Ragout von Kalbsmilch mit Champignons; 14) Ragout von Kalbsmilch mit Selerie; 15) Ragout von Kalbsmilch mit Petersilienwurtzeln; 16) Ragout von Kalbsmilch mit Stockschwämmen; 17) Ragout von Capaunen; 18) Ragout von jungen Hünern; 19) Ragout von Gänsen; 20) Ragout von Enten; 21) Ragout von Hirschwildpret; 22) Ragout von Kalbfleisch; 23) Ragout von einer Reh-Keule.

Ragout von Rebhünern, so überblieben, mit Austern,

Wenn man übergebliebene Rebhüner hat, oder auch wol frische nimmt und abbratet, so halbiret oder viertheilet man solche, leget sie in eine Casserole, thut Muscatenblüten, Jngber, Citronenschalen und eine gantze Zwiebel darzu, giesset gute Jus und ein Glas süssen Wein darauf, schüttet 25 Stück Austern darzu, ingleichen ausgewaschene Butter; setzet es aufs Kohlfeuer, und lässet es zusammen gemählich kochen. Man kan auch in Ermangelung der Jus ein wenig braun Mehl oder geriebene Semmel nehmen, und solches darzu thun. Wenn es nun eine Weile gekochet, so wirffet man die gantze Zwiebel heraus, und beym Anrichten drücket man Citronensafft darein, so ist es fertig.

Ragout von Rebhünern anders mit Sardellen,

Man nehme abgebratene Rebhüner, schneide diese zu Stücken, und lege sie in eine Casserole oder Tiegel, hernach wasche man fünff Stück gewässerte Sardellen sauber aus; ziehe das Fleisch von denen Gräten herunter; hacke es gantz klein und thue es in einen Durchschlag; giesse ein wenig Fleisch-Brühe darauf und treibe sie durch, alsdenn schütte man Muscatenblüten, Citronenschalen und ein Paar Löffel voll Wein, ingleichen ein wenig braun Mehl, oder Jus und Bouillon dran; lege ein Stück ausgewaschene Butter darzu, setze es aufs Kohlfeuer und lasse es kochen. Wenn es nun kurtz genug eingekochet hat, so mag man es anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Citronen,

Darzu werden ebenfalls übergebliebene Rebhüner genommen, und in Stücke geschnitten. Hierauf schmieret man eine Schüssel mit ausgewaschener Butter dick ein, streuet darauf Muscatenblüten, Citronenschalen und klar geriebene Semmel; auf dieses leget man die zerschnittenen Rebhüner und über dieselben wieder Butter und Citronenschalen; giesset darzu Bouillon und Wein, thut eine gantze Zwiebel darein, streuet wieder geriebene Semmel darauf, decket es mit einer andern Schüssel zu, setzet es auf eine Kohlpfanne, und lässet es so lange kochen, bis es ein wenig dicke wird. Wenn man es zu Tische tragen will, so drücket man erst Citronensafft darein.

Ragout von Rebhünern mit Oliven,

Man hacket frischen Rebhünern, wenn sie

Digitized by Google

ſie gehöriger Maſſen gerupffet und ausgenommen ſind, die Köpffe und Beine weg, zerſchläget ihnen mit einem Meſſer alle Beine, ziehet ein wenig Speck in ſelbe, beſprenget ſie alsdenn mit Saltz. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſie will braun werden, ſo beſtreuet man die Rebhüner mit Mehl, und leget ſolche hinein, darinnen ſie gar gemählich oben und unten bräunen müſſen, gieſſet alsdenn gute Bouillon drauf, würtzet es mit Muſcatenblüten, Cardemomen, Citronenſchalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern; leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket hinein, und ſchüttet guten Wein drauf. Endlich nimmet man aus drey Viertel-Pfund Oliven die Kerne heraus, und thut ſie gleichfalls zu den Rebhünern, läſſet es alſo durch einander kochen, bis die Rebhüner weich werden. Solte etwan die Brühe zu dünne ſeyn, kan man ein wenig Mehl daran brennen, und bey dem Anrichten die Zwiebel wieder heraus nehmen.

Ragout von Rebhünern mit Oliven anders,

Man nehme abgebratene Rebhüner, zerſtücke ſolche, und mache es alſo, wie beym Ragout von Rebhünern mit Citronen; nur daß ſtat der Citronen ausgekernte Oliven darzu gethan werden.

Ragout von Rebhünern mit Truffes,

Die Rebhüner zerſchneidet man auf Viertheile, und thut ſolche in eine Caſſerole. Hernach weichet man ein Viertel-Pfund Truffes in Fleiſch-Brühe ein; wenn ſie nun ziemlich weich worden, ſo ſchneidet man ſie zu denen Rebhünern, wirffet auch Muſcatenblüten und Citronenſchalen daran, leget ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, gieſſet Jus darauf, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es gar gemählich kochen. Nach dieſen mag man es nach Belieben anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Capern,

Man beſehe Ragout von Rebhünern ſowol das erſte, als das andere, und kan dieſes eben alſo auf beyde Arten bereitet werden.

Ragout von Kalbs-Milch mit Truffes,

Man nimmet Kalbs-Milch, blanchiret dieſe feſt; hernach ziehet man mit einer Spickenadel etliche Stück Speck in iedes Stück, und beſtreuet ſie mit Mehl. Hierauf ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und ſo bald ſie braun worden, ſo leget man die Kalbs-Milch hinein und bräunet ſie, würtzet ſie alsdenn mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen und ein Paar Lorbeer-Blättern, ſchüttet auch ein Viertel-Pfund Truffes, ſo vorhero in Fleiſch-Brühe weich worden, darzu, gieſſet gute Jus drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es gar gemählich kochen. Die Lorbeer-Blätter thut man bey dem Anrichten wieder heraus, ſo iſt es fertig.

Ragout von Kalbs-Milch mit Auſtern,

Die Kalbsmilch blanchiret man ſauber, und putzet ſie zu, daß ſie ſchön weiß werde, und leget ſolche in kaltes Waſſer. Nach dieſen ſchmieret man eine Caſſerole dick mit ausgewaſchener Butter an, thut die Kalbsmilch und 30 Stück Auſtern drein, würtzet ſelbige mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen, Lorbeer-Blättern, und paſſiret es auf einem Kohlfeuer. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man eine gute Coulis darauf, läſſet es durch einander kochen, nicht aber gar zu lang, ſonſt verlieret ſie den Geſchmack und das Anſehen. Nachgehends mag man ſolche nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbs-Milch mit Morcheln,

Wenn dieſe blanchiret iſt, ſo wirffet man ſie in kaltes Waſſer, hernach nimmet man ausgewaſchene Butter, thut die in eine Caſſerole, ſchneidet die Kalbsmilch Scheibenweis, und leget ſolche auch darzu. Ferner weichet man ein Viertel-Pfund Spitz-Morcheln in heiſſes Waſſer oder in Fleiſch-Brühe, welche, ſo ſie weich genug ſind, man zuputzen, und zur Kalbsmilch nebſt Muſcatenblüten ſchütten, und auf dem Feuer paſſiren ſoll. Nach dieſen gieſſet man gute Coulis drauf,

und lässet es weiter kochen, alsdenn kan man es nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbs-Milch mit grünen Erbsen,

Man blanchiret die Kalbsmilch, und leget sie hernach in kaltes Wasser, daß sie heiß werde. Alsdenn thut man Butter in eine Casserole, passiret die Kalbsmilch und schüttet Muscatenblüten drein. Nachgehends brühet man grüne Erbsen mit heissem Wasser, und passiret sie auch in Butter, thut sie zur Kalbsmilch, giesset Coulis drauf oder in Ermangelung derer schüttet man geriebene Semmel drein, ingleichen gute Bouillon, setzet es auf ein Kohlfeuer, lässet es kochen, und richtet es nach Belieben an.

Ragout von Kalbs-Milch mit Krebsen,

Die Zubereitung der Kalbsmilch ist schon öffters beschrieben worden. Darnach bricht man ein Schock Krebse aus, welches, wie es geschehen soll, unter dem Wort Krebs zu finden ist, siedet diese erst halb gar ab, damit sie noch etwas rohe bleiben, und nimmet die Schwäntze und Scheeren davon. Nach diesem thut man Krebs-Butter in eine Casserole, leget Kalbsmilch und Krebse zusammen hinein, passiret es und würtzet es mit Muscatenblüten; unter währendem passiren schüttet man ein Paar Löffel voll sauren Rahm daran, giesset Coulis darauf, und lässet es gantz gemählich kochen. Wenn es fertig, kan man es nach Belieben anrichten und Pistacien darunter meliren. Da man aber nicht in allen Küchen Coulis hat, so kan man klein geriebene Semmel oder gebranntes Mehl daran thun.

Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons,

Man blanchiret die Kalbsmilch, und thut sie in kaltes Wasser. Hernach setzet man Butter in einer Casserole aufs Feuer, nimmet die Kalbsmilch inzwischen heraus, und schneidet solche zu Stücken, streuet Mehl darauf, leget selbige in die Butter und schweisset sie, bis sie braun worden; giesset auch Jus darauf, und würtzet es mit Muscatenblüten, Nelcken, und Lorbeer-Blättern. Hierauf nimmet man Champignons und ziehet ihnen, wenn sie frisch sind, die Haut ab, schneidet sie Scheibenweis; sind es aber trockene, so weichet man sie in Fleisch-Brühe ein, drücket sie wieder aus, thut sie an die Kalbsmilch, und lässet es kochen, so ist es fertig.

Ragout von Kalbs-Milch mit Selerie,

Die Kalbsmilch, wie sie blanchiret und zugeputzet wird, ist allbereit beschrieben. Man passiret sie hernach in Butter, und thut Muscatenblüten und Citronenschalen drein. Ferner putzet man Selerie sauber zu, schneidet ihn Scheibenweis, passiret solchen in Butter, und schüttet ihn zur Kalbsmilch, giesset Coulis darauf, oder geriebene Semmel und Fleisch-Brühe, so ist es gut.

Ragout von Kalbs-Milch mit Petersilien-Wurtzeln,

Machet man gleich als voriges mit Selerie; die Wurtzeln schneidet man wie man will.

Ragout von Kalbs-Milch mit Stock-Schwämmen,

Man blanchiret Kalbsmilch wie die vorige, passiret sie darnach gantz braun, und würtzet sie mit Muscatenblüten und Citronenschalen. Darnach nimmet man dürre Stock-Schwämme, weichet sie in Fleisch-Brühe, daß sie weich werden, drücket sie wieder aus, passiret sie in Butter, schüttet sie zur Kalbsmilch, giesset gute Jus darauf, setzet es aufs Feuer, und lässet es kochen, so kan man es anrichten.

Ragout von Capaune,

Man besehe Capaunen in ihrer gantzen Beschreibung, so wird man die Ragout allbereit beschrieben finden.

Ragout von jungen Hünern,

Suche man Hüner junge, allwo man solche antreffen wird.

Ragout von Gänsen,

Suche man Gans, so wird man solche gleicher Gestalt finden.

Digitized by Google

Ragout von Enten,

Suchet man die Beſchreibung von Enten, da wird man auch dieſes antreffen.

Ragout von Hirſch-Wildpret,

Bey Beſchreibung des Hirſchwildprets wird auch dieſes zu finden ſeyn.

Ragout von Kalbfleiſch,

Dieſes iſt auch in der Beſchreibung von Kalbfleich zu finden.

Ragout von einer Reh-Keule,

Man nimmet eine Rehe-Keule, und ſchneidet dieſer die Knochen aus, häutelet ſie ab, ſpicket ſie mit grobem Speck, als wie man eine à la Daube zu ſpicken pfleget. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer, und läſſet dieſes zuſammen braun werden, beſtreuet die Reh-Keule mit Mehl, und machet ſie oben und unten braun, gieſſet alsdenn gute Brühe und die Helffte ſo viel Wein darauf; leget Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, gantze Zwiebeln, Citronenſchalen, Ingber, Pfeffer und gantze Nelcken daran, welches auf einem gelinden Feuer dämpffen muß. Daferne nun die Brühe nicht etwa dicke genug wäre, ſo brennet man noch ein wenig braun Mehl daran; iſts aber in einer groſſen Küche, da man allezeit Jus fertig hat, ſo gieſſet man Jus darzu, und richtet es an. Die Kräuter und gantzen Zwiebeln thut man wieder heraus, beſtreuet es mit Citronenſchalen, und beleget es mit Citronen-Scheiben.

Rahab,

Eine berühmte Hure, welche bey der Zerſtörung und Verwüſtung Jericho mit ihrer gantzen Familie einig und allein übrig blieb und erhalten wurde, weil ſie die Boten und Kundſchaffer, ſo Joſua dahin geſendet, verſtecket und erhalten hatte. Joſ. 6. Vid. Hildebr. Antiquit. Bibl. p. 76 & 77.

Rahel,

Die ſchöne, Labans jüngſte Tochter und Jacobs Ehe-Weib, um welche er zuvor 14 gantzer Jahr dienen muſte. Sie war ein liſtiges Weib, welches aus der Verſteckung ihres Vaters Götzen und der bey Hausſuchung derſelben ſchlauen Antwort erhellet. Geneſ. XXXI, 32. Sie ſtarb in einer ſchweren Geburt. Geneſ. XXXV, 18.

Rahm oder Saane, auch Rohm,

Cremor lactis (Flos lactis) Creme, iſt das beſte und fette oben auf der Milch, daraus nicht nur die Butter gemacht wird, ſondern er kömmt auch an viel Eſſen und Gebackens, wie ſolches hin und wieder bey denen Zubereitungen derer Speiſen abzunehmen iſt. In Nürnberg wird er Kern genannt, wenn er friſch iſt, den ſauern aber nennen ſie Milchrahm.

Rahm zum Nehen,

Iſt ein von Holtz geſchnitzter und aus vier Leiſten beſtehender viereckigter Umfang, worein das Frauenvolck ihr weiß Geräthe, ſo ſie zu nehen willens ſind, mit Bind-Faden ſcharff einzuſpannen pfleget; kan groß und klein geſchoben werden.

Rambouillet,

Catharina Vivonna, eine gelehrte Italiäniſche Marquiſin, gebohren zu Rom. Sie lebte mit ihrem Vater, der zur ſelbigen Zeit Römiſcher Ambaſſadeur bey Henrico IV in Franckreich war. Ihre Gelehrſamkeit und Verſtand wird vom Menagio in ſeinen Lectionibus Italicis p. 61 hoch erhoben. Vid. Juncker. Centur. Fœm. illuſtr. p. 62 & 63, it. Le Moyne in la Galerie des Femmes Fortes P. II p. 46 & 47.

de Ramie,

Eine gelehrte Jungfer aus Marſeille, ſie hat einige Lateiniſche Oden aus dem Horatio in Frantzöſiſche Verſe überſetzet. Vid. Mercur. Galant. Anno 1681 Menſ. Mart. p. 158.

Rammel-Abend oder Weltzer-Abend,

Iſt eine von Braut und Bräutigam oder deren Eltern des Abends vor dem Hochzeit-Tag angeſtellte Gaſterey und Collation, auf der ſie ſich mit den nechſten Anverwandten oder andern guten Freunden luſtig erzeigen, und mit der Braut allerhand Schertz treiben.

Rammel-Häubgen,

Iſt ein von Neſſel-Tuch oder anderm

klaren Gewebe rund geschnittener und mit kleinen weissen Spitzlein oder Canten umstochener Aufsatz, dessen sich die Weiber, so Nachmittags Ruhe halten, zu bedienen pflegen. Es wird oben über dem Nest zusammen gebunden, wirfft um das Gesichte herum vier Falten oder so genannte Duten, und hat zwey herabhangende Zipffel.

Ranfft, Ränfftlein, oder Aufschnitt am Brote,

Heisset dasjenige Ecklein oder Ober-Theil des Brotes, so von einem gantzen Brote zum erstenmal oben abgeschnitten wird.

Rangage, siehe Patrone.

Rantzowin,

Catharina Hedwig, gebohrne Burchtorffin, vermählte Gräfin zu Rantzow und Leuenholm, eine gelehrte und sehr belesene Dame, hiernechst war sie der ausländischen Sprachen kundig, und hatte sich durch ihre stetige Lectur eine nicht geringe Wissenschafft in vielen Dingen zu wege gebracht. Der berühmte Morhoff hat ihre Tugenden und Geschicklichkeit in einem auf sie verfertigten Trauer-Carmine nach Würden besungen.

Rapüntzlein,

Rapunculus, Reponce, wächst in Feldern und Gärten, und wird mit Eßig und Baum-Oel, des Winters, in Ermangelung anderer Kräuter, zum Salat aufgesetzet. Es ist ein kühlendes Kraut, bekömmt, sonderlich wenn es jung ist, dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus-Mütter, ehe sie solche gebrauchen, weichen sie vorhero in heissem Wasser ein, und sollen sie dadurch einen bessern Geschmack bekommen, welches besonders im Winter, da es offt Fröste ohne Schnee thut, geschiehet, weil zu der Zeit sie am meisten bitter schmecken. siehe Oeconom. Lexicon.

Raquet,

Ist ein Oval-runder Spriegel mit zusammen eingeflochtenen Därmern und Saiten überspannet, hat einen langen mit Leder bewundenen Stiel oder Griff, womit das Frauenzimmer den Volanten zu spielen pfleget; bisweilen ist solches Raquet auf einer Seite mit Pergament überzogen und bespannet.

Rasch,

Ist ein geringes und leichtes wollenes Gewebe, dessen sich das Gesinde zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Rase de Cyper,

Ist eine Art eines seidenen glatten Zeuges und Gewebes, von gedreheten runden Faden, dessen sich das Weibes-Volck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Rase de Moer,

Ist ein kurtz gefastes und eingeschlagenes seidenes Gewebe, von offenen und ungedreheten Faden, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Ist entweder glatt oder piccirt.

Ratafia,

Ein gesunder und wohlschmeckender Brantewein, welcher also bereitet wird: Man nimmt rothe Hinbeere und Johannis-Beere, iedes gleich viel, schwartze saure Kirschen zweymal so viel als der vorigen zusammen, zerknirschet alles wohl, und treibet es durch einen Sieb oder Durchschlag. Auf zwey Maaß dieses Saffts nimmt man ein Maaß Brantewein, und zu iedem Maaß 12 Loth Zucker, etliche Stücken Zimmet, vier Würtz-Nelcken, und vier weisse Pfeffer-Körner, alles klein zerstossen, thut es in ein wohl verwahrtes gläsernes Geschirr, und wenn es eine Zeitlang an der Sonne oder hinter dem Ofen gestanden, seiget man es durch. Der weisse Ratafia wird also gemacht: Auf ein Maaß Brantewein nimmt man fünff Loth zerstossene Kirsch- oder Apricosen-Kerne, mit wenig Zimmet, Würtz-Nelcken und Cardemomen, vermischet es mit einem Drittheil abgekochten Wasser, thut etwas Zucker dazu, und treibet es durch ein feines Seige-Sieb. Noch andre Arten zu verfertigen weiset das Oeconomische Lexicon an.

Rattons,

Eine gebackene Speise, deren Zubereitung ist: Man schneidet aus einem Blätter-Teig lange Streiffen, überstreicht dieselben auf der einen Seite über und über mit

mit Käse-Füllsel, rollet alsdenn diesen Teig über einander, und lässet es also zusammen im Ofen gar backen.

von Rathsamhausen,

Johanna Wilhelma, ein kluges und gelehrtes Fräulein, massen sie nicht nur in der Theologie sehr geübt, sondern auch der Ebräischen, Spanischen, Italiänischen und Frantzösischen Sprache sehr kundig.

Rätzel, oder aufzurathen geben,

Sind einige verblümte und scharffsinnig versteckte artige Reimlein oder ungebundne Reden, so das Frauenzimmer bey dem Federschliessen oder andern langweiligen und verdrießlichen Verrichtungen einander zur Aufmunterung und Gemüths-Ergötzlichkeit aufzulösen vorleget.

Rayel,

Barbelina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Räucher-Cammer,

Ist ein absonderlich verschlagener Eingang in die Feuer-Mäuer, worein man das Fleisch, so man räuchern will, aufzuhengen pfleget.

Räucher-Kertzen, Räucher-Pulver,

Werden in den Apothecken von allerhand Gattungen bereitet, nachdem sie bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder zugleich zur Gesundheit dienen sollen; von der letzten Art sind, die wider Pest und ansteckende Lufft, Flüsse, Podagra, Mutter-Beschwerung, Zahn- und Kopff-Weh u. s. f. gebrauchet werden. Dergleichen zu bereiten, lehret das Oeconomische Lexicon.

Räucher-Pfännlein,

Ist ein von Meßing, oder Kupffer, auch Eisen durchbrochenes und ausgetriebenes kleines Behältniß, mit welchem man in denen Speise-Zimmern, nach gehaltener Mahlzeit oder auch in denen Kinder- und Wochen-Stuben durch ein gewisses auf glüende Kohlen gestreuetes Räucher-Pulver, den unangenehmen Stanck zu vertreiben pfleget.

Rauche Schleppe,

Ist eine zweytheiligte und rund-längliche von Brocard, Stoff, Damast, Sammet, Atlas, oder andern schwartz oder bunten Zeugen geschnittene und zusammen gesetzte Schleppe, mit einem runden Zobel- oder Marder-Gebräme von vornen her besetzet, deren sich das gemeine Weibes-Volck zu Bedeckung des Haupts zur Winters-Zeit bedienet.

Raviolen,

Schlick-Kräpffgen genannt, sind ein Gebackens, so aus einer gewissen Farce, die in einem ausgetriebenen Teig geschlagen wird, bestehen, hernach in Wasser gekocht, und aus Schmaltz gebacken werden. Ein mehrers sehe man im Oeconomischen Lexico.

Räupgen, siehe Chenellen.

Reb-Hüner,

Perdix, Perdrix, sind ein wilder Vogel, etwas gröſſer als eine Taube, auf dem Rücken dunckelgelb, schwartzbraun und gelbroth durch einander gesprengt, vor der Brust aschenfarbigt mit schwartzen Tüpplein, am Bauche weiß, an den Flügeln schwartzbraun mit weissen und gelbrothen Overstrichen, die äusserſten Federn im Schwantz sind ziegelroth. Er lebt an der Erde, und fleucht nicht hoch, sondern versteckt sich lieber unter den Sträuchern. Es ist ein geiler arglistiger Vogel, dessen Fleisch für zart und wohlschmeckend gepriesen wird. So soll auch die Brühe von Rebhünern dem Magen sehr zuträglich seyn, und der gelben Sucht widerstehen. Ja es hält Cardanus gar dafür, daß sie die Frantzosen curirten; iedoch würden sie denen Lecker-Mäulern eben so hoch zu stehen kommen, als eine ordentliche Salivation. Das Gehirn in Wein genommen, vertreibet die gelbe Sucht, die Galle dienet für dunckle Augen, solche monatlich an die Schläffe gestrichen, dienet sie zur Stärckung des Gedächtnisses. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn stillet die Mutter-Beschwerungen. Im Oeconomischen Lexico wird unter andern Nachricht von ihrer Zahmmachung und Fange ertheilet. Ihre Zubereitung wird auf folgende Art verrich-

Digitized by Google

verrichtet: 1) Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen; 2) Rebhüner gebraten gespickt; 3) Rebhüner gebraten bordiret mit Speck; 4) Rebhüner gekocht mit Petersilien-Wurtzeln und Nelcken; 5) Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen; 6) Dito anders.

Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen,

Man nimmet dergleichen und lässet sie rupffen, der Kopf aber muß nicht mit gerupffet werden. Darnach machet man sie unten auf, thut das Eingeweide heraus, und alsdann den Kropf, und senget sie ab, so sind sie zubereitet.

Rebhüner gebraten gespickt,

Wann sie vorher beschriebener massen zubereitet sind, so speilert man sie, hacket ihnen die Beine weg, stecket sie darnach an einen höltzernen Spieß, lässet sie auf einem Kohl-Feuer anlauffen und beschmieret sie mit Speck oder Butter. Hierauf nimmet man klein geschnittenen Speck, und spicket sie sauber, saltzet sie alsdann ein wenig ein, stecket sie an einen Spieß, leget sie zum Feuer, bratet sie fein gemählich, und begiesset sie öffters mit Butter. Wann sie nun gar gebraten sind, so richtet man sie an, so gut als es seyn will; giesset braune Butter darüber und lässet sie auftragen.

Rebhüner gebraten, bordiret mit Speck,

Wann die Rebhüner gespeilert und bereitet sind als vorige, so schneidet man aus Speck dünne breite Stücken einer Hand breit, leget diese über das Rebhun, und stecket dünne Spießgen übers Creutz durch das Rebhuhn, damit der Speck angestecket werde; oder man bindet denselben mit Bind-Faden an, und bratet sie wie vorige.

Rebhüner gekocht mit Petersilien-Wurtzeln und Nelcken,

Wann die Rebhüner erst-beschriebener massen zugeputzet sind, so schneidet man ihnen die Köpffe und Beine ab; blanchiret und setzet sie mit Fleisch-Brühe zum Feuer. Darnach schabet man Petersilien-Wurtzeln und schneidet solche nach Belieben; thut diese nebst gantzen Nelcken, Muscaten-Blüten und in Butter gerösteter geriebener Semmel auch darzu; leget Butter daran, und wenn sie gar gekochet sind, so richtet man sie an.

Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen,

Wenn die Rebhüner meist gar sind, so thut man das Wasser davon und giesset wieder Wein darauf. Ferner thut man daran eine geschnittene Pomerantze, Butter, Pfeffer, Zucker und Semmel-Krumen.

Dito anders,

Man schneidet ein gebraten Rebhun in 10 oder 12 Stücken, setzet solches in einer Schüssel über das Feuer, und thut ein wenig Wasser, Wein, Wein-Eßig, Weinbeer-Safft, Pomerantzen-Schalen, Saltz, Nelcken und Gewürtz daran; hernach läßt man es wohl kochen, und wenn es bald gar ist, so thut man ein wenig geriebene Brot-Rinde daran. Die Brühe muß nur kurtz seyn.

Rebüntzlein, siehe Rapüntzlein.

Redslobin,

Anna Sophia, M. Jacobi Redslobens, Pfarrers zu Lucca in der Nieder-Lausitz, hinterlassene Wittib, und des gewesenen Hof-Predigers in Oldenburg Vismari gelehrte Tochter, so nicht nur artig Latein redete und sehr gelehrte Discourse formirete, sondern auch ein schönes Carmen geschrieben. Vid. Pasch. in Gynæceo Docto p. 53.

Reff,

Ist ein kleines und leichtes höltzernes Gestelle, worinnen die Mägde das gespaltete Holtz auf dem Rücken in die Holtz-Kammern oder Küchen zu tragen pflegen.

Regal,

Sind unterschiedene mit höltzernen Knöpffen abgetheilte Fächer in denen Küchen und Speise-Kammern, worauf das Zinn und Küchen-Geräthe gestürtzet wird.

Regen am Hochzeit-Tage,

Ist eine abergläubische Propheceyung der

Digitized by Google

der Weiber, ſo den irrigen Wahn hegen, daß das unverehlichte Paar, wann es an dem Hochzeit-Tage regnete, ohnfehlbar müſte reich werden.

Regen am Johannis-Tage,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der irrigen Meinung ſind, daß, wenn es am Johannis-Tage regnete, die Nüſſe gar nicht, wohl aber die Huren, gerathen müſten.

Regen-Kleid, oder Regen-Tuch,

Iſt ein ſchwartzes von Parat verfertigtes Tuch, vier Ellen lang und zwey Ellen breit, welches das Frauenzimmer in Hamburg über den Kopf henget, wenn es ausgehet. Sie tragen ſeidne und auch wollene Regen-Kleider, deren letztere mit ſchwartzem Taffet, die ſeidenen aber nicht gefüttert werden. In Nürnberg ſind die Regen-Tücher meiſtens grün, und mit dergleichen Spitzen oder Nompareillen beſetzet.

Regen-Schurtz,

Iſt ein langer von ſchwartzem Parat verfertigter Weiber-Rock, der zu einem Regen-Kleid mit gehöret, und in Hamburg keines ſonder das andere getragen wird. Das Frauenzimmer ziehet ſie über alle Kleider, auch über das Aufſteckte-Kleid, wenn es ausgehet.

Rehe,

Caprea, Chevrelle, iſt ein anmuthiges Thier und eine Gattung wilder Ziegen, dem Dam-Hirſch an Geſtalt nicht ungleich, nur etwas kleiner, hat ein licht oder dunckelfarbes ſtraubiges Haar auf dem Rücken, an den Seiten mit weiſſen Flecklein eingeſprengt, wenn es noch jung iſt, und weißlich auf dem Bauche. Sein Geweih hat etwas Gleichheit mit denen Hirſchen, kommt im zweyten Jahr vollkommen hervor, und ſetzt bis ſechs Enden, wird aber nach ſeinem Alter etwas ſtärcker. Der Rehbock wirfft es jährlich im October ab, ſetzt aber bald wieder rauhe Kölblein, wie der Hirſch, und wenn dieſe ſich im Februario verecket, fängt er im Martio an zu ſchlagen. Sie brunſten im October und November, und die Ricke ſetzt zwiſchen Oſtern und Pfingſten ein Böcklein und ein Zicklein. Dieſe folgen der Mutter, bis ſie ein Jahr alt werden, hernach wechſeln ſie weiter. Sie haben ein ſcharffes Geſicht, ſind ſchnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen, halten ſich gerne auf Hügeln oder in Wäldern, wo ſie nicht weit davon grüne Saat haben, auf. In dem Oeconomiſchen Lexico findet ſich nebſt andern eine Nachricht von der Rehe-Jagd. Das Wildpret vom Reh ſoll recht geſund ſeyn, nicht nur der guten Kräuter halben, die es täglich zur Nahrung hat; ſondern auch darum, weil durch das viele Lauffen und Springen die übrigen Feuchtigkeiten verzehret werden, davon das Wildpret hernach eine zarte und geſunde Krafft bekommet. Die Zubereitung des Rehe-Wildprets beſtehet in braten und kochen, davon folgende Nachricht: 1) Rehe-Keule gebraten; 2) Rehe-Bug gebraten; 3) Rehe-Rücken gebraten; 4) Rehe-Keule davon ein Ragout; 5) Rehe-Wildpret eingemacht mit Capern; 6) Rehe-Wildpret mit Mandeln und Citronen; 7) Rehe-Wildpret mit Citronen; 8) Rehe-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 9) Rehe-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder; 10) Rehe-Wildpret gedämpfft mit Sardellen; 11) Rehe-Braten ſo überblieben mit Citronen; 12) Rehe-Braten ſo überblieben mit Sardellen; 13) Rehe-Braten ſo überblieben mit Capern; 14) Rehe-Braten ſo überblieben mit Kümmel und Zwiebeln; 15) Rehe-Braten ſo überblieben auf Butter; 16) Rehe-Braten ſo übergeblieben mit Muſcaten-Blüten.

Rehe-Keule gebraten,

Man nimmet eine Keule vom Rehe und häutelt dieſe ſauber ab. Hernach ſchneidet man Speck, ſo zart als man ſpicken will, und ſpicket ſolche ſauber; ſaltzet ſie alsdenn ein wenig ein, und da ſie etwa ſehr ſchweißig wäre, ſo wäſchet man ſie erſt aus, oder brennet ſie mit heiſſem Waſſer, ſtecket ſie an einen Brat-Spieß, leget ſie zum Feuer und bratet ſolche bey Kohlen oder hartem Holtze, denn das weiche Holtz dienet nicht ſonderlich zum Braten. Wenn ſie nun bald trocken worden, ſo begieſſet man ſie mit Butter, welche aber nicht braun darff gemacht

Digitized by Google

macht werden, und läſſet ſie ferner braten; leget ein Paar gantze Zwiebeln in die Brat-Pfanne, daß die Jus darauf läuffet; begieſſet ſie öffters, ſo wird ſie ſchön und gut. Iſt ſolche bald gebraten, ſo begieſſet man ſie noch einmal, daß ſie recht giſchet; alsdenn richtet man ſie an, und gieſſet die Jus erſtlich in die Schüſſel, die Keule aber leget man oben darauf; beſtreuet die Schüſſel mit Semmel und garniret ſie, nachdem man die Ausrichtung vor ſich hat.

Rehe-Bug gebraten,

Dieſes tractiret man gleich als vorhergehende Keule.

Rehe-Rücken gebraten,

Dieſen ſpeilert man als einen Haſen, häutelt und ſpicket ſelbigen ſauber, und mit dem Braten gehet man alſo um, wie bey der Keule beſchrieben worden.

Rehe-Keule davon ein Ragout,

Suche man Ragout von einer Rehe-Keule.

Rehe-Wildpret eingemacht mit Capern,

Suche man Hirſch-Wildpret mit Capern.

Rehe-Wildpret mit Mandeln und Citronen,

Man beſehe Hirſch-Wildpret mit Mandeln und Citronen.

Rehe-Wildpret mit Citronen,

Suche man Hirſch-Wildpret mit Citronen.

Rehe-Wildpret mit Brot-Pfeffer,

Man ſuche Hirſch-Wildpret mit Brot-Pfeffer.

Rehe-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder,

Man beſehe Hirſch-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder.

Rehe-Wildpret gedämpfft mit Sardellen,

Suche man Hirſch-Wildpret gedämpft mit Sardellen.

Rehe-Braten, ſo überblieben, gedämpfft mit Citronen,

Man nehme übergebliebenen Rehe-Braten, von was er ſey, und hacke ſolchen zu Stücken. Hernach ſetze man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, und wenn ſie braun iſt, ſo rühre man ein wenig Mehl drein, laſſe es röſten, bis es licht-braun worden; gieſſe alsdenn Bouillon und Wein drauf, würtze es mit Pfeffer, Jngber und Cardemomen, ſchneide Citronen-Schalen und Scheiben drein, welches zuſammen erſt kochen und alsdenn angerichtet werden muß.

Rehe-Braten, ſo überblieben, mit Sardellen,

Dieſes machet man gleich als voriges, nur daß man vier bis fünf Sardellen auswäſchet, dieſelben von Gräten ablöſet, klein hacket und unter die Brühe rühret.

Rehe-Braten, ſo überblieben, mit Capern,

Man hacket den Braten zu kleinen förmlichen Stücken und thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, legt ein Stück Butter, ingleichen geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronen-Schalen daran; gieſſet ein wenig Wein und Bouillon darzu und läſſet es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet man es an.

Rehe-Braten, ſo übergeblieben, mit Kümmel und Zwiebeln,

Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſolche braun, ſo thut man ein wenig Mehl darein, und röſtet es Caſtanien-braun; ſchneidet auch Zwiebeln klein, wirfft ſie in das heiſſe Mehl und läſt ſie ein wenig mit röſten. Darnach gieſſet man Brühe und Eßig darein, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, ſchneidet den Braten zu Stücken, und thut ſolchen mit hinein; ſchneidet mit einem Schneide-Meſſer ein wenig Kümmel und ſchüttet ſolchen auch darzu, läſſet es eine Weile kochen, ſo kan man ſolches alsdenn anrichten.

Rehe-Braten, ſo überblieben, auf Butter,

Den überbliebenen Braten ſchneidet man

Digitized by Google

man zu feinen Stücken, setzet hernach Butter in einer Casserole auf das Feuer, und wenn sie braun ist, so thut man geschnittene Zwiebeln nebst dem Braten darzu, und röstet solchen, doch so, daß er nicht gar zu hart werde oder verbrenne, richtet ihn alsdenn an, und giesset die braune Butter zusamt denen Zwiebeln darüber.

Rehe-Braten, so übergeblieben, mit Muscaten-Blüten,

Man schneidet den Braten zu Stücken und thut solchen in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darein; legt ein Stück ausgewaschene Butter darzu; giesset Brühe darauf und setzet es aufs Feuer, lässet solches ein wenig dicklicht einkochen, so ist es fertig.

Reiben,

Heisset dasjenige, so man an das Essen brauchet, auf dem Reib-Eisen vorher klein zermalmen, als Meerrettig, Semmel, Brot-Rinden, u. d. g. oder auch in dem Reibasch etwas klein machen, als Brunnen-Kresse u. d. g.

Reib-Asch,

Ist ein runder und tiefer hart gebrannter irdener Napf, worinnen man etwas mit der darzu gehörigen Reibe-Keule klein und klar zu reiben pfleget.

Reib-Eisen,

Ist ein von Blech lang und hol durchlöchert und dicht ausgeschlagenes Instrument, worauf Zucker, Semmel, Brot und andere Sachen gerieben werden. Die gantz kleinen Reib-Eisen brauchet man in der Küche zu Muscaten-Nüssen und andern Sachen, so darauf klein gerieben werden.

Reibe-Keule,

Ist ein von Holtz gedreheter und unten dick zugerundeter Klöppel in den Reib-Asch gehörig.

von Reichenbachen,

Madame, gebohrne Conringin, des weiland berühmten Helmstädtischen Professoris Conringii Tochter und Schwester der gelehrten Maria Sophia Schellhammerin. Sie hielte sich zu Gottorff in Hollstein auf, und machte einen artigen Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden erbaulichen Lust P. II p. 113.

Reichenbachin,

War ein begeistertes und Enthusiastisches Weibes-Bild in Halle, so An. 1693 sich vieler Göttlicher persönlicher Erscheinungen und allerhand Offenbarungen rühmete. Vid. D. Schellwig. P. II Piet. Sectar. p. 233.

Reiff,

Ist ein blecherner Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen brauchet, und dieselben damit umfasset, wenn sie in dem Ofen sollen gebacken werden. Dergleichen Reiffe müssen also beschaffen seyn, daß sie können enge und weit gemacht werden, nachdem der aufgelauffene Koch in Ansehen der Tafel groß oder klein seyn soll; wie sich denn etliche derselben wol viermal verkleinern lassen.

Reiffen-Rock,

Jupe de baleine, ist ein insgemein von roher Leinwand mit Stricken oder Fisch-Bein-Reiffen weit ausgespannter und ausgedehneter Rock, den das Frauenzimmer nach ietziger Mode, um ihrer Taille dadurch ein Ansehen zu machen, und die Kleider auf einander zu halten, anzuziehen pfleget. Es gehen solche wie eine Boye im Schwunge, und haben an der Seite wie Bäuckgen oder Paucken, vorne sind sie eingebeuget, wie Türckische Trommeln. Zu Paris hat man ohnlängst eine neue Art Reiff-Röcke mit stählernen Federn erfunden, die man vermittelst angebrachten Schlüsseln augenblicklich zusammen legen, und wiederum aus einander treiben kan, welches sonderbare Mittel bey dem Eintritt in die Kutschen und andern engen Gelegenheiten sehr bequem seyn dürffte. Vid. Leucoranders die dem lieben Frauenzimmer sehr angenehmen auch commoden Contusch und Reiffen-Röcke, in 8v. Leipzig.

Reise-Kappe,

Ist ein dem Frauenzimmer zur Winters-Zeit auf der Reise sehr nützlicher Überschlag über den Kopf, hat einen Teller

Digitized by Google

oder Nest, einen Uberschlag in 2 Falten geleget, mit zwey herabhangenden breiten Zipffeln; Diese Kappen werden insgemein von Taffet oder Atlas gesteppet, und mit Baumwolle oder seidner Watte gefüttert und unterleget, wiewol auch einige mit gewächster Leinwand wegen des einfallenden Regen-Wetters überzogen werden.

Reiß,

Oryza, Ris, ist eine sehr nützliche Frucht, die aus Indien und Türckey über Welschland und zur See durch die Holländer zu uns gebracht wird. Er giebt eine wohlschmeckende, nährende und das Geblüt vermehrende Speise ab, die zwar etwas stopffet, zu denen Bauch-Flüssen aber nicht eben undienlich ist; dahero man erst in der Milch, darinne der Reiß soll gekocht werden, glüende Kieselsteine abzulöschen pfleget, und dieses Gericht hernach als ein gutes Gericht vor die rothe Ruhr preiset. Sonst wird zu einem guten und dauerhafften Reiß erfodert, daß daß er schön, rein, grob, lauter und gantz sey und nicht übel rieche. Man machet daraus entweder ein gut Zugemüs, welches gemeine Leute höher als einen Rinder-Braten achten; oder kochet ihn an Fleisch, oder trackiret ihn auf folgende Art: 1) Reiß zu lesen; 2) Reiß gekocht mit Zimmet; 3) Reiß auf einer Schüssel gebacken im Ofen; 4) Reiß Koch; 5) Reiß-Milch; 6) Dito anders; 7) Reiß in Schmaltz gebacken.

Reiß zu lesen,

Den Reiß thut man auf einen Tisch, und suchet die gantzen Körner, die bald sehen als Gersten-Körner, heraus, alsdenn kan man solchen nach Belieben brauchen.

Reiß gekocht mit Zimmet,

Man nimmet drey Viertel Reiß zu anderthalb Kanne, auch wol zwey Kannen guter Milch, nachdem er qvirlet; setzet die Milch in einem Topf zum Feuer und wenn sie kochet, so schüttet man den Reiß, der aber vorhero mit heissem Wasser muß gebrennet seyn, in selbige, und lässet ihn kochen; rühret ihn öffters um, sonsten brennet er an. So er nun dicke genug und ausgekochet ist, rühret man ein wenig Butter darein, schüttet solchen auf eine Schüssel, streuet Zucker und Zimmet darüber und giebet ihn hin.

Reiß auf einer Schüssel gebacken im Ofen,

Man kochet den Reiß, gleich vorigen ab, schläget hernach acht Eyer oder mehr darein, nachdem man viel machen will, und wornach man sich iederzeit reguliren muß; dieses rühret man wohl unter einander, rühret auch ein Stück Butter und Zimmet darein. Nach diesen machet man von Teig einen Krantz um die Schüssel und beschmieret selbige mit Butter, giesset alsdenn diesen abgerührten Reiß darein; setzet ihn in Backofen und lässet ihn also fein backen. Beym Anrichten bereibet man solchen mit Zucker, so ist er fertig.

Reiß-Koch,

Suche man Aufgelauffener Koch von Reiß.

Reiß-Milch,

Man kochet den Reiß in guter Milch, aber nicht gar zu dicke, thut Zucker und Zimmet darein und lässet es kalt werden.

Reiß-Milch anders,

Man kochet den Reiß, aber nicht gar zu dick in Milch, thut viel Zucker daran und streichet es durch ein Haar-Tuch, richtet solches hernach an, reibet viel Citronen-Schalen darein und lässet es kalt werden.

Reiß in Schmaltz gebacken,

Man kochet den Reiß in Milch sehr dicke und nur halb gar aus, hernach schläget man 7 bis 8 Eyer drein, wenn der Reiß noch in voller Hitze ist, und rühret es wohl durch einander; schüttet ihn alsdenn auf ein Bret und formiret solchen nach der Länge, und etwan einer Hand breit; machet ihn fein ordentlich zusammen mit einem warmen oder nassen Messer, und lässet ihn kalt werden, so wird er hart. Nach diesen schneidet man längliche Stücke eines Fingers breit, bestreuet solche mit Mehl, machet Schmaltz in einer Pfanne heiß und leget den Reiß darein, damit solcher fein braun backen möge, und weil man ihn nicht wohl Stückweise heraus thun kan, so seiget man das

Schmaltz

Digitized by Google

Schmaltz davon gantz herunter, und ſchüttet den Reiß auf einmal heraus; reibet alſobald Zucker darauf, weil er noch naß und warm iſt: das Schmaltz aber machet man wieder heiß, und backet ferner alſo. Oder man ſchläget fünff bis ſechs Stück Eyer in eine Schüſſel, und zerklopffet ſie, ſprenget ein wenig Saltz darein, ziehet den Reiß, wenn Stückgen geſchnitten ſind, in denen Eyern herum; leget ihn alsdenn ins heiſſe Schmaltz und backet ſolchen fein ſchön heraus. Etliche machen auch eine Klare zuſammen, als einen dünnen Brey, von Weiß-Bier, Mehl und Eyern; dieſes qvirlen ſie klar zuſammen, ſaltzen es ein wenig, ſchütten einen Löffel voll Schmaltz in die Klare, daß ſie fein röſch und kraus wird; ziehen den Reiß durch, und backen ſolchen aus heiſſem Schmaltz, bis ſie deſſen genug haben.

Reiſſen, oder Zeichnen,

Iſt eine Kunſt und Ergötzlichkeit des Frauenzimmers, da ſie mit Rötel, Bleyſtifft, Reiß-Kohle, oder einer zarten Feder allerhand Muſter zum nehen, oder andere Figuren auf das Papier künſtlich zeichnen und entwerffen lernen.

Reiſſe-Buch,

Heiſſet dasjenige von Papier zuſammen gehefftete Büchlein, worein das Frauenzimmer ſich von ihrem Reiſſe-Meiſter allerhand Muſter und Figuren vorreiſſen läſt, und ſelbige hernachmals nachbildet.

Reiſſe-Kohle,

Sind kleine zarte von weichem Holtze ſchmal und länglicht gebrannte Kohlen, deren ſich das Frauenzimmer bey dem Reiſſen zu bedienen pfleget.

Reisken, oder Röthlinge,

Sind gute Schwämme von ſüſſem Geſchmack, die gemeine Leute offt rohe eſſen. Wenn ſelbige aber wie Morcheln abgedörret ſind, und aufgeſotten alsdenn erſt gebraucht werden, hält man ſie für eine geſunde Speiſe. Die Köche pflegen ſie alſo zuzurichten: 1) Reißken oder Röthlinge zu braten; 2) Dito einzumachen.

Reißken, oder Röthlinge zu braten,

Man nimmet dergleichen, ſchneidet die Stiele ab, und putzet ſie auf dem Rand ſauber ab; wäſchet ſie aus; leget ſie auf den Roſt, und wenn ſie trocken ſind, ſo beſtreichet man ſie mit Butter, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſie braten. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, damit ſolche braun werde; ſchüttet alsdenn die Schwämme hinein, und bratet ſie vollends gar, beym Anrichten ſtreuet man ein wenig Pfeffer darauf und gieſſet die Butter darüber, ſo ſind ſie fertig.

Reißken oder Röthlinge einzumachen,

Man trocknet die Reißken, wenn ſie zugeputzet worden, auf einem Roſt ab, und leget ſie in gläſerne Büchſen alſo ein: Erſtlich thut man unten an den Boden etwas gantze Würtze und ein Paar Lorbeer-Blätter, und dann wieder ein Paar Schichten Schwämme; ſolcher geſtalt verfähret man, bis man die Büchſe voll hat, man ſchneidet auch Citronen-Schalen daran. Inzwiſchen laſſet man guten Wein-Eßig ſieden und wieder verkuhlen; füllet nachgehends den Eßig darauf, bindet die Büchſe oben zu, welche ein Zeitlang verbunden ſtehen muß. Siehet man aber, daß ſie beſchlagen möchten, ſo läſſet man Schmaltz zergehen, und gieſſet ſolches oben damit an, davon werden ſie ſchön und gut bleiben. Auf dieſe Art werden auch Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salaten und zu Ragoutes gebrauchen kan.

Reiſte, ſiehe Kaute Flachs,

Relevé, oder Renouvé,

Iſt ein ſeidenes dichtes und piccirtes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Man findet ihn von unterſchiedener Güte und Sorten.

Remis werden,

Heiſſet in dem L'Ombre-Spiel ſein Entro verlieren oder Bête werden.

Remittiren, oder Erlassen,

Ist eine bey dem Ehebruch rechtliche Vergönstigung, da die Rechte zu Ehren des Ehestandes denen Eheleuten unter einander zulassen und vergönnen, daß der unschuldige Theil dem schuldigen und wegen begangenen Ehebruchs überzeugten Theile remittiret und erlässet, sich mit selbigem wieder aussöhnet, und ihn von der dictirten und zuerkannten Straffe und Urtheil dadurch befreyet; Solche Remission oder Erlassung geschiehet entweder ausdrücklich, wenn sich der unschuldige Theil vor Gerichte deutlich darzu bekennet, oder stillschweigend, wenn er durch eheliche Beywohnung die Remission dadurch zu verstehen giebt. Wenn die Erklärung und Remission einmal geschehen, kan man nicht wieder umkehren; doch muß bey dergleichen Fällen der unschuldige Theil allezeit mit dem Schuldigen das Land räumen; damit dergleichen Aergerniß dem Volck nicht stets vor Augen schwebe.

Renata,

Hertzogin von Ferrara, gebohren zu Blois An. 1510, Ludovici XII, Königs von Franckreich, und Annæ von Bretagne Tochter, war nicht allein in der Historie, Mathesi und Astrologie, ingleichen in denen Sprachen wohl erfahren, sondern sie untersuchte auch die schwereſten Puncte in der Theologie, welches sie unvermerckt auf die Meinung der Protestanten brachte; Sie begab sich nach ihres Gemahls Tode wieder nach Franckreich, und starb An. 1575, als eine gute Protestantin, auf ihrem Schlosse zu Montargis. Curio de Liber. Educand. pag. 62.

Requête,

Heisset nicht allein ein Schreiben oder Memorial, das man in die Expedition eines grossen Herrns giebet, sondern man nennet auch also in der Küche eine Pastete, so von abgestutzten Fasanen, Reb-Birck-Hasel- und andern Hünern, wie auch von Tauben und ihren Flügeln, oder aber von lauter Mägen, als einer grossen Delicatesse gemachet wird.

Respuesta, siehe Bête setzen.

Rettig,

Raphanus, Rave, wird auch Rübe-Rettich genannt, zum Unterscheid des Meer-Rettigs, ist ein Garten-Gewächse, das dunckelgrüne, dicke, rauhe und gekerbte Blätter hat, wie die Rüben. Die Wurtzel ist zweyerley weiß oder schwartz, länglich oder rund, starck und beissend am Geschmack. Die letztern werden für besser gehalten als die ersten. Der Rettich dienet den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine starcke zertheilende Krafft hat. Er verursachet daneben Blähungen und Aufstossen. Der Rettich in Scheiblein geschnitten und mit Zucker bestreuet, die Nacht über stehen lassen, und mit dem davon extrahirten Wasser gewaschen, nimmet die Finnen im Gesichte weg. Der kleine und gantz frühzeitige Rettich heisset Radies, ist dünne, lang und süsse, oben manchmal roth. Von dem Meerrettig sehe man oben an seinem Orte.

Reußin,

Susanna Elisabeth, des Fürstlichen Hessen-Darmstädtischen Hof-Cammer-Raths, Johann Jacob Reuß, gelehrte Tochter, so nicht nur der Frantzösischen Sprache dermassen kundig, daß sie ein nettes Billet, und Poesien darinnen verfertiget, sondern auch in der deutschen Dichter-Kunst die schönsten Proben blicken läst.

Reuterin,

Anna Christina, war eine erfahrne Sternseherin, so manchem Astronomo aufzurathen gegeben.

Reynerin,

Gertrudis, ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, mit welcher der gelehrte Wesselinus correspondiret, und in einer Epistel, so er an sie geschrieben, sehr rühmet. Vid. Wesselinum in Epistol. p. 914.

Richardis,

Kayſers Caroli Crassi Gemahlin, von welcher sich ihr Gemahl, der sie wegen Ehebruchs mit einem gewissen Bischoff zu Vercell in starcken Verdacht hatte, scheiden

Digitized by Google

den ließ; ihre Unschuld aber darzuthun, zog sie einen wächsernen Rock an, und trat mit solchem mitten in ein angeschürtes Feuer mit diesen Worten: So wahr mein Leib von keinem fremden Manne beflecket worden, so wahrhafftig wird auch das Feuer meinem Leibe nicht den geringsten Schaden thun, welches letztere auch in der That erfolget.

Richburgis,

Von Oldenhausen, eine Canonißin zu Herfort; soll eitel kleine weisse Würmer durch ihren Speichel ausgeworffen haben, wie Isibord von Amelunxen in seinem Breviario rer. memorabil. n. 14 erzehlet. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 214.

Richemontana,

Anna, war ein beruffenes zauberisches Weib und Hexe.

Richlindis,

Oder Rilindis, eine vortreffliche Aebtissin zu Hohenburg im Bischoffthum Eichstädt, sie lebte im 12 Seculo, oder wie einige wollen, ums Jahr 1093, war in der Theologie wohl erfahren, verstande die Lateinische Sprache, und machte einen netten Lateinischen Vers: Bruschius de Monaster. Germ. pag. 351 und 352 weiset etliche Proben von ihrer Poesie auf. Ihre Gelehrsamkeit und Geschicklichkeit recommendirte sie bey dem Kayser Friderico Barbarossa so hoch, daß er sie in das S. Ottilien-Kloster nach Elsaß sendete, um selbiges in bessern Stand zu bringen, allwo sie auch in kurtzer Zeit nicht nur die Nonnen reformirte, sondern auch in der Latinität und Gottesfurcht mit grossem Ruhm unterrichtete. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber pag. 28.

Rieberin,

Anna Catharina, war nicht nur eine gute Philosopha, sondern auch darbey eine fertige deutsche Poetin.

Riegel,

Heissen bey dem Frauenzimmer bey dem Spitzen nehen, diejenigen länglichten und dicht an einander geschlungenen Zacken, welche die Blumen und Gänge in den Spitzen zusammen halten und befestigen; dergleichen werden auch in die Schlitzen der Hemden gesetzet, damit selbige nicht weiter aufreissen.

Rilindis, siehe Richlindis.

Rind,

Also wird in einer Haushaltung, entweder ein junger Ochs, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Farren-Ochse genennet. Von einer Kuh, wenn sie sich nach dem Ochsen sehnet, wird gesagt, daß sie rindere, oder nach dem Ochsen wolle.

Rindfleisch,

Caro bubula, Chair de boeuf, ist das Fleisch vom Ochsen oder Kuhe, und das beste Fleisch unter allen, dessen man sich nicht leichtlich überdrüßig isset. Es ist von gutem Geschmack, giebt gute Nahrung und ist nicht schwer zu verdauen. s. Oeconom. Lexicon. Der Koch brauchet vom Rind das Fleisch, die Füsse, die Flecke, den Magen, die Zunge, den Gaumen und das Euter, und weiß sie gantz sonderlich zuzurichten: I Rindfleisch: 1) Rindfleisch gedämpfft; 2) Rindfleisch gedämpfft anders; 3) Rindfleisch gedämpfft noch anders; 4) Rindfleisch gedämpfft noch auf eine andere Art; 5) Rindfleisch gedämpfft wieder anders; 6) Rindfleisch Watwartzecke auf Böhmisch; 7) Rindfleisch gedämpfft mit braunen Möhren; 8) Rindfleisch mit Möhren anders; 9) Rindfleisch mit Peterfilien-Wurtzeln; 10) Rindfleisch mit grüner Peterfilie; 11) Rindfleisch mit Kohlrabi; 12) Rindfleisch mit Kohlrüben; 13) Rindfleisch mit Pastinat; 14) Rindfleisch mit Erd-Birnen; 15) Rindfleisch mit Sauerampffer; 16) Rindfleisch mit Meerrettig; 17) Rindfleisch mit Meerrettig und Mandeln; 18) Rindfleisch mit einer piquanten Sosse; 19) Rindfleisch mit gantzer Würtze; 20) Rindfleisch mit gantzer Würtze anders; 21) Rindfleisch mit gantzer Würtze auf eine andere und zwar gemeine Art; 22) Rindfleisch mit weissen Rüben; 23) Rindfleisch mit braunen Rüben; 24) Rindfleisch mit einer Senff Sosse; 25) Rindfleisch mit einer Senff-Brühe anders; 26) Rindfleisch mit Senff; 27) Rindfleisch mit einer Citronen-Sosse; 28) Rindfleisch angeschlagen wie ein Hirsch-

Zimmel; 29) Rindfleisch mit einer Sardellen-Sosse; 30) Rindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln; 31) Rindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln anders; 32) Rindfleisch mit Knoblauch; 33) Rindfleisch gebraten auf Englisch; 34) Rindfleisch gefüllt mit einer Auster-Sosse; 35) Rindfleisch mit Schnittlauch oder Schnittling. II Rinds-Füsse: 36) Rindsfüsse mit Eibeben; 37) Rindsfüsse sauer mit Zwiebeln; 38) Rinds-Füsse anders mit Zwiebeln: 39) Rindsfüsse fricassiret; 40) Rindsfüsse mit Muscatenblüten; 41) Rindsfüsse-Grillade; 42) Rindsfüsse kalt mit Baum-Oel und Eßig; 43) Rindsfüsse mit einer Senff-Brühe; 44) Rindsfüsse mit Majoran. III Rindsflecke: 45) Rindsflecke zu rechte machen; 46) Rindsflecke mit Kümmel säuerlich; 47) Rindsflecke anders mit Kümmel sauer; 48) Rindsflecke mit Speck; 49) Rindsflecke mit Zwiebeln sauer; 50) Rindsflecke mit Zwiebeln anders; 51) Rindsflecke mit grüner Peterfilie; 52) Rindsflecke, wie sie gemeine Leute zuzurichten pflegen; 53) Rindsflecke mit Kraut; 54) Rindsflecke mit weissen Rüben; 55) Rindsflecke auf dem Rost, als eine Grillade; 56) Rindsflecke à la Viennoise. IV Rinds-Magen; 57) Rinds-Magen gefüllt mit Kraut; 58) Rinds-Magen gefüllt noch anders. V Rinds-Gaumen: 59) Rinds-Gaumen-Salat. V Rindszunge: 60) Rindszunge; 61) Rindszunge gefüllt; 62) Rindszunge gespickt mit Citronen; 63) Rindszunge mit grossen Rosinen; 64) Rindszunge mit Capern braun; 65) Rindszunge mit Capern weiß; 66) Rindszunge mit einer piquanten Sosse; 67) Rindszunge mit Sauerampffer; 68) Rindszunge mit Peterfilien-Wurtzeln; 69) Rindszunge mit Paſtinat; 70) Rindszunge mit Meerrettig; 71) Rindszunge mit braunen Rüben und Stockschwämmen; 72) Rindszunge gebraten; 73) Rindszunge gebraten anders; 74) Rindszungen-Grillade; 75) Rindszunge, so geräuchert, nur trocken mit Senff; 76) Rindszunge, so geräuchert mit Braunkohl; 77) Rindszunge, so frisch, mit Selerie; 78) Rindszunge mit einer Senff-Brühe; 79) Preßkopf zu machen; 80) Rindfleisch-Raffal.

Rindfleisch bald zu kochen,

Wenn man ein Stück Glas von einem Becher oder sonst mit hinein in das Geschirre wirfft, worinnen das Rindfleisch gekocht wird, und solches mit kochen läſſet, wird es bald gar werden.

Rindfleisch en four,

Heiſſet gedämpfftes Rindfleisch.

Rindfleisch gedämpfft,

Man nimmet aus einer Keule ein gantz derbes Stück Rindfleisch und klopffet es mit einem Stücke Holtz. Hernach schneidet man Speck so dick als einen kleinen Finger, bestreuet solchen mit allerhand Würtze, und spicket das Fleisch wie à la daube. Hierauf setzet man in einer Casserole Butter und Speck aufs Feuer, läſſet es mit einander braun werden, bestreuet das Stücke Fleisch mit Mehl und leget es hinein, und wenn es auf einer Seite braun worden, so wendet man es auf die andere, und machet es da gleich also. Hat es nun auf beyden Seiten gebräunet, so gieſſet man Bouillon, Wein und Eßig darauf und läſſet es gemählich kochen; thut ingleichen noch darzu Lorbeer-Blätter, gantze Zwiebeln, Citronschalen, Ingber und Pfeffer, wie auch gantze Nelcken; welches mit einander ein Paar Stunden dämpffen muß, decket es aber fein fleißig zu, damit der Braden nicht heraus kommt: denn ie beſſer und feſter es zugedecket iſt, ie beſſern Schmack bekommt es, weil sonſt, so es nicht recht zugedecket wird, alle Krafft davon gehet; solte etwa die Brühe nicht dicke genug seyn, so thut man noch ein wenig braun geröſtet Mehl darzu. Wenn es nun weich gekochet, und man anrichten will, so fänget man etwas von dem Fett, welches sich auf diesem Fleisch wird gesammlet haben, herunter, und richtet es auf eine Schüſſel an, die gantzen Zwiebeln thut man wieder heraus; gieſſet die Brühe drüber, bestreuet es mit geschnittenen Citronenschalen und giebet es hin.

Rindfleisch gedämpfft anders,

Man nimmet ein derbes Stück Fleisch, spicket und machet es zurechte wie voriges, setzet Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun, so leget man das Stücke Rindfleisch darein, und bräunet es auf beyden Seiten; gieſſet hernach

gute

Digitized by Google

gute Fleisch-Brühe, Wein und Eßig darauf, thut Würtze, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer, gantze Nelcken, Citronenschalen und Lorbeer-Blätter darzu, und lässet es gantz gemählich kochen. Nach diesen stösset man einen Eßlöffel voll Wacholderbeeren, und thut solche auch hinein, und hat Acht, damit es immer gar sachte dämpfe, bis es weich wird: Denn wenn es zu gählings kochet, muß man gar zu offt zugiessen, davon sich aber der Geschmack verlieret. Mit dem Anrichten machet man es, als wie beym vorigen, so ist es recht.

Rindfleisch gedämpfft noch anders,

Man nimmet derbes Rindfleisch oder Lenden-Braten, trocknet dieses auf dem Rost ab, leget es in ein Geschirr, und giesset Eßig darauf, schneidet oben Zwiebeln drüber, und lässet es ein Paar Tage also stehen. Wenn man es nun dämpffen will, so leget man es heraus, und spicket es mit grobem Speck, als voriges; setzet darnach in einer Casserole oder Tiegel Speck auf das Kohlfeuer, und so bald er braun ist, leget man den mit Mehl angestreueten Braten oder das Fleisch darein, dämpffet es, bis es auf beyden Seiten braun worden; alsdenn giesset man Brühe, Eßig und Wein darauf, und würtzet es mit Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Rosmarin und Capern: hat es nun eine ziemliche Weile gedämpffet, so qvirlt man ein Nößel guten sauren Rahm mit solcher Brühe, wie sie am gedämpfften Fleische ist, ab, und schüttet dieses wieder an das Fleisch, lässet es ferner dämpffen, und richtet es alsdenn nach Belieben an.

Rindfleisch gedämpfft noch auf eine andere Art,

Man nimmet ein derbes Stück Rindfleisch, klopffet es ziemlich, und machet es nach diesem gleichwie voriges. Wenn es nun auf beyden Seiten braun worden, so giesset man gute Brühe darauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, leget etliche Lorbeer-Blätter daran, und lässet es dämpffen; hierauf schälet man eine ziemliche Quantität Zwiebeln, die nicht gar zu groß sind, ab, setzet alsdenn in einer Casserole Butter aufs Feuer, damit sie bräune, leget hernach die Zwiebeln darein und röstet sie, bis sie auch gantz braun worden. Hierauf schüttet man sie an das Rindfleisch, und lässet es mit einander dämpffen, bis das Rindfleisch zu essen weich genug ist. Solte etwa die Brühe auf dem Fleisch nicht genug seyn, so brennet man noch ein wenig braun Mehl daran; rüttelt solches durch einander, und lässet es noch eine Weile dämpffen. Letztlich richtet man das Fleisch auf eine Schüssel an, und die Zwiebeln oben drüber, so ist es recht.

Rindfleisch gedämpfft wieder anders,

Man nimmet derbe Stücken Rindfleisch, und machet sie wie vorige, daß sie auf beyden Seiten braun werden, thut alsdenn das Fleisch in einen irdenen Topff, würtzet es mit gantzen Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, Lorbeerblättern, gantzen Zwiebeln, etlichen gehackten Sardellen, und giesset darauf Bouillon und guten Wein. Hernach bedecket man den Topff mit einer Stürtze oder Decke, so sich wohl darauf schicket, und verkleibet solchen mit Teig und Papier so fest, als möglich, setzet hernach den Topff auf einen besondern Ort, thut allewege Kohlen um ihn herum; aber nicht gar zu groß Feuer, oder grosse Hitze darff man geben, und lässet es also, nachdem das Fleisch alt, 5 bis 6 Stunden gar dämpffen. Will man es endlich anrichten, so thut man den Deckel davon herunter, alsdenn mag solches ein ieder nach Belieben warm oder kalt verspeisen.

Rindfleisch, Watwartzke auf Böhmisch,

Sie nehmen von der dünnen Brust ein Stück, hacken dieses Stück-weis etwan anderthalben Finger dicke, klopffen es mit einem höltzernen Messer, sprengen es ein wenig mit Saltz ein; legen es ferner auf den Rost und braten es ein wenig ab. Hierauf schlichten sie es ordentlich in einen irdenen Topff hinein, giessen darauf Weiß-Bier, Wein, Brühe und ein wenig Eßig, setzen es auf einen Ort, und thun um den gantzen Topff herum Kohlen, decken es oben zu, und lassen es dämpffen. Wenn es nun eine ziemliche Weile gedämpffet

Digitized by Google

hat, so thun sie darzu geschälte geschnittene Mandeln, Cibeben, Nelcken, Ingber, Pfeffer, geriebenen Pfefferkuchen, Zucker, und ein Paar Lorbeer-Blätter: ist etwa die Brühe zu kurtz, so giessen sie mehr Wein, Brühe und Eßig zu, setzen es wieder in die Kohlen und rütteln es öffters um, daß es sich fein durch einander ziehet: endlich richten sie an, bestreuen es mit Citronenschalen, und lassen es zu Tische tragen.

Rindfleisch gedämpfft mit braunen Möhren,

Man nimmet ein derbes Stück Rindfleisch, dämpffet dasselbige wie voriges, giesset hernach Rindfleisch-Brühe darauf, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und lässet es kochen. Hierauf schneidet man Möhren nach Belieben, setzet in einer Casserole Butter auf das Feuer, woselbst sie bräunen muß, reibet ein wenig Zucker darein: wenn dieser braun wird, so thut man die Möhren auch darein, und machet sie braun. Sind selbige nun braun, so schüttet man sie an das Rindfleisch und lässet es kochen: wäre die Brühe noch zu dünne, so thut man ein wenig braun Mehl daran, rüttelt es durch einander, und setzet es wieder an das Feuer, damit es weiter koche, endlich richtet man nach Gefallen an, die Garnituren aber machet man also, wie es der Zustand der Tafel erfodert.

Rindfleisch mit Möhren anders,

Man setzet ein Stück Rindfleisch mit Wasser zum Feuer, saltzet es ein wenig und lässet es gantz mürbe kochen. Darnach schabet und schneidet man Möhren nach Belieben in eine Casserole oder Tiegel, schüttet geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, und gute fette Brühe darauf und lässet es kochen. Letztlich kühlet man das Rindfleisch aus, leget es zu den Möhren; hat es noch eine Weile gekochet, so richtet man es an, streuet gehackte grüne Petersilie und Ingber drüber, und giebet es hin.

Rindfleisch mit Petersilien-Wurtzeln,

Dieses Fleisch setzet man gleich als voriges zum Feuer, damit es weich koche. Hierauf putzet man Petersilien-Wurtzeln, schneidet sie wie man will, und thut solche nebst geriebener Semmel, Mustatenblüten und Ingber in einen Tiegel, giesset gute fette Rindfleisch-Brühe darauf, setzet es auf Kohlen, und lässet es kochen, daß es ein wenig dicke wird. Darnach kühlet man das Fleisch aus, und leget es zu den Wurtzeln, welches unter einander kochen muß. Bey dem Anrichten streuet man Ingber darüber, so ist es fertig.

Rindfleisch mit grüner Petersilie,

Man kochet das Rindfleisch als voriges, nimmet viel grüne Petersilie, lieset und wäschet solche sauber und rein, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Ingber, Muscatenblüten darzu, giesset gute fette Fleischbrühe drauf, und lässet es kochen; Leget alsdenn das Rindfleisch darein, und wenn es ein wenig mit einander gekochet, und der Geschmack von der Petersilie sich fein ins Fleisch gezogen hat, so richtet man es an.

Rindfleisch mit Kohlrabi,

Man nimmet Rindfleisch, und setzet es nur zu, als man ordinair Fleisch kochet. Hernach schälet man Kohlrabi, reisset selbigen mit einem Citronen-Reisser voller Kerben; schneidet ihn alsdenn Scheibenweis und brennet solchen mit heissem Wasser. Hierauf schüttet man ihn in einen Tiegel oder Casserole, thut geriebene Semmel, Muscatenblüten und Ingber dran; giesset gute Fleisch-Brühe darzu, setzet ihn auf das Feuer, und lässet ihn kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Endlich leget man das Fleisch zum Kohlrabi, und wenn man es anrichtet, so streuet man Ingber darüber.

Rindfleisch mit Kohl-Rüben,

Das Fleisch wird gekochet, wie schon öffters beschrieben worden: Alsdenn nimmet man Kohlrüben, schälet solche sauber, und schneidet sie wie man will. Hernach kan man es in allen nach vorhergehender Art verfertigen.

Rindfleisch mit Pastinat,

Dieses kochet man ebenfals nach vorbeschriebenem Unterricht. Darnach nimmet man Pastinat, schabet und thut solchen in kaltes Wasser: schneidet ihn alsdenn

Digitized by Google

denn wie man will, und machet es gleich alſo, wie beym Rindfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln gemeldet worden. Beym Anrichten ſtreuet man gehackte grüne Peterſilie und Jngber drüber, und läſſet es auftragen.

Rindfleiſch mit Erd-Birnen,

Man kochet ein Stück Rindfleiſch wie obiges, hernach ſchälet man Erd-Birnen, thut ſie in kaltes Waſſer, und wenn ſie zu groß ſind, ſo ſchneidet man ſie entzwey, ſchüttet ſolche darnach in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel, auch Jngber und Pfeffer daran, ſeiget gute fette Rindfleiſch-Brühe daran, und läſſet es kochen; leget hierauf das Rindfleiſch darein, welches wieder mit einander kochen muß. Beym Anrichten ſtreuet man grüne Peterſilie und Jngber drüber, und giebet es hin.

Rindfleiſch mit Sauerampffer,

Man lieſet und wäſchet Sauerampffer, fein ſauber. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut ſolchen hinein, und paſſiret ihn eine Weile. Ferner ſchüttet man geriebene Semmel, Muſcatenblüten und Jngber daran, gieſſet gute Bouillon drauf, und läſſet es kochen: endlich leget man das abgekochte Fleiſch drein, welches zuſammen noch eine Weile dämpffen muß. Nach dieſen richtet man es nach Belieben an. An ſtat der geriebenen Semmel, nimmet man gebrenntes Mehl, das nicht gar zu braun, ſondern Semmelgelb geröſtet worden, qvirlet dieſes mit Bouillon, und ein Paar Löffel ſauern Rahm an, und läſſet es durch einen Durchſchlag an den Sauerampff lauffen, ſo iſt es gut.

Rindfleiſch mit Meerrettig,

Man nimmet Meerrettig oder Green, ſchabet und reibet ihn fein zart, nimmet darnach Semmel, und reibet davon ein wenig auf dem Reib-Eiſen unter den Meerrettig, ſchüttet ſolchen alsdenn in einen Topff oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ihn zum Feuer, doch darff er nicht kochen; will man aber haben, daß er die Schärfe in etwas verlieren ſoll, ſo läſt man ihn nur einen Sud thun. Hierauf richtet man das Rindfleiſch an, ſo man ſchon im Vorrath abkochet haben muß, thut den Meerrettig drüber, und beſprenget ſolchen mit Rindsfett, und läſſet es zu Tiſche tragen. Viele ſtreuen den Meerrettig nur ſo rohe auf das Fleiſch, gieſſen fette Brühe darüber, und ſchütten Jngber darzu, welches in eines ieden Belieben ſtehet.

Rindfleiſch mit Meerrettig und Mandeln,

Man kochet ein ſchönes fettes Stück Rindfleiſch in Waſſer und Saltz ab, und thut eine Hand voll Peterſilien-Wurtzeln und Grünes drein. Hernach ſetzet man in einen Tiegel oder Caſſerole eine Kanne guten ſüſſen Rahm aufs Feuer; wenn er kochet, ſo leget man das Rindfleiſch hinein, und läſſet es eine Viertel-Stunde alſo kochen. Ferner nimmet man ein Viertel-Pfund geſtoſſene Mandeln, und geriebenen Meerrettig, ſo viel als man nöthig zu haben vermeinet, vermiſchet dieſes durch einander, ſchüttet es in einen Topff, gieſſet den Rahm, worinnen das gekochte Rindfleiſch lieget, daran, wirffet ein Viertel-Pfund Zucker dran, qvirlt es klar durch einander, ſchüttet es aufs Rindfleiſch, und läſſet es noch eine Weile mit einander dämpffen. Zuletzt ſeiget man von der Rindfleiſch-Brühe ein Paar Kellen reines Fett darunter, daß es ſich ſchön melire, richtet nach dieſen das Fleiſch an, gieſſet den Meerrettig drüber, und beſprenget es mit gelbem Rindsfett.

Rindfleiſch mit einer piquanten Soſſe,

Das Rindfleiſch kochet man nur auf gemeine Art in Waſſer und Saltz, doch verſchäumet man es wohl ab, und machet darnach die Brühe darzu alſo. Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter, oder auch Rinder-Fett aufs Kohlfeuer, läſſet es heiß werden, thut geriebene Semmel hinein, und röſtet ſie Caſtanienbraun. Wenn ſie nun braun worden, ſo gieſſet man etwas gute Brühe und ein halb Röſſel Wein, wie auch ein Paar Löffel voll guten Wein-Eßig dran, welches zuſammen kochen muß, würtzet es mit Nelcken, Jngber, Pfeffer, Citronenſchalen und Scheiben, thut ein Viertel-Pfund Zucker darzu,

daß es recht picquant werde, und die Säure und die Süsse gleichsam mit einander streiten, leget alsdenn das Rindfleisch in diese Brühe, lässet es eine Weile gar gemählich kochen, daß sich die Brühe ins Fleisch ziehe. Endlich richtet man es an, giesset die Brühe drüber, beleget es mit Citronenscheiben, und bestreuet es mit dergleichen klein geschnittenen Schelern.

Rindfleisch mit gantzer Würtze,

Das Rindfleisch wird in einem Topffe abgekochet, gleich als voriges. Hernach setzet man in einem Tiegel oder Casserole Butter oder Rindsfett aufs Kohlfeuer, und wenn es braun ist, so rühret man einen Löffel voll Mehl hinein, welches auch bräunen muß; giesset ferner gute Fleisch-Brühe drauf, würtzet es mit in Stückgen geschnittenen Jngber und mit gantzem Pfeffer, wirffet ein Viertel-Pfund grosse und ein Viertel-Pfund kleine Rosinen auch darzu, und lässet es also kochen; leget hierauf das Rindfleisch drein, welches gleichfalls eine Weile mit kochen soll, richtet es darnach an, und die Rosinen oben drüber, so ist es fertig.

Rindfleisch mit gantzer Würtze, anders,

Man kochet eine Rinds-Brust gantz mürbe, und bereitet hernach die Brühe also: Man setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter oder Rindsfett aufs Feuer, damit es bräune, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und machet es auch braun, giesset Brühe, Wein und Eßig drein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, schüttet Citronenschalen, ein Viertel-Pfund gelesene grosse, ein Viertel-Pfund gelesene kleine Rosinen, wie auch ein Viertel-Pfund Mandeln, die man erst abziehen, und darnach iede wol 4 bis 5 mal nach der Länge entzwey schneiden soll, nebst einem Viertel-Pfund Zucker zusammen in die Brühe; nach diesen thut man das Rindfleisch hinein, und lässet solches eine Weile darinnen mit dämpffen, daß es der Geschmack durchziehe. Wenn man nun anrichtet, so leget man das Fleisch in die Schüssel, und die Würtze darüber, bestreuet es mit klein geschnittenen Citronenschalen, so ist es fertig.

Rindfleisch mit gantzer Würtze, auf eine andere und zwar gar gemeine Art,

Das Rindfleisch hacket man in Koch-Stücken, wäschet es aus, und setzet es in einem Topff mit Wasser und Saltz zu, woselbst es eine Weile kochen muß, kühlet es hernach aus, und thut es wieder in einen Topff, wirffet Jngber, Pfeffer und grosse Rosinen, so viel einem beliebet, darein, seiget die Brühe wieder drauf, und lässet es in einem Kohlfeuer etwas kurtz einkochen. Nach diesen kan man es nach Belieben anrichten und verspeisen.

Rindfleisch mit weissen Rüben,

Das Rindfleisch kochet man offt beschriebener massen ab, und mag man solches nach Belieben an einem gantzen Stücke lassen, oder zerhacken. Hernach nimmet man weisse Rüben, schälet selbige, schneidet und brühet sie mit heissem Wasser ab, thut sie in einem Tiegel oder Casserole, giesset gute Brühe darauf, würtzet selbige mit Jngber und Pfeffer, schüttet klein geriebene Semmel oder eingebrenntes Mehl darein, und lässet es kochen. Darnach leget man das Fleisch darzu, daß es den Geschmack von denen Rüben anziehe, giesset eine Kelle voll gutes Rindsfett daran, richtet es an, und die Rüben oben drüber, so ist es fertig.

Rindfleisch mit braunen Rüben,

Man nimmet ein Stücke Rindfleisch, hernach schälet und schneidet man weisse Rüben nach Belieben, und machet sie braun also: Man lässet Schmaltz in einer Casserole auf dem Feuer heiß werden, reibet alsdenn ein wenig Zucker drein, und wenn der Zucker einen braunen Gescht wirfft, so rühret man die Rüben hinein, denn werden sie bald braun. Darnach thut man solche in eine andere Casserole, und giesset Fleischbrühe drauf, machet ein wenig braun Mehl, und schüttet es auch hinein, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, setzet es wieder auf ein Kohlfeuer, und leget das abgekochte Stück Fleisch darein, welches man nach Belieben anrichten kan.

Rind-

Digitized by Google

Rindfleiſch mit einer Senff-Soſſe,

Man ſetzet ein Stück Rindfleiſch zum Feuer, gieſſet darauf Waſſer, Wein und Eßig, thut darein Saltz, Lorbeerblätter und Rosmarin, und läſſet es kochen. Hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn es nun braun wird, rühret man ein wenig Mehl drein, welches auch bräunen muß; hierauf gieſſet man darzu eine Achttheil-Kanne Senff, wie auch etwas von der Brühe, darinnen das Fleiſch kochet, und Wein, ſchüttet Ingber, Citronenſchalen, auch Scheiben und Zucker daran, daß es recht piquant heiſſet, und läſſet es zuſammen kochen; leget alsdenn das Stücke Fleiſch, ſo man abgekochet, auch hinein, damit ſolches die Brühe fein durchziehe, ſo mag man es nach Gefallen anrichten, und kleine geſchnittene Citronenſchalen drüber ſtreuen.

Rindfleiſch mit Senff-Brühe anders,

Man kochet ein Stücke Rindfleiſch nur in Waſſer und Saltz, wie es ſchon mehrmals beſchrieben worden, die Senff-Brühe aber machet man darzu folgender maſſen: Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſolche braun worden, ſo ſchüttet man ein wenig geriebene Semmel hinein, damit ſie auch Caſtanienbraun möge werden; darnach thut man Senff drein, gieſſet Fleiſch-Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Citronenſchalen, Ingber und Zucker, und läſſet es kochen. Endlich leget man das Stück Fleiſch drein, daß ſich die Brühe hinein ziehe, und richtet es nach Belieben an.

Rindfleiſch mit Senff,

Das Rindfleiſch kochet man nur ordinair ab, leget ſolches in eine Serviette, und richtet dieſe in eine Schüſſel an, thut oben grüne Peterſilie, und ein wenig fette Brühe drauf, den Senff aber gieſſet man auf einen Teller beſonders, reibet Zucker drüber und giebet beydes hin.

Rindfleiſch mit einer Citronen-Soſſe,

Das Rindfleiſch muß in einem Stücke ſeyn, ſolches kochet man in Saltz, Waſſer und Peterſilie, die Brühe machet man darzu alſo: Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, wenn ſie braun worden, ſo rühret man ein wenig Mehl drein, und läſſet es goldgelbe werden, hernach gieſſet man Brühe und ein wenig Wein drauf, würtzet es mit Ingber und Muſcaten-Blüten, ſchneidet die Schalen von einer gantzen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, und läſſet es kochen, leget alsdenn das Fleiſch darein, welches, wenn es eine Weile mit gekochet hat, angerichtet werden kan.

Rindfleiſch angeſchlagen, wie ein Hirſch-Zimmel,

Vom Rind nimmet man ein Schwantz-Stück, und klopffet es, ſpicket es hernach à la daube, thut es in einen Topff, gieſſet Waſſer, Wein und Eßig dran, ſchüttet Saltz und Kräuter darzu, und läſſet es kochen, bis es weich genug iſt, hernach ſchläget man es alſo an, wie einen Hirſch-Zimmel, davon die Beſchreibung unter dem Hirſch N. 22 und 23 auf zweyerley Art anzutreffen iſt, davon man eine erwehlen kan, welche man will; nach dieſen machet man eine piquante Soſſe nach N. 18 unter dem Rindfleiſch, und wenn man das angeſchlagene Fleiſch anrichtet, ſo thut man ſelbiges unten in die Schüſſel, garniret es alsdenn mit Citronen und Blättern, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Rindfleiſch mit einer Sardellen-Soſſe,

Dieſes kochet man gleich als vorhergehendes, die Brühe aber bereitet man alſo: Man machet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl drein, und läſſet es goldgelb werden. Hierauf nimmet man fünf gewäſſerte Sardellen, thut dieſe drein, und rühret es durch einander, gieſſet Bouillon und Wein drein, und wenn es aufgekochet, ſo läſſet man es alsdenn durch einen Durchſchlag in einen andern Tiegel oder Caſſerole lauffen, würtzet es mit Muſcatenblüten, Ingber, Citronenſchalen, und einer gantzen Zwiebel, leget darnach das Stücke Fleiſch in die Brühe, daß ſich die-

Digitized by Google

selbe in das Fleisch ziehe, richtet es an, und garniret es nach Gefallen.

Rindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln,

Man kochet ein Stück Rindfleisch nur schlecht ab, machet hernach in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, und lässet es auch braun werden. Ferner thut man ein Paar Hände voll geschnittene Zwiebeln drein, und röstet solche mit; schüttet auch einen Eß-Löffel voll Kümmel, der vorhero ein wenig mit einem Schneidemesser geschnitten worden, daran, giesset gute Fleischbrühe darauf, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, leget zuletzt das Fleisch drein, welches alles zusammen durch einander kochen muß. Wenn es nun weich, und die Brühe ein wenig dicke worden, so richtet man es an, und giebet es hin.

Rindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln anders,

Man nimmet Rindfleisch in gantzen oder Stücken, kochet es, wie zur Gnüge beschrieben, nur in Wasser und Saltz ab, kühlet es aus, und richtet es wieder in einen Topff; thut gerieben Brot, Ingber, Pfeffer, Kümmel und Zwiebeln hinein, giesset Fleisch-Brühe darauf, und lässet es zusammen kochen, so ist es fertig.

Rindfleisch mit Knoblauch,

Man kochet das Rindfleisch gleichwie vorhergehendes, kühlet es aus, thut geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer und Saffran dran, und giesset Rindfleisch-Brühe drauf. Hernach nimmet man Knoblauch, weil er noch jung und grün ist, putzet solchen sauber, schneidet ihn klein, und wirffet diesen auch ans Fleisch, setzet es zum Feuer, und lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet man es nach Gefallen an, und schicket es zu Tische.

Rindfleisch gebraten auf Englisch,

Von einem fetten jungen Ochsen oder Kalben-Rind, und zwar vom hintern Viertel nimmet man ein Stücke, so groß, als ob man einen kälbernen Nieren-Braten hacken wolte; klopffet dieses mit einem Stück Holtz ziemlich mürbe, sprenget es mit Saltz ein, leget es in ein Geschirr, damit es Raum habe, denn solche Braten sind öffters 30 bis 40 Pfund schwer. Hat er nun etliche Stunden im Saltz gelegen, so sprenget man ein wenig Eßig darüber, beleget ihn mit Zwiebel-Scheiben, und lässet ihn über Nacht also liegen. Will man darnach solchen braten, so stecket man ihn an Spieß, und leget ihn nicht gar zu jählings zum Feuer; es ist aber darauf zu sehen, daß er nicht bey weichem Holtze gebraten werde. Wenn er nun anfänget trocken zu werden, so begiesset man ihn mit Butter, und so offt man solches Begiessen wiederholet, so offt bestreuet man ihn mit Mehl; er muß aber allezeit fett begossen werden, so bekömmt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, doch darff er nicht über 2 bis 3 Finger ausbraten. Ist er nun fertig, so richtet man ihn an, und giesset von der Jus, die in der Bratpfanne aufgefangen worden, darüber, und garniret es nach Gefallen. NB. Wenn der Braten vorgeschnitten wird, muß er gantz scheibig nach der Länge geschnitten werden, und so ein Stückgen abgeschnitten worden, so drücket man die Jus heraus, und giesset solche auf den Braten, alsdenn kan selbiger den andern Tag wieder aufs neue gebraten und aufgetragen werden.

Rindfleisch gefüllt mit einer Auster-Sosse,

Erstlich nimmet man eine schöne Brust, und machet sie hol, hernach hacket man abgebraten Kalbfleisch, wie auch Nierenstollen klein, thut es in eine Casserole, mischet darunter kleine Rosinen, Citronenschalen, Ingber, Pfeffer, würfflicht geschnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter, und drey Eyer; dieses zusammen setzet man aufs Kohlfeuer, und rühret es ab, oder lässet es auch nur rohe, füllet es hierauf in die Rinds-Brust, machet es mit einem Speiler sauber zu, daß die Fülle nicht heraus lauffen kan, blanchiret und wäschet solche sauber aus, wickelt sie alsdenn in eine Serviette, setzet sie in einem

Topff

Digitized by Google

Topff mit Wasser, Eßig und Wein ans Feuer, und saltzet sie; schüttet auch etwas Kräuter, und etliche gantze Zwiebeln hinein, und lässet selbige so lange kochen, bis sie gantz weich wird. Darnach nimmet man 50 Stück Austern, die vorhero etliche Stunden gewässert haben, thut diese in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück ausgewaschene Butter daran, passiret sie mit Citronenschalen, Muscaten-Blüten, Ingber, und ein Paar gantzen Zwiebeln, giesset alsdenn Jus darauf; oder in deren Ermangelung nimmet man braun geröstetes Mehl, und thut es zu denen Austern, giesset gute Bouillon oder Wein drauf, und lässet es kochen; endlich leget man das Bruststück darein, welches gleichfalls mit kochen muß. Beym Anrichten ziehet man den Speiler, mit dem die Brust zugespeilert ist, heraus; richtet sie an, und die Austern fein oben drüber, beleget sie mit Citronenschalen und Scheiben; hingegen zum garniren mag man kleine Auster-Pastetgen machen. Es wird aber dieses Essen nicht immer ordinair bereitet, sondern nur bey Ausrichtungen, oder an einem grossen Hofe.

Rindfleisch mit Schnittlauch, oder Schnittling,

Man kochet Rindfleisch in Wasser und Saltz ab, darnach lieset man Schnittling sauber aus, schneidet solche klein, und thut sie in einen Topff, giesset Rindfleischbrühe drauf, setzet sie zum Feuer, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, schüttet geriebene Semmel, oder eingebrenntes Mehl daran, und lässet es kochen, bis es ein wenig dicke wird: Einige thun auch Caffran daran. Zuletzt richtet man das Fleisch an, giesset die Brühe drüber, und bestreuet es mit Ingber.

Rindsfüsse mit Cibeben,

Man nimmet Rindsfüsse, wie sie der Fleischer gebrühet hat, senget selbige ab, und schneidet sie der Länge nach entzwey, wäschet sie sauber aus, setzet sie mit Wasser und Saltz in einem Topff zum Feuer, und lässet sie weich kochen. Wenn nun dieses geschehen, so thut man sie heraus in kaltes Wasser, kühlet sie aus, schneidet sie alsdenn wie Rudeln, schüttet sie in einen Tiegel oder Casserole, würtzet sie mit Ingber. Pfeffer, Citronenschalen, und einem Viertel-Pfund gelesener Cibeben, und wirffet ein Stückgen Zucker darzu. Hernach machet man in einer andern Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, und lässet es Castanien-braun werden, thut solches auch an die Rindsfüsse. Nach diesem giesset man Bouillon, Eßig und Wein drauf, setzet es aufs Feuer, damit es koche, und eine feine dicke Brühe bekomme, alsdenn kan man es anrichten. NB. Wäre solch Essen etwa nicht fett genug, so machet man nur Butter braun, und brennet sie dran.

Rindsfüsse sauer mit Zwiebeln,

Wenn dieselben vorher beschriebener massen abgekochet sind, so kühlet man sie aus, und zerschneidet sie, daß die Knochen heraus kommen. Hernach thut man sie in eine Casserole oder Tiegel, schneidet Zwiebeln, und röstet sie also: Man machet Butter in einer Pfanne auf dem Feuer braun, rühret Mehl drein und bräunet es auch, schüttet alsdenn die Zwiebeln drein, und röstet solche mit. Ist dieses geschehen, so thut man das braune Mehl, benebst denen gerösteten Zwiebeln, zu denen geschnittenen Rindsfüssen, würtzet solche mit Ingber und Pfeffer, giesset Rindfleisch-Brühe und Eßig drauf, setzet es aufs Feuer, und lässet es kochen, rühret aber selbige um, daß sich das eingebrannte Mehl zerrühre, so sind sie fertig, und können nach Belieben angerichtet werden.

Rindsfüsse anders mit Zwiebeln,

Man nimmet abgekochte Rindsfüsse und thut die grösten Knochen heraus, leget solche in einen Tiegel oder Casserole, schüttet geschnittene Zwiebeln, so viel man derer daran thun will, auch Ingber, Pfeffer, geriebene Semmeln, und ein Stücke Butter dran, giesset gute Fleisch-Brühe drauf, und lässet sie auf dem Feuer kochen; man kan sie auch nach Belieben mit Saffran gelb machen.

Rindsfüsse fricassiret,

Dieselben schneidet man klein, thut sie mit einem Stück Butter, Muscatenblüten und Citronenschalen in einen Tiegel oder Casserole, passiret sie auf einem Kohl-

feuer

feuer mit einer gantzen Zwiebel ab, gieſſet hernach Bouillon und Wein drauf und läſſet es kochen. Ferner ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem der Füſſe viel ſind, in einen Topff, gieſſet ein Paar Eß-Löffel ſcharffen Eßig an die Eyerdotter, qvirlt ſie klar, ſchüttet auch die Brühe, ſo an denen Füſſen iſt, an die Eyerdotter, qvirlt es aber, daß ſie nicht zuſammen lauffen; inzwiſchen leget man ein Stück Butter wieder an die Rindsfüſſe, und paſſiret ſie ein wenig, gieſſet alsdenn die abgerührte oder qeqvirlte Fricaſſée drauf, ſchüttelt es durch einander, und wenn es dicke worden, ſo richtet man es an, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Rindsfüsse mit Muscatenblüten,

Dieſelbigen ſchneidet man ebener maſſen klein, oder läſſet ſie nach Belieben gantz; thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drein, leget ein Stück Butter darzu, gieſſet Rindfleiſch-Brühe dran, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, und läſſet ſie kochen. Iſt nun die Brühe ein wenig dicke worden, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Rindsfüsse-Grillade,

Suchet man Grillade von Schweinsfüſſen, oder Grillade von Kälberfüſſen, die beyderſeits zur Vorſchrifft dienen.

Rindsfüsse kalt mit Baumöl und Eßig,

Dieſe ſchneidet man gantz klein wie Rubeln; hernach richtet man ſie in eine Schüſſel an, ſtreuet Jngber und Pfeffer drauf, gieſſet Baumöl und Eßig dran, und miſchet es durch einander, ſtreuet klein geſchnittne Schnittlinge drüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Rindsfüsse mit einer Senff-Brühe,

Dieſe läſſet man gantz, nur daß die gröſten Knochen heraus kommen. Hierauf machet man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, leget die Füſſe drein, welche auch ein wenig bräunen müſſen, richtet ſie hernach in eine Caſſerole, und würtzet ſolche mit Jngber, Pfeffer, Citronenſchalen und Zucker. Ferner läſſet man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel braun werden, thut ein klein wenig Mehl drein, und wenn es braun iſt, ſo gieſſet man Senff und Fleiſch-Brühe, ingleichen etwas Wein dran, ſchüttet es an die Rindsfüſſe, und läſſet es durch einander kochen, ſo iſt es recht.

Rindsfüsse mit Majoran,

Wenn die Rindsfüſſe abgekochet ſind, ſo kühlet man ſie ſauber aus, ſchneidet die gröſten Beine heraus, und thut die Füſſe in einen Tiegel oder Caſſerole, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, ſchüttet geriebene Semmel darzu, gieſſet Rindfleiſch-Brühe drauf, ſtreuet einen Eß-Löffel Majoran hinein, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie kochen, bis die Brühe ein wenig kurtz und dicke wird. Letztlich leget man ein Stück Butter dran, ſo ſind ſie fertig. NB. An ſtat der geriebenen Semmel kan man auch weiß gebrenntes Mehl nehmen, und die Brühe damit abmachen.

Rindsflecke zu rechte zu machen,

Wenn ſolche der Fleiſcher gebrühet oder gebrennet hat, ſo wäſchet man ſie ſauber aus, ſchneidet ſie zu Stücken und thut ſie in einen Topff, gieſſet Waſſer drauf, wirfft Saltz dran, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen. Wenn ſolche nun weich ſind, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, wäſchet und kühlet ſie aus, und brauchet ſie hernach auf folgende Art.

Rindsflecke mit Kümmel säuerlich,

Man nimmet abgekochte Flecke, ſchneidet dieſe länglicht, thut ſie in eine Caſſerole, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, ſtreuet geriebene Semmel dran, leget ein Stück Butter hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe und Eßig darzu, ſchüttet ein wenig Kümmel hinein, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo iſt es recht.

Rindsflecke, anders mit Kümmel sauer,

Man machet in einer Caſſerole Butter auf dem Kohl-Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und läſſet es ebenfalls braun werden. Hernach thut man die

Digitized by Google

die geschnittenen Flecke hinein, so viel man nöthig hat, würtzet sie mit Jngber und Pfeffer, giesset Brühe und Eßig darauf, und wirfft ein wenig Kümmel daran, setzet sie aufs Feuer, damit sie fein kurtz einkochen, so sind sie zum Anrichten fertig.

Rindsflecke mit Speck,

Man schneidet Rindsflecke länglicht wie Nudeln, thut sie hernach in einen Tiegel oder Casserole mit geriebener Semmel, Jngber, Pfeffer, Saffran und einem Viertel-Pfund klein geschnittenen Speck, wie auch ein wenig klein geschnittenen Zwiebeln; giesset Fleisch-Brühe darauf, setzet es aufs Feuer und lässet es kochen; leget ein Stücke Butter daran, und wenn es dicklicht worden, mag man anrichten.

Rindsflecke mit Zwiebeln sauer,

Die abgekochten Flecke schneidet man nach Gefallen in einen Tiegel oder Casserole, thut daran eingebrenntes Mehl, Jngber, Pfeffer, in Butter geröstete Zwiebeln; giesset Eßig und Butter darauf, setzet sie auf ein Kohl-Feuer, und lässet sie kochen; Hernach brennet man ein wenig braun-gemachte Butter hinein, und richtet sie nach Belieben an.

Rindsflecke mit Zwiebeln anders,

Diese schneidet man ebenfalls wie man will, richtet sie in einen Tiegel oder Casserole ein, thut gerieben Brot, Jngber und Saffran daran, schelet und schneidet Zwiebeln klein, thut solche auch darzu, giesset Brühe darauf, und leget ein Stück Butter darzu, lässet es durch einander kochen, daß die Zwiebeln weich werden, saltzet sie ein wenig, so sind sie fertig.

Rindsflecke mit grüner Petersilie,

Man thut die gekochten und geschnittenen Flecke in eine Casserole, schüttet darzu grüne gehackte Petersilie, geriebene Semmel, Muscatenblüten, Jngber und Butter, giesset Rindfleisch-Brühe darauf, setzet es auf ein Kohl-Feuer, lässet es kochen, bis es ein wenig dicke wird, so sind sie zum Anrichten fertig. NB. Überall, wo man keine geriebene Semmel daran thun will, kan man sich stat deren weißgebrannten Mehls bedienen.

Rindsflecke, wie sie gemeine Leute zuzurichten pflegen,

Diese nehmen sie, und schneiden solche, wie sie darzu kommen: thun sie alsdenn in einen Topf, streuen Jngber und Pfeffer hinein, ingleichen gerieben Brot, Saltz und ein wenig Butter. Darnach giessen sie die Brühe von Flecken drauf, setzen sie zum Feuer, und lassen solche ziemlich kurtz einkochen. Wenn sie diese anrichten, so streuen sie wieder Jngber darüber und essen solche.

Rindsflecke mit Kraut,

Man schneidet die Flecke, und thut sie in einen Topf, Tiegel oder Casserole, schneidet hernach Kraut-Häupter, als wolle man Sallat machen, thut das Kraut zu denen Flecken, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, giesset Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lässet es kochen, hernach rühret man eingebrenntes Mehl darunter, giesset Fett von Rind-Fleisch-Brühe darauf, so sind sie fertig. Bey dem Anrichten streuet man Jngber und Pfeffer darüber, denn ist es fertig.

Rindsflecke mit weissen Rüben,

Diese werden gleich also gemachet, als vorhergehende mit Kraut, nur daß, an stat des Krauts, weisse Rüben genommen werden.

Rindsflecke auf dem Rost, als eine Grillade,

Man nehme Rindsflecke, schneide ziemliche Stücke daraus, daß man sie könne auf den Rost legen, mache sie gleich also ab, als wie man eine Grillade abmachet, gebe braune Butter darzu, und bestreue sie mit Jngber, so sind sie fertig, und kan man solche nach Belieben anrichten.

Rindsflecke à la Viennoise,

Die Rindsflecke werden klein geschnitten und abgekocht, hernachmals mit Speck-Essentz angerichtet.

Rinds-Magen gefüllet mit Kraut,

Man nimmet einen Rinds-Magen, kochet

chet selben weich, wäschet und kühlet ihn sauber aus, hernach schneidet man Kraut-Häupter mit einem Schneide-Messer gantz klein, setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, thut das Kraut hinein, und lässet es eine Weile rösten. Ferner wirfft man geriebene Semmel, vier Eyer, Muscaten-Blüten, Ingber und Saffran darzu, giesset auch ein Paar Löffel Rahm daran, schneidet ein Viertel-Pfund Speck würfflicht, und thut diesen auch darunter, rühret es auf ein Kohl-Feuer durch einander, als ob man gerührete Eyer mache, und saltzet es ein wenig. Darnach füllet man den Rinds-Magen damit, machet ihn feste zu, leget selbigen in eine Casserole, giesset gute Rind-Fleisch-Brühe daran, setzet solchen aufs Kohl-Feuer, streuet geriebene Semmel und noch etwas klein gehacktes Kraut hinein, würtzet es mit Muscaten-Blüten und Ingber, leget noch ein Stück Butter daran, und lässet es also kochen, bis das Kraut weich ist. Endlich richtet man solchen an, und giesset die Brühe darauf. Oder man zerschneidet solchen Stückweise, als man eine Wurst zu zerschneiden pfleget, und richtet ihn sauber an.

Rinds-Magen gefüllt noch anders,

Solchen kochet man wie vorigen ab. Hernach hacket man abgebraten Kalb-Fleisch, wie auch ein halb Pfund Nieren-Talg klein, vermischet solches mit kleinen Rosinen, Citronen-Schalen, Ingber, Muscaten-Blüten und eingeweichter Semmel. Hierauf thut man Butter in eine Casserole und das zusammen gemischte drein, schläget vier Eyer dran, und rühret es auf Kohlen ab; nach diesem füllet man den Magen damit, thut ihn alsdenn in eine Casserole, giesset Rind-Fleisch-Brühe darauf, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und Scheiben, auch ein Stück ausgewaschene Butter darzu, und lässet ihn also kochen. Endlich, wenn man solchen anrichtet, so schneidet man ihn Scheibenweise, und giesset die Brühe darüber, so ist es recht.

Rinds-Gaumen-Salat,

Man besehe Salat von Rinds-Gaumen.

Rinds-Zunge,

Diese wäschet man aus, und setzet sie, als man Rind-Fleisch zusetzet, zum Feuer, und wenn sie weich ist, so thut man sie in kaltes Wasser, ziehet ihr die Haut herunter, und putzet sie sauber zu, hernach brauchet man sie folgender massen.

Rinds-Zunge gefüllet,

Man nimmet eine Rinds-Zunge, und wenn sie sauber abgekocht und zugeputzet ist, wie vorher beschrieben worden, so schneidet man sie die Länge herunter am dicken Ort auf, schneidet auf der Seiten das Fleisch heraus, und hacket es klein, hacket auch ein Viertel-Pfund Nieren-Talg, nimmet kleine Rosinen, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten, Ingber, geriebene Semmel und länglicht geschnittene Mandeln, und mischet dieses alles durch einander. Hierauf schüttet man solches in eine Casserole, leget ein Stücke Butter darzu, schläget 3 bis 4 Eyer drein, rühret es auf einem Kohl-Feuer ab, giesset ein Paar Eß-Löffel guten Milch-Rahm darzu, und füllet die Zunge damit. Hierauf bestreichet man eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Zunge drein, und setzet sie in einen heissen Ofen, (es muß aber vorhero die Zunge oben mit Butter begossen werden,) und lässet sie alsdenn gar backen. Inzwischen machet man eine Brühe von Sardellen, Capern, Citronen oder von was man will. Diese Brühe findet man bey dem Kalb-Fleisch und Hünern, wie auch bey den Fischen beschrieben, von selbigen mag man wehlen und darzu brauchen, welche man will.

Rinds-Zunge gespickt mit Citronen,

Wenn die Zunge abgekocht und zugeputzet ist, so spicket man sie mit Citronen. Darnach stecket man sie an einem Brat-Spieß, oder bindet sie an, hierauf leget man sie zum Feuer, und lässet sie braten, begiesset sie öffters mit Butter. Unter währender Zeit aber machet man die Brühe fertig, die sich beym Rind-Fleische mit einer Sardellen-Sosse finden wird.

Rinds-Zunge mit grossen Rosinen,

Wenn die Zunge abekocht und vorbe-schrie-

Digitized by Google

schriebener massen zugeputzet ist, so schneitet man solche nach der Länge flach entzwey in sechs bis sieben Stücken, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronen-Schalen, thut eine Hand voll grosse und so viel kleine Rosinen, wie auch länglicht klein geschnittene Mandeln darzu, brennet ein wenig braun Mehl daran, giesset Rind-Fleisch-Brühe, auch Wein und Eßig darauf, und lässet es kochen. Wenn es nun ziemlich kurtz und dicke eingekocht ist, so reibet man Zucker daran, und lässet sie noch ein wenig kochen. Hernach ist sie fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Rinds-Zunge mit Capern braun,

Wenn sie abgekocht ist, so setzet man eine Casserole mit Butter auf das Feuer, wenn solche braun worden, rühret man ein wenig Mehl daran, und lässet es auch braun werden. Hernach giesset man Rind-Fleisch-Brühe, Wein und Eßig drauf, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer und Citronen Schalen, und wirfft eine Hand voll Capern darein. Hierauf schneidet man die Zunge als vorige, leget sie in die Brühe, und lässet es mit einander kochen, daß die Brühe fein dickigt werde. Jst sie noch nicht fett genug, so machet man noch ein wenig braune Butter, und brennet solche daran; richtet sie nach Gefallen an, und giebet sie hin.

Rinds-Zunge mit Capern weiß,

Die Rinds-Zunge, wenn sie abgekocht ist, schneidet man wie vorige, leget sie in einen Tiegel oder Casserole, thut darzu geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Jngber, Citronen-Schalen und Scheiben, ingleichen eine Hand voll Capern, kleine Rosinen, ein Paar gantze Zwiebeln, ein Stück ausgewaschene Butter, giesset Brühe, Eßig und Wein darauf; setzet sie aufs Feuer, und lässet alles gemählich durch einander kochen. Wenn es nun eine Weile gekochet hat, und schmackhafft worden, so wirfft man die gantzen Zwiebeln heraus, die Zunge hingegen richtet man ordentlicher Weise sauber an, und die Brühe oben drüber, so ist es recht.

Rinds-Zunge mit einer piquanten Sosse,

Die Zunge schneidet man in Stücken wie die Rinds-Zunge mit grossen Rosinen. Die Brühe darzu findet sich bey dem Rind-Fleisch mit einer piquanten Sosse. Wenn man die Sosse abgemacht, so leget man die zerschnittene Zunge hinein, lässet es ein wenig mit einander kochen, darnach kan man solche nach Belieben anrichten.

Rinds-Zunge mit Sauerampffer,

Den Sauerampfer lieset man rein, und wäschet ihn sauber aus. Darnach thut man in einen Tiegel oder Casserole ein wenig Butter, leget den Sauerampffer gleich drauf, setzet ihn aufs Feuer und schweisset solchen ein wenig. Hernach streuet man geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Jngber dran: giesset gute fette Rind-Fleisch-Brühe drauf, und setzet es wieder aufs Kohl-Feuer. Ferner schneidet man die Zunge als vorige zu Stücken, leget diese zum Sauerampffer, lässet es kochen, damit sich die Semmel verkoche, und ein wenig dicke werde, so kan man alsdenn solche anrichten.

Rinds-Zunge mit Petersillen-Wurtzeln,

Die Rinds-Zunge wird erst vorher beschriebener massen abgekocht, alsdenn nach der Länge in so viel Stücke, als man will, geschnitten. Wie die Wurtzeln sollen zubereitet werden mit der Brühe, davon suche man Rindfleisch mit Petersilien-Wurtzeln.

Rinds-Zunge mit Pastinat,

Man suche Rindfleisch mit Pastinat, und bereite darnach die Rinds-Zunge.

Rinds-Zunge mit Meerrettig,

Man suche Rind-Fleisch mit Meerrettig und Mandeln. Die Zungen müssen aber allezeit zerschnitten oder sonsten gantz fein förmlich zubereitet werden.

Rinds-Zunge mit braunen Rüben und Schwämmen,

Man suche Rind-Fleisch mit braunen Rüben. Auf die Schwämme aber, wenn sie dürre sind, giesset man erst Brühe her, und lässet sie eine Weile weichen, hernach putzet man sie sauber, passiret sie ein wenig in Butter, und mischet sie unter die Rüben, leget alsdenn die Rinds-Zunge drein, und

Digitized by Google

und läſſet es kochen, darnach mag man ſolche anrichten.

Rinds-Zunge gebraten,

Wenn die Rinds-Zunge abgekocht und ausgeputzet iſt, ſo ſchneidet man ſie nach der Länge in vier bis fünf Stücke. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, läſſet dieſe braun werden, leget alsdenn die Zunge hinein, welche auf beyden Seiten braun werden muß. Hierauf richtet man ſie an, und gieſſet die braune Butter oben darüber, beſtreuet ſie letztlich mit Jngber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Rinds-Zunge gebraten anders,

Man ſuche Rinds-Zunge geſpicket, und bereite dieſe auch alſo.

Rinds-Zungen-Grillade,

Die Zunge ſchneidet man gleichwie vorhergehende, und machet ſie darnach ab, wie eine Grillade abzumachen gebräuchlich iſt.

Rinds-Zunge, ſo geräuchert, nur trocken mit Senff,

Geräucherte Rinds-Zungen wäſſert man über Nacht in laulichtem Waſſer ein; hernach wäſchet man ſie ſauber aus, und thut ſie in einen Topf, gieſſet Waſſer darauf, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, alsdenn thut man ſie wieder heraus in kaltes Waſſer, und ziehet ihnen die Haut ab, gleich als bey einer friſchen. Nach dieſem ſchneidet man ſie nach der Länge zu gantz dünnen Schnitten, richtet ſie auf eine Schüſſel an wie einen Crantz, damit in der Mitte ein Platz bleibe, gieſſet Senff hinein, garniret und träget ſie zu Tiſche.

Rinds-Zunge, ſo geräuchert, mit Braun-Kohl,

Dieſe bereitet man gleich alſo, und ſchneidet ſie, wie die vorige, zu Stücken. Die Zubereitung des Kohls kan man im B unter dem Braun-Kohl finden, und eine Art davon erwehlen, welche einem beliebet.

Rinds-Zunge, ſo friſch, mit Selerie,

Wenn ſie abgekochet, abgeputzet und ausgekühlet iſt, wie vorhero gemeldet worden, ſo ſchneidet man ſie zu kleinen Stücken und thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole. Hernach putzet man Selerie, und ſchneidet denſelben gantz klein, ſchweiſſet ihn in ein wenig Butter, und ſchüttet dieſen zur Zunge, würtzet ſie mit Jngber und Muſcaten-Blüten, ſtreuet geriebene Semmel darüber, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, leget ein Stück Butter dran, und ſetzet es aufs Kohlfeuer, läſſet ſolches durch einander kochen, ſo iſt es recht.

Rinds-Zunge mit einer Senff-Brühe,

Man ſuche Rindfleiſch mit einer Senf-Brühe, und bereite dieſe Zunge darnach.

Rinds-Kopf oder Preß-Kopf zu machen,

Man nimmt einen Rinds-Kopf, ingleichen das kurtze Fleiſch vom Hals, ſetzet beydes in Waſſer und Saltz zum Feuer, und läſſet es wie ander Rindfleiſch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet man in Waſſer und Saltz drey Pfund Schweinfleiſch ab, leget ſolches auf ein Hackebret, wie auch den Rinds-Kopf und kurtze Fleiſch vom Halſe, welches man aber erſt ausputzen muß, und ſchneidet dieſe beyden Stücke zuſammen gantz klein. Nach dieſen ſetzet man auch Rinds-Füſſe zu, und wenn dieſe weich gekocht ſind, ſo putzet man ſie ſauber ab, thut alle Knochen heraus, und wirfft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie darnach würfflicht, wie Semmel oder Speck; ſchüttet ſie nebſt den obigen zuſammen in eine groſſe Caſſerole, gieſſet von der Brühe drauf, darinnen die Rinds-Füſſe gekochet haben; würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und Saltz; ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es eine gute Weile durch einander kochen. Jſt dieſes geſchehen, ſo hebet man es vom Feuer weg, ſchüttet das gehackte in eine Preß-Kopfs-Forme, ſetzet ſolche auf ein Geſchirr, daß die Brühe ablauffen kan; beſchweret es oben mit einem darzu gemachten und über die Forme ſich ſchickenden Bret; leget Gewichte darauf und läſſet es alſo über Nacht ſtehen, daß es erkalte. Soll dieſes Eſſen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, ſo ſtecket man

Digitized by Google

man in heisses Wasser ein Tuch und umleget damit die Forme, so wird der Kopf sich los machen, und heraus auf die Schüssel, darauf man anrichten will, fallen, über welche man aber die Forme verkehret halten muß. Das Garniren wird einem ieden frey überlassen, und mag er es so gut machen als er kan. Hierbey ist zu mercken, daß sonderlich bey grossen Ausrichtungen etliche Köche, wenn sie erstlich ein wenig von dem Gehackten in die Forme gegossen haben, inwendig an das Blech geschnittene Scheiben Cervelat-Wurst, auch Citronen-Scheiben, ingleichen geschnittene Spitzen von Speck, als eine Pyramide, fein ordentlich zu legen pflegen, hernach von dem Gehäck wieder darauf giessen und auf das allerzierlichste, so gut sie nur können, es verfertigen. Sind sie nun mit dem Eingiessen fertig, und auf den breiten Fuß kommen, worauf der Preß-Kopf stehen muß, so belegen sie es erstlich fein sauber, hernach schütten sie das Gehackte vollends drüber, und beschweren es nach vorbeschriebener Art, welches eingelegte denn an dem Preß-Kopffe recht sauber aussehen wird. In Mangelung einer Forme kan man das Gehackte in ein Tuch giessen, es feste zubinden und darnach mit Steinen beschweren, daß der Safft davon läufft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben.

Rindfleisch-Raffal, siehe Raffal von Rindfleisch.

Rinds-Wurst, siehe Wurst.

Ring,

Ist eine von Gold entweder glatte oder schwartz geätzte Zierath und runder Umfang mit und sonder Edelgesteinen auf vielerley Art garniret und versetzet, den das Frauenzimmer an die Finger zu stecken pflegen. Die Sorten sind Jesus-Ringe, darauf JHS. stehet; Schnallen-Ringe, die rund wie Schnallen sind; Hertz-Ringe, so wie ein Hertz formiret; Devisen-Ringe, bald von dieser, bald jener Art; Masquen-Ringe, darauf Masquen-Bilder, so man öffnen kan, gestochen sind; Portrait-Ringe; à l'Hombre-Ringe, darauf die 4 Matadors, Spadille, Manille, Basta und Ponto marquiret sind; Notabene-Ringe, die man zum Andencken einer gewissen Sache träget; A Propos-Ringe, wenn man sich ohnversehens verspricht, und den ersten den besten Ring, den man bey sich hat, dazu gebrauchet; Stroh-Ringe, grosse Rosen- oder Liljen-Ringe, Galanterie-Ringe, Glied-Ringlein, Ketten-Ringlein, so aus eitel kleinen Gelencken bestehen, Carmel-Ringe, Pitschafft-Ringe u. d. g.

Ring-Futteral,

Ist ein höltzernes mit Leder überzogenes und inwendig mit Sammet ausgekleidetes länglichtes kleines Kästgen, mit kleinen und engen Fächlein abgetheilet, worein das Frauenzimmer ihre Ringe einzeln zu stecken und zu verwahren pfleget.

Ringin,

Maria Elisabeth, verwittibte Rhodin, eine gelehrte und qualificirte Tochter des berühmten Professoris Rings zu Franckfurt an der Oder. Sie excellirete nicht nur in der Poesie, sondern verstand auch Matheſin, die Lateinische und Frantzösische Sprache, war eine gute Musica, und hatte auch in der Mahlerey etwas gethan.

de los Rios,

Francisca, eine gelehrte Spanierin von Madrit, lebte An. 1618, und schrieb: La Vida de la Beata Angela de Folino &c.

Ritzpa,

War eine Tochter Aja, und Kebs-Weib des König Sauls, 2 Samuel. III, 7.

Rhamnusia,

Die Göttin der Rache und des Zorns, so über die Hochmüthigen gesetzet und das Böse zu bestrafen pfleget. Sie wird auch sonsten Nemesis genannt. Siehe Nemesis.

Rhea,

Des Albanischen Königs Numitoris Tochter, wird auch sonst Ilia genannt, welche ihr Vetter Amulius zu einer Vestalischen Jungfer gemacht, sie wurde aber von dem Marte überwältiget und geschwächet, gebahr ihm auch hernach den Romulum und Remum.

Rhea,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, wird sonsten genennet Isis, Cybele, Ops, Berecynthia und Mutter aller Götter. Ihr Mann ist der Saturnus gewesen, mit welchem sie den Jupiter gezeuget. Sie soll die allererste Erfinderin der Städte und der Thürme gewesen seyn; Dahero sie auch mit einer Crone, so von Thürmen gemacht, auf dem Haupte angethan, in der Hand ein Scepter haltend, und auf einem Wagen sitzend, so von vier Löwen gezogen wird, abgemahlet zu finden.

Rhodope,

Ein in der Philosophie wohlerfahrnes Weib, der Pythagorischen Secte zugethan. Theano hat eine Epistel an sie geschrieben, woraus man ihre Philosophische Wissenschafft schliessen kan. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philos. p. 64 n. 110, it. Anonym. Not. ad Vitam Pythagoræ.

Rhodope,

Eine berühmte Hure aus Thracien, hat sich durch ihre Hurerey ein solches Stück Geld erworben, daß sie sich eine fast unschätzbare Pyramide erbauet, und nach ihrem Tode verlassen. Psammetichus König in Aegypten nahm sie zuletzt zur Gemahlin an. Ælian. Lib. 13 Histor.

Rhoxane,

Eines Persischen Land-Voigts Tochter, und des grossen Alexandri Concubine, welche sich endlich dieser grosse Welt-Bezwinger und Kayser bloß wegen ihrer sonderbaren Schönheit zum Weibe antrauen lassen.

Roberts-Brühe,

Sauce à la Robert, hat ihren Nahmen von Roberto, einem berühmten Koch bey Francisco I König in Franckreich.

Robigo, oder Rubigo,

Hiesse den alten Römern diejenige Göttin, die man dessentwegen von denen Inwohnern und Land-Leuten verehren sahe, damit sie den Mißwachs des Getreides, oder den darauf fallenden giftigen Meelthau (von welchem sie auch ihren Nahmen bekommen) abwenden möchte.

Robusta,

Maria, sonsten Tintoretta genannt, eine Venetianerin, des berühmten Mahlers zu Venedig, Tintaretts, sehr künstliche Tochter, massen sie nicht nur in der Vocal- und Instrumental-Music wohl erfahren, sondern auch eine vortreffliche Mahlerin gewesen, als worauf sie sich von Jugend auf geleget, auch aus Liebe zu solcher Kunst stets in ihren jungen Jahren als ein Knäblein gekleidet gegangen. Sie hat vortreffliche Stücke gemacht und muste Philippum den II König in Spanien, wie auch den Ertz-Hertzog Ferdinandum abcontrafaien. Kayser Maximilianus hat von ihrer Hand auch ein Stück bekommen, und bestehet selbiges in dem Portrait seines Obristen-Stallmeisters Jacobi Stradæ. Sie starb An. 1590 in dem 30 Jahr ihres Alters, und lieget in Santa Maria dell horto begraben. Vid. Joach. von Sandrarts deutsche Academie der edlen Bau- Bild- und Mahlerey-Künste T. II L. 2 c. 17, it. Hoffmann. Lex. Univers. T. I p. 995, it. Rudolphium in Vitis Pictor. P. 2 p. 75.

Rocaberti, siehe de Jesus Hypolita.

de Rochechouart,

Maria Magdalena, eine gelehrte Dame, war des Hertzogs von Montemar, Gabriels von Rochechouart Tochter, hatte eine grosse Kenntniß der Lateinischen, Griechischen, Italiänischen und Spanischen Sprache, war in der Theologie und den Streitigkeiten besonders erfahren, sahe sich in den Schrifften der Kirchen-Väter fleißig um, und hatte sowol die alten als neuen Philosophos gelesen. Mit eben dem Eifer machte sie sich die alten Aucores bekannt; wie sie denn einen ziemlichen Theil von des Homeri Iliade in die Frantzösische Sprache übersetzet hat. Dabey war sie von besonderer Gottesfurcht; weswegen sie 1670 zur Aebtißin in der Abtey zu Fontevrault erwehlet ward, woselbst sie nicht allein die Nonnen durch ihren guten Lebens-Wandel erbauete, sondern ihnen auch eine grosse Liebe zu den Studiis beybrachte.

Digitized by Google

brachte. Sie starb 1704 im 39 Jahr ihres Alters, und verbrannte vor ihrem Ende ihre meiste Schrifften: diejenigen aber, so noch übrig sind, gehen meist die Sitten-Lehre und Critic an. G. L.

de Roches,

Magdalena und Catharina, Mutter und Tochter, zwey gelehrte Frantzösinnen und Poetinnen, aus Poitiers, so um das Jahr 1580 gelebet, auch beyde an einem Tag an der Pest An. 1587 gestorben. Sie waren beyde in der Poesie, Historie und Sprachen hoch erfahren, und wurden täglich von gelehrten Leuten besuchet; Ihre Gedichte sind zu Paris Anno 1584 in 4to heraus kommen. Die Tochter ward die Muse von Franckreich genannt. Vid. Baillet Jugem. des Savans T. V p. 440, Bzl. in Novell. Reipub. Liter. A. 1684 M. Octobr. p. 824, Quesnel. in Bibl. Thuan. Catalog. P. II p. 307, Happel. in Academ. Roman. l. 1 c. 24 p. 282.

Rock,

Heißt bey dem Frauenzimmer derjenige weite und starck in Falten gelegte lange Schurtz und Uberzug, den sie über die Hüfften legen. Wird aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen, auch Cannefaß, auf vielerley Art geschnitten und verfertiget, ist entweder schlecht oder falbaliret; bey denen vornehmen Dames und Frauenzimmer von Condition werden selbige zuweilen mit breiten golden- oder silbernen Merlinen, Spitzen, Possementen, Tressen, Frantzen oder andern Zierathen besetzet. Es sind auch solche mit Türckischen Garn oder à la Sicilac mit hin und her gezogenen Borten nach Art der Trencheen gefertiget. Die Röcke, so sie zum täglichen Gebrauch haben, sind nach heutiger Mode meistens gesteppt, auch öffters unten her mit einem Bande friſiret. Das gemeine Weibes-Volck besetzet die Röcke unten herum mit seidnen breiten Spitzen, Borten, Bande, Campanen, Nompareillen, und andern seidenen oder halb-seidnen auch wollenen Possementen. Die schwartzen Tuch-Röcke werden auch offtermals von dem Frauenzimmer über und über vermöge eines gewissen Zäck- und Aushack-Eisens nach einem gewissen Muster ausgehacket, und mit bunten Taffet oder Glantz-Leinwand unterleget.

Röckgen,

Heisset denen Weibes Bildern in Sachsen ein aus Damast, Estoff oder andern seidenen auch halb-seidenen Zeugen, Tuch oder Cameelhärnen, auch wollenen Zeugen geschnittener und verfertigter Ober-Habit, hat einen Manteau-Ermel, geschobenen und in Falten gelegten gesteifft- und ungesteifften Leib und angesetzte lange Schösse, so die bürgerlichen Weiber und Jungfern zu tragen pflegen.

Röcklein,

Heisset denen Nürnbergischen, Augspurgischen und Straßburgischen Weibes-Bildern derjenige Habit, den man in Sachsen ein Röckgen nennet, der Unterscheid ist nur dieser, daß der Ausländischen ihre Röcklein starck mit schwartzen Spitzen friſiret, und absonderlich der Nürnbergischen ihre auch unten herum die Schösse, so gantz schmal und kurtz sind, mit breiten Spitzen umkräuselt werden.

Rocken, siehe Spinn-Rocken.

Den Rocken Sonnabends abspinnen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, die da meinen, daß, wenn des Sonnabends der gantze Rocken nicht völlig abgesponnen würde, das übrige Werck oder Flachs kein gut Garn würde, auch nimmermehr weiß gebleichet werden könte.

Rötel-Stifft,

Ist ein von rother Kreide mit Holtz überkleideter langer und geschlancker Griffel, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Reissen und Mustern zu bedienen pflegen.

de Rohan,

Anne, eine sehr gelehrte Frantzösische Princeßin Renati, Hertzogs von Rohan Tochter, und Schwester des berühmten Henrici de Rohan, pflichtete der Reformirten Religion bey, und lebte ums Jahr 1634; sie war eine kluge und der Hebräischen Sprache sehr erfahrne Dame, sintemal sie das Alte Testament stets im Grund-Texte gelesen, und die Psalmen

Hebräisch abgesungen; Sie hat einige Episteln und Gedichte in ihrer Mutter-Sprache herausgegeben. Worunter absonderlich das Gedichte über den Tod Henrici IV lesens-würdig ist. Vid. M. Bayle Dictionaire Historique & Critique pag. 2589 T. III. Die gelehrte Schurmannin lobet sie in Opuscul. a Spanheim. editis pag. 293 gar sehr, und und Phil. Aquinas, wie auch Theodorus Tronchinus legen ihr einen nicht geringen Ruhm bey. Vid. Colomes. in Gall. Oriental. pag. 165. Sie ist zu Paris An. 1646 den 20 Sept. in dem 62sten Jahr ihres Alters gestorben.

de Rohan Catherine, siehe de Parthenai.

de Rohan,

Maria Eleonora, Aebtißin de Malmoe. Siehe de Malmoe.

Rohe oder ungebleichte Leinwand,

Heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weberstuhle kommen, und an der Sonnen noch nicht weiß gebleichet worden, wird zu den Frauenzimmer-Kleidern auf vielerley Art verbrauchet, absonderlich werden aus selbiger die zu ietzigen Zeiten im Schwange gehenden Reiffen-Röcke verfertiget.

Rohm, siehe Rahm.

Röhr-Trog, oder Röhr-Kasten, siehe Wasser-Trog.

Rolade,

Ein Englisches Essen, z. E. es wird ein halbes wildes Schwein genommen, aus diesem werden alle Rippen und Knochen abgelöset, die Haare von der Haut abgebrannt, und fein sauber gemacht. Dieses halbe Schwein wird sodann drey bis vier Tage in kaltem Wasser gewässert, damit es fein rein und weiß werde, hernachmals lege man auf das inwendige Theil, wenn es nicht mehr gewässert, einige Stücke langen dicken Speck, mit gutem Gewürtze, rolle diese ganze Seite fein dichte zusammen, auf einem trocknen Tische, schlage das zusammen gerollete in eine Servierte oder ein weisses Tuch, knebele und verbinde es mit Stricken, daß es sehr derb wird, diesen zusammen gewundenen Klumpen siede man drey Tage lang in Milch mit guten Kräutern, wenn er nun gar und wohl gesotten, denn præparire man ein gutes Saltz-Wasser oder Saltz-Kofend, welches gepeitschet seyn muß, lege den Klumpen Fleisch hinein, wie eine Sultze, und schneide zum Verspeisen kalte, dicke und dünne Scheiben, so ist die Scheibe braun und von guten Geschmack, hält sich auch in nach und nach gemachten Saltz-Wasser auf Jahres lang.

Rouleau de Boeuf,

Ist nichts anders als Rolade, und an stat des Schwein-Wildprets, der Bauch vom Rinde.

Rolle, oder Mangel,

Ist ein grosses oder höltzernes Postement, mit einem starck befestigten Gestühle von unten her versehen, von oben her aber mit einem langen mit Steinen beschwerten Kasten bedecket, zwischen welchen beyden die zwey Mangel oder Mandel-Höltzer lauffen, worauf man das gewaschene Geräthe durch Hin- und Herziehung glatt zu rollen pfleget.

Roll-Kammer,

Heisset dasjenige Behältniß in dem Hause, worinnen die Rolle zu stehen pfleget.

Roll-Tücher, oder Roll-Qvehlen,

Sind lange Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weibes-Volck bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Höltzer gewickelte Wäsche zu schlagen und die Wäsche in denenselbigen zu rollen pfleget.

Rolle zur gezwirnten Seide,

Ist eine von Holtz gedrehete länglicht runde Rolle, worauf die gezwirnte Seide bey dem Gold- und Silberspinnen gewunden lieget.

Röllgen zum Zwirn,

Sind kleine hol und rund von Holtz gedrehete Rollen, worauf das Frauenzimmer ihren Zwirn oder Seide bey dem Nehen zu winden pfleget.

de Rols,

Bertrande, war das merckwürdige

Weib

Digitized by Google

Weib in Languedoc, so zwey Männer zugleich, wiewol wider ihr Wissen, hatte, denn als ihr rechter Mann Martin Guerre von Andaye in Krieg nach Spanien zog, und in die 8 Jahr sich darinnen, sonder einige gegebene Nachricht von seinem Zustande, befand, gab sich eine gewisse Manns-Person, Arnauld du Tilh genannt, bey ihr an, unter dem Vorwand, als ob er ihr Mann wäre, so bisher in dem Spanischen Kriege sich aufgehalten hätte. Weil er nun ihrem Martin Guerre ziemlich gleich sahe, auch alle ihres Mannes sonderbare Merckmale und Zeichen, im Gesichte so wohl, als am Leibe mit sich brachte, überdiß auch viel Heimlichkeiten, so diese de Rols mit ihrem rechten Manne ehemals gehabt, gleichsam sich wieder erinnernd zu erzehlen wuste, (welches alles daher rührte, weil er lange Zeit desjenigen Camrad gewesen, dessen Person er anitzo vorstellete) vermeinte sie nicht anders, als ob er ihr rechtmäßiger Mann wäre. Eine lange Zeit aber darauf kam selbige nicht nur hinter den Betrug, sondern ihr rechter Martin Guerre stellte sich auch wieder ein, daher sie die Sache bey dem Richter zu Rieux anhängig machte, der diesem Ehestands-Betrüger den Galgen und die Viertheilung zuerkannte, welches auch An. 1560 im Monat Septembris vor des rechten Martin Guerre Behausung vollzogen ward. De Rocoles, Les Imposteurs insignes. Corras. Tractat. peculiar. d. hac Histor.

Romain, Romane,

Sind allerhand verliebte Geschichte und Erzehlungen derer Götter, Helden, hohen Standes auch anderer Personen mit allerhand heimlichen und wundernswürdigen Liebes-Intriguen angefüllet, entweder erdichtet, oder wahrhafftig, übersetzet oder selbst ausgefertiget, worinnen das Frauenzimmer zu ihrer Gemüths-Ergötzung und Auspolirung der recht reinen und Hochteutschen Sprache zu lesen pfleget. Man findet deren von unzehliger Menge, als des Herrn von Lohensteins, des von Ziegler, der Madm. Scudery, Talanders, Menantes und andere mehr.

von Römer, siehe Lehmannin Maria Barbara.

Römers, siehe Römerin Anna.

Römerin,

Fortuna Elisabeth, war eine scharffsinnige Poetin, wie Paullini in seinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 127 anführet.

Römerin, oder Roemers,

Anna, ein Fischer-Mädgen aus Holland, welche sich wegen ihrer Poesie, Latinität und Beredsamkeit so bekannt gemacht, daß die Gelehrten ihren Nahmen in öffentlichen Schrifften angeführet. Sie liesse sich mit allen gelehrten Männern sonder einigen Scheu in alle Discurse ein. Barlæus leget ihr ein nicht geringes Lob bey in seiner 440 Epistel ad Eryc. Putean. p. 866 seq. Puteanus erwehnet ihrer gleichfalls in seiner 23 und 24 Epistel, so er ad Constantinum Hugenium, geschrieben, und welche Boxhornius zu Leiden 1647 ediret. Sie hat artige Sinn-Poppen geschrieben, davon Doct. Johannes Nicolaus Pfeizerus in seinen annotationibus bey D. Fausts greulichen Leben und Ende, Happelius in seinem Academischen Roman p. 288 c. 25 lib. I, und Harsdörffer in der Vorrede des dritten Theils seiner Gespräch-Spiele, Meldung gethan. Ihre Schwester hieß Tessela. Siehe Tessela.

de Rompjeu,

Marie, eine galante Poetin aus Franckreich und zwar aus der Provintz Vivarets, hat in dem XVI Seculo gelebet; An. 1584 hat sie ihre Gedichte heraus gegeben, worinnen eine Apologie des weiblichen Geschlechtes, so sie wider eine von ihrem Bruder verfertigte Satyram geschrieben, zugleich mit enthalten. Sie hat auch noch ein Buch, die Instruction junger Dames genannt, geschrieben. La Croix du Maine & du Verdier Vauprias Bibliotheq. Franc. Vid. Hoffm. Lexic. Universal. T. 1 p. 995.

Römischer Qvendel, siehe Thymian.

Digitized by Google

Ropera,

Maria, eine gelehrte Engelländerin, Wilhelm Roperi Tochter, und Thomæ Mori des berühmten Englischen Cantzlers Enckelin von seiner gelehrten Tochter Margaretha, sie verstand die Griechische und Lateinische Sprache, aus welchen sie des Eusebii Historiam Ecclesiasticam und ihres Groß-Vaters Tractat de Passione Filii Dei in ihre Mutter-Sprache übersetzet, auch deswegen bey der Königin Maria in grossen Gnaden stunde. Vid. Hilar. Cost. de Fœm. illustr. & Hoffm. Lex. Univers. T. 1 p. 995.

Roquembole,

Ist eine Gattung wilden Knoblauchs, die iedoch bey weiten nicht so scharff und beißig ist, als der gemeine.

Rosalba,

Signora, aus Venedig, eine vortreffliche welsche Künstlerin und recht virtuose Mahlerin en mignature, deren Gemählde weit und breit gerühmet werden, sie spricht darneben einige Sprachen und verstehet die Music sehr wohl.

Roscia,

Amerina Fulvia, eine gelehrte Tochter des Gentiliani, und des Sicilianischen Printzens, Lucii, Gemahlin, sie war aus Umbrien, verstand die Griechische und Lateinische Sprache, wie auch die Philosophie, lehrte auf dem Gymnasio zu Amerino etliche Jahre durch die Philosophie, und schrieb verschiedene Philosophische Schrifften.

Rose,

Rosa, Rose, ist eine sattsam bekannte und wohlriechende Blume, deren man fast bis 40 Gattungen zehlet. Die gemeinsten sind: die rothen oder Provintz-Rosen, die bleich-rothen oder Zucker-Rosen, werden zu dem einfachen Rosen-Zucker genommen; die leibfarbene Rose, die bunte Rose, an welcher die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, und die andre roth ist. Die weisse Rose einfach und gefüllt, wird mehrentheils zum Rosen-Wasser genommen. Die weissen Rosen sind feucht und lufftig, kühlend und laxirend. Die rothen sind trocknend und zusammen ziehend. In den Apothecken hat man davon den Safft, Honig, Zucker, Spiritus, Tinctur, Wasser, Eßig, Oel und Salbe. Rosen-Wasser mit Wein-Eßig vermischet, und vor die Nasen gehalten, vertreibet das Kopff-Weh. Im Oeconomischen Lexico findet sich nebst andern Unterricht, wie man kleine Rosen vergrössern, frühzeitige Rosen, ausser der Zeit dergleichen haben, sie lange frisch behalten könne ꝛc. Ihr Küchen-Gebrauch bestehet vornemlich darinnen, daß der Koch aus denen Rosenblättern eine Creme macht, das gebrannte Rosen-Wasser aber an etliche Essen, bisweilen auch an die Mandel-Torten thut.

Rose an der Brust,

Denen Medicis Erysipelas genannt, ist eine Inflammation und Entzündung aus der Stagnation oder stille Stehung des Geblütes herrührend, so meistens die fleischigten Gliedmassen und zwar nur von obenher betrifft, und bey denen säugenden Weibern, aus Erschrecken, Zorn, Erkältung, Schärffe der Humorum oder anderen Ursachen, auf denen Brüsten öffters aufzufahren pfleget.

Rose brechen,

Ist ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel, da die um den Tisch herum sitzende Compagnie von etlichen Karten-Blättern eine runde Rose in einander stecket, die übrigen Blätter der Karte darüber streuet, und immer ein Blat nach dem andern in der Reihe eintzeln davon wieder hinweg nimmt, wen die Reihe trifft, daß er in Ermangelung anderer schon aufgehobener Blätter die Rose anbrechen und ein Blatt daraus ziehen muß, dem wird ein Pfand einzulieffern anbefohlen.

Rosen-Brey,

Man nimmet von denen frischen Rosenblättern eine gute Anzahl, hacket dieselben wohl unter einander, daß sie gantz klein werden, dann nimmet man etwas Mehl und schlägt einige Eyer darunter, knetet es wohl durch einander, daß es zu einem Teig wird; dann treibet man denselben ordentlich auf, und zwar gantz dünne, lässet ihn trocken werden, alsdenn hebet man ihn zum Gebrauch in Schachteln auf:

Digitized by Google

auf: Von dieſem Teig nimmet man, wenn man will, einige Stückgen, wirfft ſie in wohlgeſottene Milch, thut darzu etwas Eyer und Mehl, ſo hat man einen delicaten Roſen-Brey.

Roſella,

Eliſabetha, oder Iſabella, wie ſie einige nennen, aus Spanien, ein ſectiriſches und ſchwärmeriſches Weibesbild, ſo die Urheberin der ſo genannten Jeſuitinnen geweſen, und ſolche Secte zu Barcellona Anno 1540 nach Art der Jeſuiten und männlichen Geſellſchafft geſtifftet. Siehe Jeſuitiſſæ.

Röſeln, ſiehe Sommer-Sproſſen.

Roſen-Crantz, ſ. Pater-noſter.

von Roſenthal,

Dorothea Eleonora, legte ſich auf die teutſche Dichter-Kunſt, und hat An. 1641 zu Breßlau ein Buch unter dem Titel: Vermiſchtes Divertiſſement in gebundenen und ungebundenen Reden heraus gegeben. Vid. Neumeiſter. Diſſertat. de Poetriis Germanicis.

Roſen-Tuch, oder rothe Pezetten,

Sind aus dem beſten Creſpon oder zarten Holländiſchen Leinwand geſchnittene Schminckflecklein, ſo mit Cochenillen wohl gefärbet ſeyn, wormit ſich oftermals das Weibes-Volck die Wangen roth anzuſtreichen und zu ſchmincken pfleget.

Roſera, oder de Roſeres, auch Joja,

Eliſabetha, eine ſehr gelehrte Spanierin, ſo vom Pabſt Paulo III wegen ihrer Erudition ſehr hoch gehalten worden, ſie lebte um das Jahr 1549, predigte zu Barcellona mit aller Verwunderung, brachte eine groſſe Menge Jüden zum Catholiſchen Glauben, und erklärte in Gegenwart vieler Cardinäle Johannis Scoti Bücher. Henr. Muhlius de Epiſcop. Poet. p. 44, Hoffm. Lex. Univerſ. T. I p. 592.

Roſinen,

Uvæ paſſæ, Raiſins de Damas, ſind gedörrete und getrocknete Wein-Trauben, von unterſchiedener Farbe und Gröſſe, ſüß von Geſchmack und gutem Geruch, werden in groſſe und kleine abgetheilet. Der Groſſen ſind vielerley Sorten: als 1) die Damaſcener; 2) die Cibeben; 3) Marſilianer; und 4) Korb-Roſinen. Die kleinen werden genennet Corinthen, weil ſie in Morea, darinnen vor dieſem Corinthus gelegen, wachſen. Ein mehrers hiervon iſt zu finden unter Cibeben und Corinthen, ingleichen im Oeconomiſchen Lexico. Beyde Gattungen brauchet der Koch vielfältig, abſonderlich die Groſſen, daraus er entweder eine Torten-Fülle oder ein Roſinen-Mus bereitet.

Roſinen zu den Torten zu bereiten,

Man nimmet groſſe Roſinen, lieſet und wäſchet ſie ſauber aus. Darnach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Wein aufs Feuer, thut die Roſinen hinein, und läſſet ſie dämpffen, bis ſie ziemlich weich ſind, ſchneidet auch Citronenſchalen klein, ſtöſſet Zucker klein, und ſchüttet ſolches zu den Roſinen. Dieſe zugerichteten Roſinen können zu allem demjenigen Gebackenen gebrauchet werden, wo eine Fülle nöthig iſt; es müſſen auch die kleinen Roſinen, ingleichen die Prunellen eben auf ſolche Art zubereitet werden.

Roſinen-Mus,

Man leſe Roſinen, und waſche ſie aus, thue ſolche in einen Topff, gieſſe halb Waſſer und halb Wein dran, ſetze ſie zum Feuer, und laſſe ſie gar weich kochen. Hernach quirle man ſie klar, und treibe ſelbige durch einen Durchſchlag in einem Tiegel, gieſſe noch ein wenig Wein dran, ſchütte ferner darein Citronenſchalen, Zimmet und Zucker, und laſſe es ein wenig mit einander kochen. Zuletzt richte man ſolches auf eine Schüſſel an, ſtreue oben Zucker und klein geſchnittene Citronenſchalen drüber, und gebe es hin: nachdem es beliebet wird, kan dieſes kalt oder warm gegeſſen werden.

Rosmarin,

Rosmarin, Romarin, iſt ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange ſchmale Blätter und blaue Blumen hat. Sie wird

Digitized by Google

durch Zerreissung der Stöcke, am gemeinsten aber durch Steckung der abgeschnittenen Schößlein oder Trieb-Reiser, welches im April bey zunehmendem Monden in ein wohlbereitetes Erdreich geschiehet, fortgepflantzet. Die Rosmarin hat einen bittern, scharffen Würtz-Geschmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zusammen: Blätter und Blumen stärcken das Haupt und Hertz. Gepülvert in die Wunden gestreuet, hält sie reine; frisch gestossen und aufgelegt, tilget die blauen Mähler. Die Rosmarin dienet auch als eine Würtze in der Küche an allerhand Fleisch, und ausser dem wird sie zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebrauchet. Ein mehrers giebt das Oeconomische Lexicon.

Ros solis,

Heisset eigentlich ein kräfftiger Brantewein, von dem Kraut Sonnen-Thau, oder Ros Solis also benannt. Heute zu Tage werden unter diesen Nahmen vertrieben, alle mit Zucker und Ambra angemachte köstliche Branteweine, so von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pfirschkern und andern kräfftigen Dingen abgezogen, in kleinem Fläschlein aus Italien, da sonderlich der Rossolio di Turino vor andern den Ruhm hat, zu uns gebracht werden. Im Oeconomischen Lexico werden etliche Arten, selbigen zu bereiten, angewiesen.

Rossol,

Ist eigentlich eine Krafft-Suppe von Rind-Kalb-und Hüner-Fleisch.

Rost, oder Brat-Rost,

Ist ein viereckigtes eisernes Gatter, auf vier Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worauf man Lerchen, Picklinge, Lamms-Köpffgen, Würste und andere Sachen zu braten pfleget.

Rösten Brot oder Semmel,

Heisset dünne Schnittlein Brot oder Semmel zu denen Suppen, oder Marcks-Beinen, auf glüenden Kohlen oder einem Rost bähen oder dürre machen.

Rosvvita, siehe Hrosvvita.

Rothe Corallen,

Sind runde aus Corallen-Zincken geformte Kügelein, von unterschiedener Grösse: wann sie groß sind, träget man selbige nur einfach um den Hals und Hände geschlungen.

Roth Ey,

Ist ein roth gefärbtes, und mit allerhand Figuren und lustigen Reimlein beschriebenes Ey, wormit die Mütter ihre kleinen Kinder am grünen Donnerstage zu beschencken pflegen. Dergleichen pflegen auch an etlichen Orten die kleinen Kinder bey ihren Pathen, so sie aus der Taufe gehoben, an obbenanntem Tage zu holen.

Rother Mund-Balsam,

Oder Purpurismus, ist ein aus Florentinischem Lac, so mit Brantewein wohl ausgewaschen, und Muscatenöl, Rosen-Zimmet- oder Pomerantzenöl vermischter Balsam, wodurch sich das Frauenzimmer schöne und lebendige Farbe der Lippen zu machen suchet.

Rothe Rüben,

Zehlet man in zweyerley Geschlechte. Einige wachsen dicke und rund, und sind lieblicher, denn die andern, einige aber sind lang: Sie werden im Früh-Jahr, sobald man in die Erde kommen kan, in ein mürbe, fett, feucht Erdreich eine Spanne weit von einander gepflantzet, und können zwey Körner in ein Loch geleget werden, gehen beyde auf. Nimmt man das geringe davon, so wird das andre desto gröser und besser. Sind sie gegen den Herbst vollkommen erwachsen, gräbt man sie aus, und legt sie ein, so viel als nöthig, die übrigen aber lässet man mit dem halben Kraut, wie an den Petersilgen stehen, und leget sie im Keller in Sand.

Rothin,

Maria, vermählte Pöhlerin von Finckenhausen, eine adeliche Dame, so sich zu Brieg aufgehalten, und 1650 den groß-geistlichen Qvellbrunn daselbst herausgegeben.

Röthlinge, siehe Reißken.

Digitized by Google

Roth Wildpret,

Darunter wird insonderheit der Hirsch verstanden.

Roxelana,

Des Türckischen Kaysers Solimanns Gemahlin, war zwar von sonderbarer Schönheit, aber auch darbey sehr grausam und boshafftig, massen sie ihren Gemahl durch Uberredung und Falschlistigkeit dahin brachte, daß er seinen Sohn Mustapha, von welchem man sich grosse Hoffnung machte, ermorden ließ.

de Roucy,

Jeanne, eine Gemahlin des Hertzog Carls von Montmorency, welcher zu Ehren ihr Gemahl den Ritter-Orden des Hahns und des Hundes gestifftet, sie führte in ihrem Wapen vier Hirsche, daher auch die Ordens-Kette aus eitel Hirsch-Köpffen bestanden, an welcher eine güldene das Gepräge eines Hundes führende Müntze gehangen.

Roulets,

Ist ein gerolltes Gebacknes, wie die Hipelgen.

de Rousi,

Anna, eine devote Frantzösische Matrone, so An. 1612 Mens. Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris aus ihrem in der Vorstadt S. Jacob gelegenen Hause ein Kloster gemacht, und den Orden der Ursuliner Jungfrauen in Paris nach denen Regeln des H. Augustini zuerst gestifftet.

Rübe,

Rapa, Rave, ist ein bekannt Wurtzel-Gewächs, welches in einer Haushaltung viel Nutzen schaffet. Sie werden in weisse, rothe, gelbe und Steck-Rüben eingetheilet. Die Weissen geben ein gut Zugemüs, oder man kochet sie öffters an Fleisch, auch an gewisse Fische; die rothen kochet und machet man mit Eßig, Kümmel und Meerrettig ein, und setzet sie bey Gebratens auf; die gelben und Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüs, oder an Fleisch gekochet und aufgesetzet; die welcken oder getreugten Rüben setzet man zum geräucherten oder Treuge-Fleische zuweilen auf. Uberhaupt erwecken die Rüben alle viel Blehungen, in welchem Absehen auch allezeit Kümmel darzu gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewol sie auch zu gewissen Beschwerungen dienlich seyn sollen, indem sie wegen vorgedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten. Wer sie geniessen will, der gehe, wie in allen Dingen, die Mittelstrasse, und brauche sie mäßig, so werden sie ihm keine Beschwerung verursachen, zumal wer den Leib durch eine Purgation zur Herbst-Zeit zuvor gereiniget hat. Das Oeconomische Lexicon giebt sonderlich Nachricht von ihrer Erzielung.

Rüben-Kerbel, oder Rüben-Kerfel,

Ein Gewächs, so mit der Wurtzel den Steck-Rüben, mit dem Kraute aber dem Kerbel oder vielmehr dem Schierling gleichet. Die Wurtzel ist anfänglich rund, auswendig schwärtzlich, inwendig weiß, eines guten süssen und lieblichen Geschmacks; Diese wird ein wenig verwellet oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Saltz, Pfeffer, Baumöl und Eßig zu einem Salat zugerichtet. In Oesterreich heisset dieses Gewächs Peperle-Salat, in der Marck Brandenburg aber Köpken-Salat.

Rücklings aus dem Bette steigen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung derjenigen Weiber, so ihrem Gesinde verbieten, des Morgens rücklings aus dem Bette zu steigen, damit ihnen des Tages über nicht alles contrair und verkehrt gänge.

Ruffa,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Rufina,

Claudia, eine Britannische Princeßin, lebte zu Kaysers Claudii I Zeiten, in der letzten Helffte des I Seculi, von welchem gelehrtem Kayser sie auch Claudia, von ihrem Gemahl aber, Aulo Rufino, Rufina genennet ward. Sie war eine Christin, und eben diejenige Claudia, deren Gruß Paulus an den Timotheum bringet,

get, 2 ad Timoth. c. IV, 21, verſtand gut Lateiniſch und Griechiſch, las fleißig den Martialem, welcher ihrer auch in dem 54 Epigrammate Lib. XI gedencket, und machte einen netten Vers. Sie ſtarb A. C. 110, und hinterließ ein Buch Epigrammatum, vielerley Carmina, und eine Elegiam über ihres Mannes Tod. Vid. Birſeum de Illuſtr. Scriptorib. Britann. p. 72 ſeq.

Ruhe mit nehmen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung, in denen Wochen- oder Kinder-Stuben, vermöge deren iederman, ſo in ſolche Zimmer tritt, ſich, ehe er wieder heraus gehet, vorher niederſetzen muß, damit er nicht der Sechswöchnerin oder dem kleinen Kinde die Ruhe mit nimmt.

Rühr- oder Koch-Löffel,

Iſt ein platter von Holtz geſchnitzter Löffel, wormit man die kochenden Speiſen herum rühret, damit ſie nicht anbrennen.

Rühr-Löffel-Blech,

Iſt ein viereckigtes durchlöchertes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Küchen ſtecken.

Rula,

Eine heroiſche und tapffere Jungfer in Norwegen, des Trondi Schweſter: als Ringo geſtorben, theilten ſich die Fürſten und Vornehmſten des Reichs in ſelbiges, und nahm ieder ein Stück darvon; worauf ſie gegen ſie insgeſamt die Waffen ergriff, auch einen nach dem andern unter ſich brachte. Nach dieſem machte ſie ſich an Omundum, und verjagte ſolchen gleichfalls, welches ſie auch mit ihrem Bruder Trendo vorgenommen. Vid. Krantz. Norweg. l. 1 c. 33 p. 348.

Rumia,

Hieſſe bey denen Alten diejenige Göttin, ſo über die Brüſte und ſäugenden Kinder beſtellet war; wird auch ſonſten Rumilia genannt.

Rund- oder Schraube-Schnüre,

Sind ein von Zwirn, Seide, Gold oder Silber, rund und ſehr ſtarck gedreheter Faden, wird insgemein auf die Nähte geſetzet, oder der Rand an Kleidern damit eingefaſſet, ſind ſie aber von Zwirn, werden ſie an Bett-Gerähte geſtochen.

Rupffen,

Heiſſet dem Feder-Vieh, das man verſpeiſen will, vorher die Federn ausrauffen, als Gänſe, Enten, Tauben u. d. g.

Ruſci,

Margaretha, ein devotes Weibesbild, ſo An. 1506 den Orden des guten Jeſu zu Ravenna geſtifftet.

Ruſila,

Ein tapffers und heroiſches Weibesbild, ſie fochte lange Zeit wider Hirwillum Fürſten zu Walland, der mit den Dänen eine Allianz getroffen, und Norwegen gedachte wegzufiſchen, und zwar zur Zeit derjenigen Troublen, da König Fridlevus in Dännemarck die Oberhand hatte. Vid. Krantz. Norweg. L. 1 c. 10 § 47 ſeq.

Ruſticana,

Des Symmachi Weib, hatte eine ſolche Begierde etwas kluges zu erlernen, daß ſie ihrem Manne, wenn er ſtudirte, das Licht hielte, um darbey etwas zu erſchnappen.

Ruth,

Eine Moabitin, der Naemi Schnur, und des Boas Eheweib, zu dem ſie ſich auf Eingeben der Naemi, als er des Nachts Gerſten auf ſeiner Tenne worffelte, nach vorher gegangener Badung und Salbung, gantz ſtille und ingeheim legte, welcher ihr auch, nachdem er ſelbige inne ward, die Ehe verſprach, auch ſelbige bald darauf vollzog, ſie gebahr ihm den Obed, Davids Groß-Vater. Ruth. I & cap. IV verſ. 13.

S.

Saane, ſiehe Rahm.

Saba, ſiehe Sibylla Perſica.

Sabina,

Kayſers Adriani Gemahlin, hegte aber gegen ſelbigen einen ſolchen unmenſchlichen und thörichten Haß, daß ſie ihm auch nicht einmal ehelich beywohnen wolte, damit ſeiner und ſeiner Kinder bey der

Digitized by Google

der Nachwelt nicht mehr gedacht werden könte. Zuletzt ließ sie sich selbst, weil sie von ihm sclavisch gehalten wurde, umbringen.

Sabina Atheſtina,

Eine Italiänerin von Atheſte, einem Orte, der nach Padua gehöret, gebürtig, war in vielen Wiſſenſchafften, ſonderlich in der Poeſie wohl erfahren; weßwegen Martialis derſelben öfters mit Ruhm gedencket.

Sabiniſcher Jungfern-Raub, ſiehe Entführen.

de Sable,

Eine gelehrte und kluge Marckgräfin aus Franckreich, ſie hat A. 1678 ein Buch, Maximes genannt, herausgegeben, ſoll auch dem gemeinen Weſen zum beſten, eine gewiſſe Art kurtze Briefe erfunden haben, ſo die Frantzoſen Billets nennen. Vid. Mercur. Polit. Tom. III Extraord. ad An. 1683 p. 61.

de la Sabliere,

Eine gelehrte Frantzöſin, und galante Poetin von extraordinairem Verſtande, ſonderbaren Einfällen, und herrlichen Wiſſenſchafften, iſt auch, wie Bælius in Novell. An. 1685 Menſ. Septemb. p. 1010 meldet, eine gute Philoſopha. Vid. de la Fontaine in Opuſcul. Vol. 2.

Säcken,

Iſt eine in denen Sächſiſchen und übrigen Teutſchen Landen bekannte Lebens-Straffe, vermöge deren die Kinder-Mörderinnen in einen Sack mit einem Hund, Hahn, Natter, Affen oder Katze (welches aber anietzo meiſtens nur abgemahlet, oder auch gar weg gelaſſen wird) genähet, und mit langen daran gebundenen Stangen in das nächſte flieſſende Waſſer geſtoſſen und erſäuffet werden.

Sacors,

Maria, ein devotes Weibesbild, ſo zu Barcelona den Orden der barmhertzigen Kloſter-Frauen zu Erlöſung der Gefangenen geſtifftet, ſie ſtarb daſelbſt A. 1288.

Sado, oder Sade,

Laure, ſonſt auch Chiabau genannt, ein gelehrtes Frauenzimmer, gebohren An. 1314 zu Avignon, aus einem vornehmen Geſchlechte, brachte es ſehr weit in der Frantzöſiſchen Poeſie, und ſtarb endlich zu Avignon A. 1348, im 34 Jahre ihres Alters.

Safflor oder wilder Saffran,

Ein Gewächs, welches an ſtat des Saffrans an die Speiſen gethan wird, aber nicht ſo ſtarck als dieſer würtzet. Von deſſen Beſchreibung und Nutzen kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeſehen werden.

Saffran,

Crocus, Safran, iſt ein Gewächs, das aus Orient nach Europa überkommen, wie es denn ſeinen Arabiſchen Nahmen Zaffaran an den meiſten Orten behalten. Es wächſt der Saffran häuffig in Italien, Hungarn, Oeſterreich, Franckreich und Engelland, es wird aber nechſt dem Orientaliſchen der Ungar- und Oeſterreichiſche für den beſten gehalten. Die Wurtzel dieſes Gewächſes iſt eine Art Zwiebeln, grau an Farbe: die Blume Purpur, Viol-blau, in deren Mitte etliche gelbe Faſern ſitzen, welche herausgezogen, und fleißig geſammlet werden. Er iſt einer balſamiſchen Natur, trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärcket das Haupt. Mehrere Eigenſchafften des Saffrans ſind im Oeconomiſchen Lexico angeführet, woſelbſt zugleich von ſeiner Pflantz- und Wartung Nachricht zu finden. Weil die Türcken aus Neid gegen die Chriſten den Saffran verfälſchen und ſchwächen ſollen; wird in Teutſchland gemeiniglich der Oeſterreichiſche Saffran beliebet, welcher ſo gut, ja faſt noch beſſer als der Orientaliſche iſt. In der Küchen hat er auch ſeinen ſonderlichen Nutzen, geſtalt damit der Koch vielen Speiſen einen angenehmen Geſchmack giebet, muß aber damit Maſſe gehalten werden, ſonſt ſchadet der überflüßige Gebrauch mehr als daß er nutzet.

Sagana,

War eine berühmte Hexe und Zauberin, ſo den Varum, als er noch ein Kind war, beheret hatte.

Sägeſpäne,

Sind die von dem geſägten und durchſchnit-

schnittenen Holtze herunter gefallenen Brocklein, welche mit Wasser angefeuchtet, und in die Zimmer bey dem Auskehren gestreuet werden, damit es nicht darbey allzu sehr stäubet.

Salacia,

Des Neptuni Eheweib, eine Meer- und Wasser-Göttin, so auf dem Meere Sturm zu erregen pfleget.

Salat,

Acetaria, Salade, ist ein Essen, das von gewissen Kräutern oder andern Dingen mit Baumöl, Eßig, Saltz ꝛc. zubereitet wird. Allen Leuten stehet dieses Gerichte nicht an. Wie spöttisch hat doch Plautus schon zu seiner Zeit davon raisonniret, da er den Salat genennet condita prata in patinis, gewürtzte Wiesen in Schüsseln: Ja die davon essen, vergleichet er gar denen Ochsen, wie dieser stachlichte Locus in Pseud. Act. 3 Sc. 2, 12 &c. weitläufftig nachzulesen ist. Allein das achtet ein Liebhaber des Salats wenig, vielmehr ißt er solchen mit grösserm Appetit, weil er aus der Erfahrung gelernet, daß die übermäßige Hitze des Geblüts in denen heissen Sommer-Tagen, gleichwie die hitzige Schärffe des Magens zur Winterszeit durch den Salat gemildert und der Gesundheit etlicher massen gedienet werde. Solchen Salat-Appetit nun zu vermehren, recommendiret unser Koch gewisse Zubereitungen, welche in der Ordnung also folgen: 1) Salat von Endivien; 2) Salat von Artischocken; 3) Salat von Brunnen-Kresse; 4) Salat von Selerie; 5) Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebeln; 6) Salat von frischen Gurcken; 7) Salat von eingelegten Gurcken; 8) Salat von Kümmerlingen; 9) Salat von Bohnen; 10) Salat von Garten-Kresse; 11) Salat von Häupteln; 12) Salat von Hopfen-Keimgen; 13) Salat von Lactuc; 14) Salat von Hasen-Ohren; 15) Salat von Kraut-Häuptern kalt; 16) Salat von Kraut-Häuptern warm; 17) Salat von Kraut-Häuptern warm anders; 18) Salat von Portulac; 19) Salat von Prockoli oder Kohl-Sprossen; 20) Salat von rothen Rüben; 21) Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläufft; 22) Salat von Rebüntzgen; 23) Salat von Rüben-Kraut; 24) Salat von Rinds-Gaumen; 25) Salat von weissen Rüben; 26) Salat von Spargel; 27) Salat Italiänischen zuzurichten; 28) Salat farcirter; 29) Salat von Kälber-Braten. Wer noch mehrere Arten der Salate zu wissen begehret, kan sich Raths erholen im Nürnbergischen Kochbuche von A. 1734 in 4t. woselbst p. 327 sqq. derselben 53 Arten, in dem Brandenburgischen Kochbuche aber 40 Arten von p. 504 bis 513 beschrieben sind.

Salat von Endivien,

Endivien liesset man reinlich, und thut das grüne, so aussen herum ist, alles weg; das Mittelste aber, welches gelb und ziemlich lang seyn wird, behält und schneidet man mitten entzwey. Dieses geschnittene wäschet man hernach sauber aus, leget es in eine Schüssel, besprenget solches mit Saltz, giesset guten Eßig und Baumöl drauf, und bereibet es mit Zucker.

Salat von Artischocken,

Man suche auf: Artischocken gebacken, und giesse nur noch Eßig und Baum-Oel dazu.

Salat von Brunnen-Kresse,

Ist bey der Beschreibung der Brunnen-Kresse anzutreffen.

Salat von Selerie,

Man nehme Selerie, so viel man brauchet, schäle und putze ihn rein; hernach schneide man solchen Scheibenweis, thue ihn in kaltes Wasser, und wasche ihn aus; lege solchen auf eine Schüssel, besprenge selbigen mit Schmaltz, giesse Eßig und Baumöl drüber, streue Pfeffer drauf, und mische alles durch einander.

Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebeln,

Man schälet Borßdörffer-Aepfel und Rettige, schneidet beyde Sorten würfflicht oder länglicht, oder wie es einem ieden beliebet, die Zwiebeln schneidet man ebenfalls so, und mischet dieses durch einander. Hierauf liesset man vier Loth grosse Rosinen, und läßet sie in heissem Wasser ein wenig liegen: hernach thut man sie heraus, und mischet sie auch unter den

Salat.

Digitized by Google

Salat. Ferner ziehet man viel von Mandeln in heissem Wasser ab, schneidet sie länglicht, mischet sie gleichfals drunter, richtet alsdenn diesen Salat auf eine Schüssel an, giesset guten Wein-Eßig und Gartzer-Oel drauf, streuet Zucker darunter und vermischet alles wohl, so mag man solchen nach Belieben hingeben.

Salat von frischen Gurcken,

Frische Gurcken schälet und schneidet man Scheibenweise gantz dünne, thut solche in eine Schüssel, und saltzet sie scharff ein: decket oben einen Teller oder Bret drauf, und beschweret sie mit Steinen oder Gewicht, daß sie schwitzen, und seiget die Gauche allezeit fein herunter. Wenn sie nun etliche Stunden im Saltz gelegen haben, so drucket man sie gantz trocken aus, leget solche auf eine Schüssel, giesset Eßig und Baum-Oel drauf, streuet Pfeffer darunter, und vermischet solchen mit denen Gurcken, richtet solche an, und streuet Pfeffer oben darüber. Andere thun die Gurcken, wenn sie lange genug im Saltz gelegen sind, in eine reine Serviette, und zwingen sie so lange, bis kein Safft mehr davon gehet, davon werden sie wie ein Gehäck, und machen solche ab als vorhergehende.

Salat von eingelegten Gurcken,

Diese mag man gantz anrichten und Eßig drauf giessen, auch entweder nach der Länge oder Scheibenweis in Stücken schneiden, Eßig drauf giessen und Pfeffer drüber streuen. Wem es beliebet, kan auch Baum-Oel daran thun.

Salat von Kümmerlingen,

Diese werden nur angerichtet, wie man sie aus dem Fäßgen heraus nimmt.

Salat von Bohnen,

Man suchet Bohnen in Eßig eingemachet, aus welchen man hernach leicht einen Salat bereiten kan.

Salat von Garten-Kresse,

Man lieset und leget solche in kaltes Wasser, wäschet sie sauber aus; saltzet sie ein wenig, giesset Eßig und Baum-Oel drauf, mischet alles durch einander, und streuet Zucker darüber.

Salat von Häuptel,

Man nehme Häuptel-Salat, schneide unten die Wurtzel und Strung, so viel nöthig, weg, und gebe Acht, daß selbige gantz rein gemacht werden, und keine unreinen Blätter mehr dran seyn. Sind etwa die Häuptlein groß, so schneidet man vier Stücke draus, werffe solche ins kalte Wasser, wasche sie aus, lege sie auf eine Schüssel, saltze sie, und giesse Baum-Oel und Eßig drauf, richte den Salat sauber an, und lasse ihn zu Tische tragen. Auf diese Art muß ieglicher Salat, so Häuptel-Salat genennet wird, oder da anfangs nur Blätter sind, zugerichtet werden; den man auch öffters mit hartgesottenen Eyern, die halbiret oder Viertelweise zerschnitten sind, garniret, oder man pfleget die hart-gesottenen Eyer gantz klein zu hacken und darüber zu streuen.

Salat von Hopffen-Keimgen,

Die Hopffen-Keimgen beschabet, lieset und putzet man sauber, und leget sie in kaltes Wasser. Hernach setzet man Wasser in einer Casserole oder Topf zum Feuer, und wenn es kochet, so wirfft man ein wenig Saltz hinein, hierauf wäschet man die Hopffen-Keimgen sauber aus, thut solche in das siedende Wasser, läßet selbige ein wenig kochen, bis sie weich werden, seiget sie hernach ab, leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Will man solche anrichten, so giesset man Eßig und Baum-Oel drauf, mischet alles durch einander, und richtet an. Wer Appetit hat, kan auch oben drüber Zucker reiben.

Salat von Lactuc,

Man schälet Lactuc fein sauber ab, und schneidet ihn dünne länglicht, oder wie man einen Gurcken-Salat schneidet. Hierauf setzet man in einer Casserole oder Topf Wasser zum Feuer, läßet es sieden, wirffet ein wenig Saltz, und alsdenn den Lactuc auch drein, welcher sieden muß, bis er weich wird, seiget ihn darnach ab, leget ihn auf eine Schüssel, und wenn er kalt worden, so giesset man guten Eßig und Baum-Oel drauf. Ferner lieset und wäschet man kleine Rosinen, streuet diese nebst etwas Zucker beym Anrichten drüber, und giebet ihn hin.

Salat

Salat von Hasen-Ohren,

Man nehme Hasen-Ohren, so viel man will, setze diese mit Wasser zum Feuer, und wenn solche eine Zeit lang gekocht, so thue man sie heraus ins kalte Wasser, putze die Haare herunter, daß sie schön weiß werden. Nach diesem schneide man sie, so zwar, als man Nudeln zu schneiden pfleget, lege sie auf eine Schüssel, giesse Baum-Oel und Eßig drauf, schneide Citronen-Schalen länglicht und streue sie drüber.

Salat von Krauthäuptern kalt,

Man nimmet schöne schlechte Kraut-Häupter, löset davon die Blätter herunter, und schneidet den durchgehenden Strung durchs Blat heraus. Hernach wickelt man etliche Blätter zusammen, und schneidet es so klein als man immer kan; thut solchen, wenn man dessen genug hat, in eine Schüssel, saltzet ihn, giesset Eßig und Baum-Oel drauf, und mischet ihn wohl durch einander. Wem beliebet, kan etwas Pfeffer drunter mischen, solchen endlich anrichten und oben noch Pfeffer drüber streuen.

Salat von Kraut warm,

Wenn der Salat vorbeschriebener massen geschnitten ist, so thut man solchen auf eine Schüssel, darnach machet man in einem Tiegel Butter auf dem Feuer braun, giesset Eßig und ein wenig Pfeffer drein, lässet den Eßig sieden, den Salat aber saltzet man ein wenig, giesset alsdenn den Eßig also siedend drauf, und decket den Tiegel drüber. Will man ihn aber recht weich haben, so muß der Eßig noch einmal heiß gemacht, oder der Salat auf eine Pfanne mit Kohlen gesetzet werden; richtet ihn endlich sauber an, streuet Pfeffer drüber, so ist er fertig.

Salat von Krauthäuptern warm noch anders,

Wenn der Kraut-Salat geschnitten ist, so thut man ihn in eine Schüssel. Hernach nimmet man ein halb Nössel sauern Rahm, qvirlt ein wenig Eßig drunter, setzet ihn aufs Feuer, daß er koche, brühet alsdenn den Salat damit, decket ihn ein wenig mit dem Tiegel zu, und seiget den Rahm herunter, welchen man wieder in Tiegel schütten und aufs Feuer setzen, und noch ein wenig Rahm darzu giessen soll. Hierauf schläget man drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, qvirlet sie klar, und wenn die Brühe im Sieden ist, so leget man ein Stück Butter drein, und giesset die Brühe an die Eyer-Dotter, qvirlt es stetig, damit die Eyer nicht zusammen rinnen, thut auch Pfeffer mit darbey, und giesset dieses über den Kraut-Salat, richtet solchen an, und lässet ihn zu Tische bringen. Auch der Garten-Salat wird also gemacht und hingegeben.

Salat von Portulac,

Man nimmet Portulac, lieset die Blätter einzeln, und wirfft solche in kaltes Wasser, wäschet ihn sauber aus, thut ihn auf eine Schüssel, saltzet ihn ein wenig, und giesset Eßig und Oel drauf. Hernach liset man kleine Rosinen, wäschet selbige aus heissem Wasser, daß sie ein wenig auflauffen, und streuet sie auf den Salat, vermischet es durch einander, richtet ihn auf eine Schüssel an, streuet Zucker drüber, und giebet ihn hin.

Salat von Prockoli oder Kohl-Sprossen,

Man nehme die Sprossen vom braunen Kohl, so am Strunge herauf gewachsen sind, und putze diese sauber. Hernach setze man Wasser zum Feuer, damit es koche, werffe erst ein wenig Saltz und den Prockoli alsdenn auch hin, und lasse ihn weich kochen; nach diesem thue man solchen heraus auf eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden, saltze selbigen ein wenig, giesse Eßig und Oel drüber, streue Zucker drauf, so ist er fertig.

Salat von rothen Rüben,

Man wäschet rothe Rüben sauber ab, setzet diese mit siedendem Wasser zum Feuer, damit sie weich kochen; hernach thut man sie heraus in kaltes Wasser, und ziehet ihnen die Haut ab; schneidet sie Scheibenweis, als man einen Gurcken-Salat schneidet, doch nicht so gar dünne, und thut solche in ein Fäßgen oder Topf, streuet Kümmel und würfflicht klein geschnittenen Meerrettig darunter, giesset auch guten Eßig drauf und lässet sie kalt werden. Wenn man nun solche zu Tische

Digitized by Google

sche geben soll, so werden sie heraus genommen und ordentlich angerichtet, auch von der Brühe etwas darauf gegossen.

Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläuffte,

Man schabet dergleichen Wurtzeln sauber ab, schneidet sie nach der Länge entzwey und thut den Kern heraus, alsdenn schneidet man Stücke zwey Qveer-Finger lang, und aus diesen Stückgen nach der Länge, so dünn, als möglich, wie Nudeln. Wenn dieses geschehen, so setzet man Wasser zum Feuer, thut die Cicori hinein und lässet sie weich kochen. Ist solches geschehen, so nimmet man sie heraus, leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt wird, besprenget selbige alsdenn mit Saltz, giesset Eßig und Oel drauf, streuet Zucker, kleine Rosinen und Citronen-Schalen drüber, so ist er fertig.

Salat von Rebüntzgen,

Wenn die Rebüntzgen ausgestochen sind, so liesset man solche rein, und thut sie in kaltes Wasser, wäschet sie sauber aus, leget sie auf eine Schüssel und besprenget sie mit Saltz. Ferner giesset man Eßig und Baumöl drauf, mischet solche wohl durch einander, und beym Anrichten beleget man sie mit harten Eyern, welcher Salat aber auch ohne diese kan verspeiset werden.

Salat von Rüben-Kraut,

Wenn es offtmals geschiehet, daß man im Herbst weisse Rüben in Keller leget, so pflegen sie gemeiniglich auszuwachsen und oben ein schönes gelbes Kraut zu bekommen, dieses schneidet man sauber ab, liesset es reinlich und schüttet es in kaltes Wasser, wäschet es hernach aus, thut es auf eine Schüssel, giesset Eßig und Oel drauf, saltzet es auch ein wenig, und giebet ihn hin.

Salat von Rinds-Gaumen,

Man setzet Rinds-Gaumen zum Feuer, und lässet sie weich kochen; hernach thut man sie heraus in kaltes Wasser, schneidet sie gantz klein als Nudeln, leget solche auf eine Schüssel, saltzet sie, giesset Eßig und Oel drauf, wirfft kleine Rosinen, geschnittene Citronen-Schalen und Zucker drüber, so ist er zum Anrichten fertig.

Salat von weissen Rüben,

Man schälet und schneidet weisse Rüben wie Nudeln, kochet solche in Wasser ab, bis sie weich werden; thut solche alsdenn heraus und wenn sie kalt worden sind, machet man sie ab, als wie vorhergehenden Salat und lässet ihn auftragen.

Salat von Spargel,

Den Spargel putzet man sauber, und lässet ihn im Wasser am Feuer sieden; thut ein wenig Saltz darzu, wirfft den Spargel darein, damit er weich werde, nach diesen wirfft man ihn in kaltes Wasser, leget ihn sodann ordentlich auf eine Schüssel, giesset Eßig und Oel darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Schalen drüber, und giebet ihn hin.

Salat Italiänisch zuzurichten,

Diese werden zwar unterschiedlich zubereitet; mir gefället aber sonderlich folgende Art. Man wässert Sardellen ein, wäschet sie aus und ziehet ihnen das Fleisch auf beyden Seiten gantz herab. Von diesem Fleisch rollet man etliche Stückgen wie Papier zusammen, und die andern lässet man gantz; darzu müssen auch noch kommen Muscheln, eingelegte Austern, kleine Capern, Oliven, Citronen und dergleichen eingelegte Italiänische Waaren; man richtet sie alsdenn nach seiner Wissenschafft proportionirlich an, giesset guten Wein-Eßig und Garzer-Oel drauf, so ist er fertig.

Salat farcirter,

Ist ein gefüllter Salat, daran die Blätter zugemacht werden; man nennet auch den Salat von Carfiol also.

Salat von Kälber-Braten,

Man lässet eine wohlgebratene Kälber-Keule kalt werden, schneidet sie sodenn in dünne Scheiben wie ein Blat, leget solche in eine Schüssel, thut Baum-Oel, Pfeffer, Saltz, ein wenig Eßig und den Safft von einer Citrone darüber, so ist er zum Verspeisen fertig.

Salbey,

Salvia, Sauge, ist ein Stauden-Gewächse,

Digitized by Google

wächse, das lange, bleichgrüne, rauhe Blätter, einen starcken angenehmen Geruch, blaue Blüten, und schwartzen Saamen hat. Sie ist zweyerley: Die grosse breitblättrige, und die kleine, edle oder Creutz-Salbey, sie dienet in der Küche an die Speisen und auch zur Artzney. Sie ist temperirt und sanguinisch, wärmet, trocknet, reiniget das Geblüt. Ein Salbey-Blatt im Munde gekauet, ist denen Stammlenden gut. In den Apothecken hat man davon ein Wasser, Zucker Essenz, Spiritus, Extract, Balsam und Oel. Dieselben dienen zu allen kalten Mängeln des Haupts, Schlag, Schwindel und Schlafsucht. In der Küche wird Salbey in allerhand Fleisch-Brühen, ingleichen Schöps-Braten, Aal und dergleichen zu spicken, auch zum Backwerck gebrauchet. Bey der Salbey muß allemal Raute gepflantzet werden, weil sonst Schlangen, Kröten, Spinnen und ander Ungeziefer gerne darunter nisten, und das Kraut vergifften. Ein mehrers giebt das Oeconomische Lexicon.

von Salern,

Trotta, war ein sehr gelehrtes Weib, absonderlich in der Medicin so erfahren, daß sie von allen Kranckheiten der Weiber etwas geschrieben hat. Vid. Johann Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 31.

Salibissa,

Des Grafens Celadonis vortreffliche Gemahlin, deren Klugheit und vortrefflicher Verstand die Scribenten nicht satt genug zu rühmen wissen, sie soll fast am Verstande nicht ihres gleichen gehabt haben. Vid. Ernst im Bilder-Hause P. II p. 580 und Adelungks Schatz-Kammer rarer Historien p. 240.

de Saliez,

Eine gelehrte Wittibe des Herrn le Viguiere d'Alby, so sich durch ein und andere Schrifften berühmt gemacht. Man findet von ihr einen Roman, unter dem Titel: Le Princesse d'Isambourg, eine mit Poesie untermischte gelehrte Epistel an den Abt de la Roque von dem prächtigen Einzug des Bischoffs von Alby. Nechst diesen war sie eine vortreffliche Philosopha, gestalt sie in Willens war, eine gantz neue Secte der Philosophie aufzurichten. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illustr. pag. 5 & seq. in Præfat. Deviseus weiset auch in seinem Mercur. Polit. ad An. 1687 P. 2 Mens. Mart. ein Carmen von ihr auf, so sie auf den König von Franckreich verfertiget, und an den Abt de la Chaise gerichtet.

de Salis,

Madame, des Chur-Brandenburgischen geheimden Raths, Herrn von Jena gelehrte Stieff-Tochter, in Frantzösischer, Italiänischer und Lateinischer Sprache sehr fertig; Sie hat die bewehrtesten Historicos, sonderlich den Tacitum, durchstudiret, machet einen netten Vers, und lebet mit ihrem Ehe-Herrn in Italien. Vid. Paulin. in der Zeitkürtzenden erbaulichen Lust Part. II p. 115.

Salisches Gesetze,

Ist eine von Pharamunden, dem erstern Könige der Francken, gemachte Verfassung und Satzung, vermöge deren kein Weibes-Bild zu der Königl. Frantzösischen Crone durch Erbfolge gelangen kan. Er gab vor, es hätten ihm solche Gesetze die Götter eingegeben und anbefohlen. Die heutigen Frantzosen bestärcken solch Gesetze aus denen Worten Christi: Die Lilien nehen nicht, weil das Frantzösische Wappen aus Lilien bestehet.

Sal-Leiste,

Heist denen Nähterinnen so viel, als die Enden von denen beyden Breiten der gewirckten Leinwand, welche nicht dürfen bestochen oder geäumet werden, weil die Fäden alle auf dem Wirck-Stul bereits eingeschlagen worden.

Salm, siehe Lachs.

Salmasia, siehe Mercera Anna.

Salmonnin,

Florentia, ein vortreffliches und künstliches Frauenzimmer, so dermassen in der Music soll excelliret haben, daß sie zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen gehabt.

Salonia,

Des Kayserß Gallieni gelehrte Gemahlin,

Digitized by Google

nahlin, hielte sehr viel auf die Platonische Philosophie, welche sie vom Plotino erlernet hatte, und überredete ihren Gemahl, daß er Plotino erlauben möchte, eine Stadt zu bauen, und daselbst eine Republic nach des Platonis Vorschrifft aufzurichten. Allein obwol der Kayser darein willigte, so wolte dieses Vornehmen doch nicht von statten gehen, also daß Plotinus endlich bekennen muste, daß seines Lehr-Meisters Republic nur in Gedancken schöne, in der That aber nicht practicabel wäre. Budæus. Hieraus nimmt Baronius Anlaß, die Votrefflichkeit der Christlichen Religion zu erweisen, weil gemlich solche so glücklich eingeführet worden, ohngeachtet sie den menschlichen Neigungen zur Wollust und den verderbten Regeln der Weltweisheit gantz zuwider ist. Porphyrius in vita Plotini. G. L.

Salsamenta,

Heissen in unsern Küchen alle eingesaltzene Fische, als Cabeliau, Hechte, Heringe, Lachse, Sardellen, Störe ꝛc.

Saltz,

Sal, Sel, ist das allernöthigste Stück in einer Küche, ohne welches kein eintziges Essen könte schmackhafft bereitet werden, wie denn auch der gantze Erdboden mit solchem durch und durch angefüllet. Es giebet aber des Saltzes vielerley Arten, als 1) rein aus der Erden gegrabenes 2) aus den Brunnen, Pfützen und dem See-Wasser durch der Sonnen, und 3) aus den Saltz-Qvellen oder Sohlen durch des natürlichen Feuers Hitze gekochtes Saltz. Das Spring-Brunnen-Saltz kommt aus warmen Brunnen, und bricht hervor aus dem salpetrischen und schwefelhafften Adern der Erden; selbiges wird eben so, wie das See-Wasser durch der Sonnen Hitze zu einem Saltze gekocht. Das Felsen- und Stein-Saltz wird aus den Bergen, wie grosse Steine gegraben. In Pohlen giebet es auch grosse Saltz-Gruben. Bey uns aber sind vornemlich die Saltz-Siedereyen bekannt, deren die vornehmsten sind, die zu Lüneburg, Hall in Sachsen, Franckenhausen in Thüringen, Allendorf in Hessen, Saltzungen an der Werre, Halle in Schwaben, Artern im Mansfeldischen, zu Salza, Aschersleben, Staßfort, Colberg in Hinter-Pommern, Apolda im Weimarischen, Halle in Saltzburgischen, Kitzingen in Francken u. s. f. Ein mehrers sehe man im Natur- und Oeconomischen Lexico.

Saltz-Faß, siehe Saltz-Meste.

Saltz-Häufflein setzen,

Ist eine abergläubische Gewohnheit, wenn das Weibes-Volck in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhr einen Fingerhut voll Saltz stillschweigend auf den Tisch setzet, und bey der frühmorgenden Besichtigung aus dem umgefallenen oder stehen gebliebenen Häuflein urtheilet, ob es in solchem Jahre sterben oder leben bleiben werde.

Saltz-Meste, oder Saltz-Fäßlein,

Bedeutet zweyerley: wenn es groß ist, so ist es ein von Holtz viereckt und mit einem Deckel versehenes Geschirr, worinnen das Saltz in der Küchen verwahret wird; ist es aber klein, so bedeutet es ein von Silber, Zinn, Porcellain oder Blech getriebenes kleines Tisch-Geschirr, oben her mit einem tieff ausgeholerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß versehen, mit Saltz angefüllt auf die Tafeln und Tische gesetzet wird.

Saltz-Seule,

War diejenige Statua, worein Loths vorwitziges Weib, welches sich wider des Engels Befehl auf der Flucht aus Sodom umsahe, verwandelt ward, Genes. XIX, 26. Es war solche Seule nicht gemeines, sondern ein mineralisches Saltz, welches hart und dauerhafftig war; hat auch noch zu Josephi Zeiten gestanden, wie sie denn auch Bochartus, Adrichomius, Breitenbachius und andere mehr, so im gelobten Lande gewesen, gleichfalls noch gesehen.

Saltz und Brot zuerst in das Haus räumen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, vermöge dessen man bey Beziehung eines neuen Hauses Saltz und Brot zuerst hinein räumen muß, damit man Glücke darinnen habe, und an nichts Mangel leide.

Saltz verschütten,

Ist eine alte abergläubische Meinung einiger Weiber, so in den irrigen Gedancken stehen, es würde derjenige des Tages über nicht glücklich seyn, der das Saltz verschüttete.

Salvagnini,

Margherita, eine berühmte und künstliche Sängerin in Italien.

Salvetta Magdalena Acciajoli,

Eine gelehrte Florentinerin, hinterließ zwey Tomos von Italiänischen Gedichten, und starb An. 1610.

Sambethe, siehe Sibylla Persica.

Sammet,

Ist ein aus Seide erhabner und über einen gezwirnten Grund geschlagener Zeug, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Kleidung zu bedienen pfleget. Ist entweder geschoren oder ungeschoren, glat oder gerissen. Verschiedene Sorten desselben erzehlet das Oeconomische Lexicon.

Sammet-Bund,

Ist ein breiter von schwartzem Sammet verfertigter und mit Baumwolle oder seidner Watte durchfütterter Streiff und Umschlag, an den Enden mit Bändern versehen, den die adelichen oder andere vornehme Dames auf denen Reisen um die Stirne zu binden pflegen; die von bürgerlichem Stande pflegen solchen nur von Taffet zu machen.

Sammet-Bürste,

Ist eine von weichen Ziegen-Haaren zusammen gesetzte Bürste, womit das Frauenzimmer ihre Sammet- und andere seidne Kleider ausbsaubert.

Sammet-Spitzen,

Sind eine gewisse Art von schwartzen Spitzen, worinnen die Blumen mit Sammet ausgefüllt werden.

de Samphut, siehe Teresia de Samphut.

Sängen Gänse,

Heist eine gerupffte Gans über einem angezündeten Strohwisch halten, die übergebliebenen Stoppeln und kleinen Federn ausrotten, und das Fell von den Pfoten abstreiffeln.

Sängerin,

Heist ein Frauenzimmer, so auf dem öffentlichen Theatro in einer Opera, sowol in Arien als Recitativen, ihre Stimme manierlich und künstlich in die darzu einstimmenden Instrumenta hören läst, und ihre darzu gehörigen Actiones darbey zu machen pfleget.

Sand-Frau,

Heissen diejenigen armen und bedürfftigen Weiber, so den Sand in Trage-Körben in denen Häusern hausiren herum zu tragen pflegen.

in Sand gehen,

Wird von denen Mägden gesaget, so den Wasch- und Scheuer-Sand in Tragkörben aus der Sand-Gruben holen, und auf dem Rücken nach Hause tragen.

Sand- oder Nehe-Küssen,

Ist ein viereckigtes von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf allerhand Art zusammen gesetztes und mit Sand derb und dichte ausgestopfftes Küssen, worauf das Frauenzimmer dasjenige Stück Leinwand oder Caton, so es zu nehen willens ist, zu stecken und mit einer Nadel dran zu befestigen pfleget.

Sand-Sieb,

Ist ein von Blech durchlöchertes Sieb, wodurch der Sand auf den Saal und Gängen herum klar und rein gesiebet und aufgestreuet wird.

Sand streuen,

Heisset, wenn das Gesinde in die gescheuerten oder ausgekehrten Zimmer, Säle und Gänge durch ein darzu absonderlich verfertigtes blechernes Sieb klar gewaschenen und reinen Sand ausstreuet, damit der Unflat nicht sogleich an dem Fuß-Boden hafften kan.

Santa Stella,

Signora, ein künstliche und berühmte Sängerin in Italien.

Sappho,

Digitized by Google

Sappho,

Die Tochter Scamandronymi und der Cleidis, des Cercilæ Weib, eine vortreffliche Poetin, so in der 46 Olympiade gelebet, oder wie einige wollen, ums Jahr der Welt An. 3338, aus der Insel Lesbus, und Erfindevin einer gewissen Art Verse, so nach ihrem Nahmen das Genus Sapphicum benennet worden. Diese Sappho hatte sich in einen jungen Menschen, Nahmens Phaon, verliebet, weil er ihr aber gar wenig Gegen-Liebe blicken ließ, stürtzte sie sich endlich aus Ungedult von dem Berge Leucade in das Meer herab. Ihre Carmina, so sie geschrieben, sind zu unterschiedenen malen gedruckt worden, als An. 1660 cum notis Tanaquill. Fabri A. 1682 zu Paris, An. 1654 ibid. An. 1692 zu Amsterdam, An. 1712 par M. Jacon. Die unterschiedenen Judicia, so von ihr gefället worden, hat Gyraldus und andere mehr. Siehe Monſ. Longepierre Vie de Sappho au devant de la traduction en vers François des Poesies de Sappho. Æneas Sylvius und einige andere Historici statuiren zweye dieses Nahmens, die Lateinischen Poeten aber gedencken nur einer dieses Nahmens. Sie soll ziemlich frey und unzüchtig gelebet haben, daher alle ihr Ruhm, der sie unsterblich macht, bloß von ihrer Poesie herrühret, darinnen sie ein vortreflich Ingenium sehen lassen, und dadurch den Nahmen der zehenden Muse erlanget. Man hat von ihr nichts mehr übrig als zwey Oden, ein Paar Epigrammata, und einige Fragmenta, ohngeachtet sie 9 Bücher Oden, und noch mehr Bücher Epigrammata, deßgleichen viel Elegien, Epithalamia und andere Poetischen Gedancken hinterlassen. Ausser diesen soll sie auch ein absonderliches Instrument nebst einer ausserordentlichen Art der Harmonie erdacht haben, so aber nunmehr unbekannt. Von sonderbarer Schönheit soll sie nicht gewesen seyn, ausser daß sie ein Paar schöne und feurige Augen gehabt. Budæus.

Sappho,

Crexea, von Mitylene, war eine um das Jahr der Welt 3564 florirende herrliche Dichterin, so nach Genebrardi Vossii und des Æneæ Sylvii Meinung von der andern berühmten Sappho gantz unterschieden gewesen seyn soll, und werden ihr die meisten Scripta Sapphus Eretriæ zugeeignet. Ovidius und Strabo gedencken ihrer gar offt mit grossem Ruhm. Vid. Vossium in Institut. Poet. L. 3 c. 15, Genebrard. L. II Chronograph. pag. 230, Frauenlob in der Lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 29.

Sapphora, oder Siphra,

War die vornehmste Hebamme unter denen Hebräischen Wehe-Müttern, der Pharao nebst der Phual anbefahl, alles was männlich wäre, bey Entbindung der Ebräischen Weiber umzubringen, welches sie aber als eine Gottesfürchtige Matrone nicht that. Exod. I, 15, 16 & 17.

Sara, oder Sarai,

Abrahams Weib, war von sonderbarer Schönheit, weswegen er sie auch bate, daß sie sich auf der Reise für seine Schwester möchte ausgeben; hatte einen grossen Glauben an GOTT, wodurch sie auch in dem 90 Jahre ihres Alters einen Sohn gebahr, Genes. XXI, 2, und wurde eine Mutter vieler Fürsten.

Sara, die Heilige,

Eine devote Matrone und Aebtißin, so An. 432 den Orden der Kloster-Frauen der heil. Jungfer Maria vom Berg Carmel gestifftet, und zwar nach eben denselben Regeln, so die Carmeliter-Brüder zu observiren pflegen.

Sara,

Eine einige Tochter des Raguels, eines wohlhabenden Mannes zu Rages in Meden, so sieben Bräutigams vorher gehabt, welche alle nach einander von einem bösen Geist waren getödtet worden, Tob. VI, 15; zuletzt aber sich mit dem jungen Tobia, der einen Engel, Raphael genannt, zum Werber und Freyers-Mann mit brachte, glücklich und vergnügt in ein ehelich Gelöbniß einließ, Tobiæ VII, 15.

Saracena Ludovica, siehe Ludovica Saracena.

Sarca,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, so unter der tapffern Anführung

Digitized by Google

rung der heroiſchen Valaska A. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sardelle,

Trichis, (Sarda) Sardelle, iſt ein kleiner Fiſch, der in dem Mittelländiſchen Meere, ſonderlich um die Inſel Sardinien gefangen, in kleinen Fäßgen eingeſalʒen, und alsdenn weit und breit verführet wird, und ziemlich mit dem Hering überein kömmt; ſie gehören unter die Italiäniſchen Waaren, ſo über Venedig, Livorno und Genua in Teutſchland gebracht werden. So bald ſelbige die Fiſcher gefangen, legen ſie ſolche in kleine Fäßgen ein und verſenden ſie häufig, die man denn hernach entweder à part verſpeiſet, oder bey andere Eſſen anzubringen ſuchet. Die Sardellen müſſen ſchon vor alten Zeiten etwas beliebtes geweſen ſeyn, angeſehen ſie Apicius, der Römer, für das allerdelicateſte unter denen Lecker-Bißgen zu halten pflegte. ſiehe Oeconomiſ. Lexicon.

Sarge ſeidne, oder Soy Roſſata,

Iſt ein einfärbiger glatter und von offnen ungedreheten Faden dicht gewebter ſeidner Zeug, ſo einen ſtarcken Glantz von ſich giebet, iſt ſtärcker und feiner als der Atlas und wird von dem Frauenzimmer bey ihrer Kleidung gebrauchet.

Sarge wollene,

Iſt ein aus Wolle gewebter glatter Zeug, ſo das Frauenzimmer ſtat Unterfutters zu gebrauchen pfleget, man findet ſelbigen gepreſt, von unterſchiedener Güte und Sorten, als da iſt Sarge Imperial, ſo die breiteſte iſt, und Sarge de Poys, ſo eine Art von ſchlechten und leichten Calemanc iſt.

Sarrochia,

Oder, wie ſie einige nennen Scarrocchia, Margaretha, eine zwar treflich gelehrte, aber auch darbey ſehr hochmüthige, zanckſüchtige und geitzige Neapolitanerin, ſo ſich ihrer Gelehrſamkeit wegen, entſetzlich viel einzubilden wuſte, weil die gelehrteſten Männer ihr Haus gleich einer Academie beſuchten, ihren Theologiſchen und Philoſophiſchen Diſcourſen zuhöreten, und ihren accuraten Diſputationibus beywohnten, und ſie recht für ein Oracul hielten. Janus Nicius Erythræus in ſeiner Pinacotheca I pag. 259 & ſeq. machte ein rechtes Wunder aus ihr. Sie gerieth wegen ihres allʒu unbändigen Hochmuths und Kaltſinnigkeit gegen die bravеſten Leute in Diſput, als mit Joh. Baptiſta Marino, mit der Academia Humoriſtarum und Octavio Tronſarello. Vincentius Nolfi in ſeiner Ginipedia oder Unterweiſung des Frauenzimmers cap. ult. gedencket dieſer Sarrochiæ gar rühmlich. Übrigens machte ſie einen netten heroiſchen Vers, ſowol in Lateiniſcher als welſcher Sprache, wie ſolches die artigen Lateiniſchen Epigrammata, und das ſchöne welſche Carmen Heroicum vom Leben und Thaten Georgii Caſtriotæ oder Scanderbegs, Fürſtens in Epiro und Albanien, ſo ſie verfertiget, und 1626 herauß gab, bezeugen. Vid. Morhoff. in Polyh. Hiſtor. P. I p. 144, & Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 993.

de Sartre,

Madame Dauphin, eine gelehrte Marquiſin aus Franckreich, und M. le Marquis de Roubias d'Eſtoublon Gemahlin, eine einige Tochter des Frantzöſiſchen Hof- und Financen-Raths M. de Sartre. Ihre Mutter hieß Madam. Brigide de Maſſauve. Sie war eine ſehr gelehrte Dame von ſonderbarem Verſtande und hoher Wiſſenſchafft, verſtand die Matheſin und Arithmeticam aus dem Fundamente, war eine gute Philoſopha, und hatte ſchöne Wiſſenſchafft in der Medicin. Sie ſtarb An. 1685 den 17 Martii zu Arles in der Provence. Vid. Mercur. Polit. Deviſei ad An. 1685 M. Apr. pag. 86 & Juncker. Centur. Illuſtr. Fœm. pag. 67 & 68.

Satin,

Iſt eine Art eines geringen und leichten Atlas, wird auch ſonſten Bällgen-Atlas genennet, und bedienet ſich deſſen das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung.

Sau, ſiehe Schwein.

Sauce, oder Soſſe,

Nennet man eine iede gute Brühe oder Löffel-Speiſe, die man über ein gekochtes Eſſen anzurichten pfleget, und deren Zu-

richtung

richtung bey Beſchreibung eines ieden Eſſens zugleich mit angewieſen worden. ſiehe Soſſe.

Sauce douce,

Iſt mit allerhand eingemachten, z. E. Johannis-Beern, oder Kirſchen-Mus ꝛc.

Sauce hachis,

Eine gehackte, oder vielmehr geſchlagene Brühe, ſo durch geſchwindes Hin- und herziehen eines Löffels geſchiehet.

Sauce ramelade,

Zerfahrne Brühe.

Sauce en Sallat,

Iſt eine Eyer-Brühe, warm gemacht.

Saucis de Haneton, ſiehe Ponpons.

Sauciſſes,

Sind kleine Bratwürſtgen, werden aus klein gehacktem Schweinefleiſch, würflicht geſchnittenem Speck, Würtze, Saltz ꝛc. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Eßig, Citronenſchalen und gantzen Zwiebeln eingemacht, und auf beſondere Manier zugerichtet, welches der Koch in nachfolgenden Beſchreibungen darthut: 1) Sauciſſes oder kleine Bratwürſtgen zu machen; 2) Sauciſſes mit einer piquanten Soſſe; 3) Sauciſſes mit einer Sardellen-Soſſe.

Sauciſſes oder kleine Brat-Würſtgen zu machen,

Man hacket Schweinefleiſch klein, ſchneidet Speck würflicht, und thut beydes zuſammen; ſchüttet Pfeffer, Coriander, Citronenſchalen, ein wenig Thymian und Saltz daran, und rühret alles wohl unter einander. Hernach nimmet man kleine Därmer, etwa von Schöpſen, und ſchleimet dieſe ſauber; füllet die gemachte Fülle in eine Wurſt-Spritze und ziehet den Darm oben an die Spitze, ſo viel als man auf einmal daran bringen kan, läſſet ein Ende vom Darm oben über die Spitze von der Spritze vorgehen; darnach ſtöſſet man mit einem Stempel das Fleiſch vorne zur Röhre heraus, ſo wird ſich die Wurſt ſelber machen. Wenn man nun fertig, ſo leget man dieſe Würſte in einen Topff und gieſſet Eßig drauf; thut etliche gantze Zwiebeln hinein, damit ſie alſo recht ſauer werden; alsdenn kan man ſelbige nachfolgender maſſen zurichten.

Sauciſſe mit einer piquanten Soſſe,

Man machet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Kohlfeuer braun; rühret nach dieſem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Fleiſchbrühe, Wein und Eßig dran, würtzet es mit Nelcken, Citronenſchalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zuſammen kochen muß. Hernach nimmet man von denen Würſten, ſo viel als man hinein legen will, läſſet ſolche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil ſelbige ohnediß mürbe ſind, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Citronenſchalen.

Sauciſſe mit einer Sardellen-Soſſe,

Die Brühe ſuchet man beym Rindfleiſch mit Sardellen; in dieſe Brühe leget man die Würſte und läſſet ſolche ein wenig mit kochen. Zu dieſen Würſten mag man eine Brühe machen, welche man will, nur daß dieſelbe allezeit etwas ſcharf ſchmecke, weil die Würſte in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerantzen, Oliven, Citronen, Limonien, Zwiebeln und Kirſch-Brühe.

Sauerampffer,

Acetoſe, Ozeille, iſt ein Kräutgen von einer angenehmen Säure, wächſt häuffig in Wieſen, Gärten und auf Feldern, und dienet in der Artzney wider viele Beſchwerungen. Nechſt dem iſt es auch ein gut Küchen-Kraut, daraus der Koch Salſen verfertiget, oder es unter den Salat vermiſchet, oder ſonſt bey andern Eſſen anwendet; iedoch iſt es im Früh-Jahr am geſündeſten, wie davon das Ziegen- und Lammfleiſch, ſo man damit kochet, Zeugniß giebet.

Sauer-Braten,

Heiſſet das in Eßig eingelegte Fleiſch, welches man hernach, auch wol noch geſpickt und mit Nelcken beſteckt, entweder

am Spieſſe bratet, oder als ein Bœuf à la mode ſtovet, und endlich darüber eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig, Butter, Pfeffer, Nelcken, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Saft verfertiget.

Sauerkaut,

Braſſica conditanea, (muriatica) wird auf einer Hobel-Banck klein geſchnitten, mit Saltz, Kümmel, und manchmal mit Wacholder-Beeren in Fäſſer eingetreten, darinne es gähren muß: von deſſen Einmachung ſchon oben unter dem Wort Dille etwas gedacht worden. Es iſt dieſes zwar eine gute Speiſe für gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat ſich aber auch mancher Siechling daran wieder erholet. Die Köche brauchen es auch an viel andere Speiſen, davon hin und wieder die Zubereitungen zeugen werden. Insgemein pfleget man es alſo abzukochen.

Sauerkraut zuzurichten,

Man nehme Sauerkraut, ſetze es mit Waſſer zum Feuer, und koche es weich. Hernach mache man Butter oder Schweinenſchmaltz heiß, rühre ein wenig Mehl drein, und laſſe es ein wenig röſten; ſeige alsdenn etwas Brühe vom Kraut ab, und ſchütte das heiſſe Schmaltz oder Butter an das Kraut, rühre es wohl durch einander, darnach mag man es anrichten. Wie es ferner zubereitet wird, iſt bey denen Hünern, Gänſen, Enten, Capaunen, Hechten, Schweinefleiſch und an andern Orten mehr zu erſehen.

Sauerkraut als ein Salat,

Das Sauerkraut wird in Waſſer aufgekocht, hernach laſſen ſie es wieder kalt werden, machen es mit Baumöl und Eßig ab, und genieſſen es als einen Salat.

Sauff-Droſſel,

Nennet man insgemein diejenigen liederlichen verſoffenen Weiber, ſo dem Trunck ergeben ſind, ingleichen Zech-Schweſtern, Brantewein-Bullen, Zipp-Schweſtern, u. d. g.

Säugen, ſiehe Stillen.

Säug-Amme, ſiehe Amme.

Säumen,

Heiſſet die zerſchnittene Leinwand oder ander weiſſes Zeug an denen Enden herum einſchlagen, und mit einer ſchmalen zierlichen Naht umgeben; welche Naht der Saum genennet wird. Iſt entweder ſchmal oder breit.

Scala,

Alexandra, von Florentz aus Italien, des gelehrten Bartholomæi Scalæ ſchöne und tugendhaffte Tochter, ſie war ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, ſo Griechiſch, Lateiniſch und Italiäniſch fertig reden und ſchreiben konte. Ihr Mann war Michael Marullus, der bekannte Poete, und welcher, wie einige wollen, ein Atheiſte geweſen ſeyn ſoll. Der gelehrte Politianus hat ein artiges Epigramma in Griechiſcher Sprache (Vid. Gualther. Tom. II Chron. p. 1140) ihr zu Ehren verfertiget. Sie ſtarb An. 1506, und hinterließ Apologos und Epigrammata, davon ſich einige in Politiani Wercken finden.

Scæa,

War eine von des Danai 50 Töchtern, ſo Danaides oder Belides genennet wurden; ihr Mann hieß Archander.

Scapulier,

Heiſt das Schulter-Kleid, das die Nonnen und Kloſter-Frauen umhengen. Es beſtehet ſolches aus zwey kleinen Breiten Tuch, deren die eine die Bruſt, die andere aber den Rücken bedecket.

Scarabelli,

Diamante Maria, eine vortreffliche und künſtliche Sängerin in Italien.

Scariol, ſiehe Endivien.

Scarrochia, ſiehe Sarrochia.

Sceve,

Claudina, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, war im XVI Seculo als eine nette Dichterin berühmt.

Sceve,

Sibylle, eine gelehrte Anverwandtin der Sceve Claudina, lebte zu Königs Henrici II Zeiten, und verfertigte einige Schrifft-

Digitized by Google

Schrifften in gebundener und ungebundener Rede.

Schaale, siehe Porcellain-Schaale.

Schaart,

Ist ein grosser runder küpfferner Tiegel auf Füssen stehend, mit einer küpfferen fest einschliessenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, auch andere Speisen zugerichtet werden; wird oben und unten mit glüenden Kohlen beleget.

Schaben,

Heisset in der Küche mit einem Messer den Unflat von allerhand Kohl-Gärtner-Waare, als: Peterssilien-Wurtzeln, Pastinac, Möhren, Radies u. d. g. ehe man sie kocht, vorher abziehen.

Schachtel,

Ist ein von gantz schwachen und schwancken höltzernen Blättern rund oder oval zusammen gefügtes Behältniß, mit dem darzu gehörigen Deckel versehen, worinnen das Frauenzimmer allerhand zu verwahren und beyzulegen pfleget. Sie sind von unterschiedener Gattung, groß, klein oder mittel.

Schäfferinnen,

Heissen diejenigen Nymphen und jungen Dirnen, so die Lämmer und Schafe hüten, von welchen die Poeten in ihren Eclogen und Pastorellen viel zu schreiben und ihnen allerhand Liebes-Intriguen anzudichten wissen. Dergleichen Amt und Verrichtung war schon denen Weibesbildern Altes Testaments bekannt; also hütete dorten Rahel ihres Vaters Labans Schafe. Gen. XXIX, 6.

Schærtlerin,

Catharina, Aebtißin zu Söfflingen, so ums Jahr Christi 1553 wegen ihrer Gelehrsamkeit sehr berühmt war. Crusius in Annalib. Suevicis Lib. IX P. III fol. 689 rühmet sie wegen ihrer Geschicklichkeit und Gelehrsamkeit.

Schaf-Kuchen,

Heisset an etlichen Orten so viel als ein Eyer-Kuchen.

Schalotte,

Echalote, ist eine gewisse Art kleiner schmackbaren und angenehmen Zwiebeln, so die Köche an allerhand Speisen in denen Küchen zu verbrauchen pflegen.

Schappel, oder Scheppel,

Heisset an etlichen Orten so viel als ein Kräntzlein, so das Frauenzimmer zu tragen pfleget, es bestehe nun solches aus Blumen, Perlen, Seide oder andern Sachen.

Scharfegin,

Die Schöne, eine natürliche Tochter Kaysers Maximiliani, so er in seiner Jugend von einem Gräflichen Fräulein in Ost-Frießland erzeuget. Diese, weil sie von sonderbarer Schönheit war, hatte zwey vornehme Werber, so nach ihrer Liebe strebeten, als nemlich den Ritter in Crain, Rauber genannt, und einen vornehmen Spanier. Weil nun Kayser Maximilianus solches merckte, und keinen dem andern gerne vorziehen wolte, ließ er sie beyderseits vor sich kommen, und nachdem er vorhero zwey grosse Säcke machen lassen, that er ihnen diesen Vorschlag: daß wer von ihnen beyden den andern in Sack stecken und zwingen könte, der solte die schöne Scharfegin haben. Nachdem sie nun beyderseits ihr äusserstes Vermögen angewendet, einander zum Sack-Ritter zu machen, muste doch endlich der Spanier, aller Gegenwehr ohngeachtet, in des Ritters in Crain seinen Sack, über welchen Schimpff der Uberwundene bald darauf den Hof quittirte, und dieses schöne Kleinod seinem Uberwinder zur Gemahlin hinterlassen. Valvas. Crain Lib. XI fol. 601.

Scharp- oder Kraut-Eisen,

Ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten durchschnitten, und mit einem scharff-geschliffenen Eisen unterschieden, worauf die Köchin das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein zu schneiden pfleget.

Schaube,

Heist denen Augspurgischen Weibesbildern ein gantzes Ober-Kleid, so fast in Form eines Schlaf-Rocks gemachet, und durch und durch mit schwartzen Spitzen

Digitized by Google

über friſiret iſt, wird meiſtentheils von ſchwartzem Sammet verfertiget, weil es ein Habit der Bräute iſt, der Unter-Rock, den ſie darzu tragen, iſt insgemein roth.

Schaube,

Für alte Weiber oder Bäuerinnen, iſt ein von ſchwartzem Plüſch oder Trip, auch anderm ſchwartzen Zeuge mit ſchwartzen Spitzen überbrämter und beſetzter kurtzer Mantel, den die alten Weiber oder Bäuerinnen in Sachſen umzuſchlagen pflegen. Der Hallorum Weiber ihre Schauben ſind in eitel kleine Falten geleget, auf beyden Seiten von vornher mit rauhen Hunde-Fellen breit aufgeſchlagen, und haben auch von dergleichen Rauchwerck oben einen Kragen daran.

Schaub-Hut,

Iſt ein von zartem Stroh geflochtener oder zuſammen geneheter Hut, mit zwey Bändern verſehen, deſſen ſich die Mägde bey trüben und Regen-Wetter zu bedienen pflegen. Die Bauren-Schaub-Hüte ſind meiſtens von zuſammen geflochtenen Stroh-Körlein dichte auf einander genehet.

Schauer,

Oder Febricula, heiſſet denen Medicis eine kleine Bewegung, ſo mit Kopff- und Lenden-Weh verknüpffet iſt, und bey denen Weibern gleich bey Anfang der Conception und Empfängniß wegen Veränderung des gantzen Geblütes und lebendiger Bewegung der auræ ſeminalis, vermercket und verſpüret wird.

Schau-Eſſen,

Heiſſen bey denen Gaſtereyen und ſolennen Ausrichtungen diejenigen zierlich ausgeputzten und eingeſchobenen Speiſen, ſo über der Tafel nicht angeſchnitten werden, ſondern nur bloß auf ſelbiger zur Zierath und Augen-Weide ſtehen bleiben, dergleichen ſind zierlich ausgeſchmückte Schweins-Köpffe wild und zahm, allerhand bunt-färbigte Gallerten u. d. g.

Schauffel,

Iſt eine kleine eiſerne Schüppe, wormit die Mägde aus dem Ofen die Kohlen zu langen, und ſelbige in das Kohlfeuer zu thun pflegen.

Schäumen,

Heiſſet denen Köchinnen den Schaum von dem kochenden Fleiſch oder andern Speiſen mit der Schaum-Kelle von obenher abnehmen.

Schaum-Löffel, ſiehe Kelle.

Schrecken-Weib,

Iſt eine gewiſſe Oeffnung und Riß in einem Thal bey Tripolis, von ziemlicher Tieffe, hat ſeinen Nahmen von einer vornehmen Dame, ſo auf ihrer Reiſe nach dem Gelobten Lande von ohngefehr darein gefallen und erſoffen, bekommen. Maundrell. Reiſe-Beſchreibung nach dem Gelobten Lande pag. 8.

Scheden,

Heiſſen diejenigen Spaltzen und Spreu, ſo aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheelblaſen,

Denen Medicis Phlyctenæ oder Phlyctides genannt, ſind kleine juckende Blattern, ſo ſich auf die Haut der kleinen und jungen Kinder öffters zu ſetzen, auch etwas weiſſer eyterichter Materie in ſich zu haben pflegen, die Urſache deren iſt ein unter den Haut-Drüſen angeſetztes ſcharffes Serum, ſie kommen bald, ſcheelen ſich auch bald wieder ab.

Scheffel,

Iſt ein Maaß, damit trockne Sachen, Korn, Saltz, Obſt u. ſ. f. gemeſſen werden. Er iſt nicht allenthalben von gleicher Gröſſe, und faſt von einer Stadt zur andern unterſchiedlich.

Scheffel, ſiehe Stutz.

Scheibin,

Anna, war An. 1504 Unter-Priorin in dem im XIII Seculo geſtifftеten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Scheibin,

Margaretha, war An. 1500 Priorin in dem in XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Digitized by Google

Scheid ausziehen,

Ist ein aberglaubischer Gebrauch, wenn das Weibes-Volck in der Christ-Nacht wischen 11 und 12 Uhr stillschweigend aus inem Stoß Holtz hinterwerts ein Scheid eraus ziehet, und selbiges hernach beset, ob es gerade oder krumm ist, woraus ie sich prophecyen wollen, ob ihr künfftiger Mann, zu dem sie das Fatum versehen, erade oder bucklicht und höckricht gewachsen sey.

Scheide-Brief,

War ein in dem Alten Testament durch Mosis fast gezwungene Zulassung ausgefertigtes Document, worinnen ein Ehemann, welcher sein Weib nicht länger haben wolte, mit beygefügten Ursachen, selbiges von sich ließ, und ihr darinnen Freyheit gab, einen andern zu heyrathen. Die Requisita eines solchen Scheide-Briefes waren, daß der Mann sich selbsten unterschrieben, oder auch selbigen deutlich und ohne Raſur gantz geschrieben, daß er solchen Brief mit seinem Ringe versiegelt, in Beyseyn zweyer Zeugen dem Weibe übergab, drey Vor-Eltern des Mannes und des Weibes darinnen benennete, und selbigen von Zeugen besiegeln ließ. Maimonides d. Divort. C. I. Eine Formul von dergleichen Scheide-Brief ist bey dem Selleno in Uxor. Ebr. Lib. III c. 24 folgendes Inhalts zu finden: Siehe da, hier ist der Scheide-Brief zwischen mir und dir, das Libell der Zertrennung, und das Instrument der Loslassung; nunmehro hast du Freyheit, einen Mann wieder zu heyrathen, welchen du wilst. Die Juden haben aus solcher genöthigten Zulassung dieses Scheide-Briefes, welches bloß um des Hertzens Härtigkeit willen geschahe, Marc. X, 5, 6, einen solchen Mißbrauch gemacht, daß sie in die 30 Ursachen angeführet, warum ein Mann seiner Frau den Scheide-Brief geben könte, welches recht lächerlich zu lesen; Z. E. wenn sie mit einem Nachbar geredet, dem Manne das Essen versaltzet, wenn sie ihre gewisse Menses nicht hätte, wenn sie dem Mann etwas weg genaschet, das er selbsten essen wollen; wenn sie das eheliche Werck nicht zu gebührender Zeit treiben wolte; wenn sie mit einem ledigen Menschen spielete; wenn sie sich in einem öffentlichen Bade wüsche; wenn sie dem Manne nicht verstatten wolte, ein schönes Kleid zu tragen; wenn sie grob bäuerisch redete; wenn sie zu sehr schwitzte und nach Schweiß röche; wenn sie eine Wartze an der Stirn hätte, oder wenn eine Brust gröſſer als die andere wäre; wenn sie die Speise anbrennen ließ, oder auf öffentlicher Gasse das Kind stillte; wenn sie ihre Schuhe an den Ort setzte, wo des Mannes seine stehen solten, und andere dergleichen Possen mehr. Dergleichen Scheide-Briefe waren auch ehemals bey denen alten Römern im Schwange, Carol. Sigon. l. 1 Antiquitat. Jur. Rom. c. 9, wie auch bey denen Griechen, Scalig. in Not. ad Euseb. n. 2015, Alexand. Genial. Dier. l. 4 c. 8, und vermochten bey denen alten Völckern die Väter krafft ihrer väterlichen Gewalt die Töchter nach ihrem Belieben von den Männern zu scheiden, bis endlich Kayser Augustus und hernach M. Anton. Philosoph. ihnen Eingriff that. Huber. Digress. l. 1 c. 18 n. 1.

Scheiden,

Von Tisch und Bette, ist eine in denen Canonischen Rechten vergönnte Absonderung derer Weiber von ihren Männern, da nemlich eine Frau, aus denen in den Rechten zugelassenen Ursachen, als da sind 1) die allzu grosse Wut und Zorn ihres Mannes; 2) tödtlicher Haß und Feindschafft; 3) hinterlistige Nachstellungen; 4) anhaltende Raserey und Furor, worbey sie ihres Lebens nicht sicher ist; 5) ansteckende und gefährliche Kranckheiten, so nicht zu curiren; 6) wenn der Mann wegen Hexerey verdächtig ist u. a. d. g. m. welche Ursachen auf das Arbitrium und Gutachten des Consistorii ankommen, alles Unglück zu vermeiden, sich von seinem Ehe-Bette scheidet, obgleich das Eheband sonsten noch bey seinem Werth und Kräfften verbleibet.

Schellhammerin,

Maria Sophia, gebohrne Conringin, eine qualificirte, gelehrte und kluge Dame, so nicht nur der Frantzösischen Sprache, Doctrinæ sphæricæ, Geographie und der Historie sehr kundig, sondern auch eine rare und grosse Wissenschafft im Kochen hatte; massen sie ein Buch An. 1699 unter dem

Titel: Der wohl-unterwiesenen Köchin zufälliger Confect-Tisch, zu Braunschweig heraus gegeben. Welches Buch wegen seiner guten Approbation zum zweyten mal wieder aufgeleget worden. Überdiß schriebe sie auch einen saubern Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden Lust T. II p. 1115.

Schencken oder im Spiel logiren,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und sehr gebräuchliches Spiel, da nemlich unter einer in einem Kreis herum sitzenden Gesellschafft der Nachbar zur rechten Hand einem Frauenzimmer etwas heimlich in ihr Ohr schencket, und solches in der Mitten sitzende Frauenzimmer ihren Nachbar zur lincken Hand heimlich fraget, wohin er es logiren will; wenn nun das Schencken in der gantzen Compagnie herum gegangen, so erzehlet iedwede Person öffentlich, was ihr von dem Nachbar zur rechten Hand geschencket worden, und meldet anbey, wohin es von dem Nachbar logiret worden, da denn öffters eine artige und kurtzweilige Connexion heraus kömmt.

Schencken auf das Bette, siehe Auf das Bette schencken.

Schenck-Kuchen,

Ist ein oval-runder dünner aufgezogener Kuchen, so in der Kuchen-Cammer bey Hochzeiten demjenigen Gesinde, die ihres aussengebliebenen Herrns oder Frau Hochzeit-Geschencke überbringen, zum Gratial eingehändiget wird.

Schere,

Ist ein von Stahl auf vielerley Art und Form zusammen geschweißtes Instrument, aus zwey scharff-geschliffenen Theilen bestehend, und mit einer Niede zusammen befestiget, wormit das Frauenvolck im Nehen die Leinwand und andere Sachen zu schneiden pfleget. Bisweilen pfleget auch das Frauenzimmer ihre zarken und subtilen Scherlein an ein Band geknüpfft an sich zu hengen.

Scherpe,

Heisset der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Breyhan überbliebenen Treben oder Träber.

Schetter-Taffet, siehe Zindel-Taffet.

Scheuer- oder Küchen-Banck,

Ist eine höltzerne auf vier Beinen stehende Banck, sonder Lehne, auf welcher die Köchin im Aufwasch das Scheuer-Faß in der Küche zu setzen pfleget.

Scheuer-Faß,

Ist ein rundes flaches höltzernes Faß, worinnen die eingeschwärtzten Schüsseln, Teller und Töpffe wieder rein gewaschen werden.

Scheuer-Frau,

Heisset eine alte arme und bedürfftige Frau, so in den Häusern die Stuben, Cammern und andere Behältnisse des Jahres über etliche mal zu scheuern und rein zu waschen pfleget.

Scheuer-Gelte,

Ist ein absonderlich hohes und nicht allzu weites höltzernes Gefässe, mit zwey langen Hand-Haben versehen, mit warmen Wasser angefüllt, so bey dem Scheuern der Stuben und anderer Behältnisse gebrauchet wird.

Scheuer-Lappen oder -Hader,

Ist ein von sehr grobem leinen Zeug geschnittener Fleck, dessen die Mägde bey dem Scheuern oder in der Küche zu andern Dingen benöthiget sind.

Scheuer-Wisch,

Ist ein von Stroh oder auch Bast derb und rund zusammen geflochtener Krantz, wormit das Küchen-Geräthe wieder abgewaschen und gereiniget wird.

Schialvia,

Eine schöne Princeßin des Finnländischen Fürsten Frostonis, so der Schwedische König Agnius bey der Finnen Niederlage zur Geissel mit sich hinweg führte, und sich ehelich beylegen ließ. Weil er aber nicht erwarten konte, bis er wieder an Ort und Stelle kam, und dahero unter Weges sein Braut-Bette unter einem Gezelte bey einem grossen Baum aufschlug, sich

Digitized by Google

sich auch bey Besteigung solches Braut-Bettes ziemlich berauschet, bediente sich diese listige Princeßin solcher Gelegenheit, und hieng, als alle Schweden des Nachts im Weine begraben lagen, ihren trunckenen und schlaffenden Bräutigam an besagten Baum auf, setzte sich mit ihren Gespielinnen bey Nacht zu Schiffe, und fuhr glücklich darvon. Zieglers Historisches Labyrinth der Zeit p. 114.

Schiebe-Kästlein,

Ist ein viereckigt länglichtes zusammen gesetztes höltzernes Behältniß mit dem darzu gehörigen Schiebe-Deckel, worinnen die Weiber ihr getreugtes Obst oder andere Sachen zu verwahren pflegen.

Schifflein zu den Knötgen,

Sind zwey kleine von saubern und glatten Holtz oder Elfenbein länglicht breit geschnitzte, oben und unten zugespitzte, und an einander geheffte Platten, worauf das Frauenzimmer den Zwirn bey dem Knötgen machen, zu winden, und mit selbigen stat der Stricke-Nadel den Knoten zu schlingen pfleget.

Schildkröte,

Testudo, Tortue, ist ein vierfüßig Thier, das in dem Wasser und auf der Erde lebet, dessen Leib mit zwo harten Schalen, die man Padden nennet, wie mit Schilden bedecket ist. Die untere ist platt, die obere etwas rund erhaben. Unter denselben gehen der Kopff, Schwantz und die vier Füsse hervor, doch so, daß sie eingezogen und mit der Schale bedecket werden können. Es giebt derselben um die Inseln des Atlantischen und Indianischen Meers, wie auch um America eine grosse Menge, und zum Theil von solcher Grösse, daß sie über 500 Pfund wiegen. Sie vermehren sich durch Eyer, derselben legen sie, nachdem sie groß sind, bis 200 in zwey Stunden, in eine Grube, welche sie im Sande ausgraben und wieder zuscharren. Innerhalb sechs Wochen werden die Eyer durch die Sonnen-Hitze ausgebrütet, da denn die Jungen in einer Stunde auskriechen, und gerade dem Meer zueilen. Auf dem Wege warten ihrer verschiedene Raub-Vögel, daß kaum der zehende Theil davon kommt. Sie hecken offt, und pfleget eine alte Schildkröte in einem Jahr wohl 1000 Eyer zu legen. Ein mehrers sehe man in dem Natur- und Oeconomischen Lexico. Sowol die zur See fahren, als die auf dem Lande leben, bedienen sich selbiger zur Speise, und befinden, daß ihr Fleisch weiß, feist, gesund und von einem guten Geschmack sey. Diejenigen, so zu uns in Deutschland gesandt werden, pflegen die Köche also zuzurichten: 1) Schildkröten zu bereiten und zu putzen; 2) Schildkröten fricassiret; 3) Schildkröten mit einer Citronen-Sosse; 4) Schildkröten mit Muscatenblüten; 5) Schildkröten mit grüner Petersilie.

Schildkröten zu bereiten und zu putzen,

Man leget die Schildkröten oben auf die Schalen über ein Kohlfeuer, so strecken sie die Füsse, Köpffe und Schwäntze hervor; alsdenn hacket man ihnen solches alles weg, wäschet sie sauber aus, setzet sie mit Wasser zum Feuer und lässet sie weich kochen. Nach diesem thut man sie heraus in kaltes Wasser, schälet ihnen das Schild oben herunter und kühlet das Fleisch, als ob man junge Hüner hätte; vergisset aber nicht die Galle von der Leber zu nehmen: weil sie auch werden Eyer haben, so wäschet man solche sauber ab, und ziehet das schwartze Häutel oben herunter, so sind sie geputzet. Was den Schild anbelanget, den muß man also saubern: Man ziehet die schwartze Haut davon, und wäschet es sodenn mit Saltz, als ein Schnecken-Haus, so ist alles beydes rein, und kan man sie hernach auf folgende Art zurichten.

Schildkröten fricassiret,

Man wäschet Butter rein, thut solche in einen Tiegel oder Casserole, wirffet darzu Citronenschalen, eine gantze Zwiebel und Muscatenblüten, leget die ausgeputzten Schildkröten darein, und passiret sie auf dem Kohlfeuer. Darnach giesset man ein Paar Gläser guten Wein und etwas gute Bouillon drauf: (wäre es aber in Catholischen Küchen, müste man Petersilien-Wasser nehmen:) und lässet solches eine Weile kochen. Nach diesem schläget man vier Eyerdotter auf (nachdem man derer Schildkröten viel hat) giesset etliche Tropfen

fen Wein-Eßig dran, thut gehackte grüne Peterſilie dazu und qvirlt es klar ab. Hat man dieſes gethan, ſo gieſſet man die Brühe von denen Schildkröten an die geqvirlten Eyer und qvirlt es beſtändig, daß ſie nicht zuſammen rinnen; inzwiſchen leget man noch ein Stücke Butter an die Schildkröten, ſetzet ſie wieder auf ein Kohlfeuer und paſſiret ſie ein wenig. Zuletzt ſchüttet man die geqvirlte Brühe daran und rüttelt es um, richtet ſie in das Schild von der Schildkröten, ſo ſind ſie fertig. Wer die Schilder nicht gerne hat, kan dieſes Gerichte nur in eine Schüſſel anrichten und zu Tiſche tragen laſſen.

Schildkröten mit einer Citronen-Soſſe,

Man thut Butter in einen Tiegel, ingleichen Muſcatenblüten und Citronen-Schalen, leget die geputzten Schildkröten darein, und paſſiret ſie auf ein Kohlfeuer. Hernach gieſſet man Coulis und ein Glas Wein drauf, ſchneidet von einer Citronen die Scheiben und leget ſolche auch hinein, ſaltzet es ein wenig und läſſet es kochen. Endlich mag man es entweder in die Schilder oder nur ſonſten anrichten.

Schildkröten mit Muſcaten-Blüten,

Die geputzten Schildkröten thut man in einen Tiegel, leget ein Stück Butter daran; ſtreuet geriebene Semmel und viel Muſcatenblüten drein; gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, läſſet es gemählich kochen, bis es eine dickigte Brühe bekömmt, und richtet es alsdenn nach Belieben entweder in die Schilder, oder nur alſo an.

Schildkröten mit grüner Peterſilie,

Man leget geputzte Schildkröten in einen Tiegel, thut ein Stück Butter darein, und paſſiret ſie auf dem Kohlfeuer. Ferner ſtreuet man klar geriebene Semmel Muſcatenblüten, Citronenſchalen u. gehackte grüne Peterſilie daran; gieſſet gute Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es gemählich kochen. Wenn man ſie will anrichten, ſo ziehet man die Brühe mit ein Paar Eyerdottern ab, richtet es hernach offtbeſchriebener maſſen an, und vergiſſet dabey des Saltzes nicht.

Schincken,

Petaſo, Jambon, ſind die Schultern oder auch Hintertheile von einem Schweine, ſo eingeſaltzen und abgeräuchert worden. Man hält insgemein die Weſtphäliſchen und Pommeriſchen Schincken wegen der an dieſen Orten überflüßigen Eichel-Maſt für die beſten, wiewol auch andre nicht zu verachten, zumal wenn man ſie recht räuchert, und hernach wohl zugerichtet auftragen läſſet, davon der Koch in folgenden Beſchreibungen ausführlich handelt: 1) Schincken zu räuchern; 2) Schincken nur abgekocht ſchlecht; 3) Schincken angeſchlagen; 4) Schincken gepreſt; 5) Schincken rohe geſchnitten.

Schincken zu räuchern,

Man nehme von einem friſch geſchlachteten Schweine die Hinter-Keulen, und ſchneide ſolche nach Schincken-Art zu; ſaltze dieſelben ſcharff ein, miſche unter das Saltz ein wenig Salpeter, lege oben drauf etliche Schnitten von rohen rothen Rüben, und laſſe ſie auf acht Tage im Saltze liegen, und wenn er herausgenommen, drucke man die Pöckel mit einer darauf gelegten Laſt wohl aus, ſaltze ihn noch einmal auf der Fleiſch-Seite, nach drey Tagen hänge man ihn in eine Rauch-Kammer, und gebe ihm einen feinen Rauch von Eichen- oder Nuß-Blättern, von Wacholder oder Rosmarin und andern wohlriechenden Kräutern. Wenn er gekocht werden ſoll, muß er erſt in laulichtem Waſſer ausgewäſſert werden, denn in einen engen Schincken-Keſſel geſteckt, auf deſſen Boden etwas Heu mit ein Paar Zwiebeln gelegt, und mit wenig Waſſer geſotten werden. In ſolcher Brühe läſſet man ihn halb erkalten, nimmt ihn ſodann heraus, läſſet die Brühe abtrauffen, ziehet ihm die Schwarte ab, beſteckt das Fleiſch mit Nelcken, oder beſtreuet es mit Pfeffer, decket die Schwarte wieder drüber, und läſſet ihn vollends erkalten.

Schincken abgekocht nur ſchlecht,

Man wäſſert den Schincken über Nacht ein; hernach wäſſert man ihn in heiſſem Waſſer ſauber ab, ſetzet ſolchen in Waſſer

zu

u, wirffet eine Hand voll Grummet drein, nd läſſet ſolchen recht kochen. Wenn er un gar gekocht, ſo thut man ſolchen her- us, und ziehet ihm die Haut herunter bis n das Bein; vor dem Anrichten aber ollet man die Haut ſauber zuſammen, und garniret ihn auf das zierlichſte mit Blu- nen und Buchsbaum. NB. An etlichen Orten pfleget man auch die Schincken ſtat des Abkochens, in einen ſchlechten Teig zu chlagen, und ſelbige in dem Backofen ab- zubacken.

Schincken gepreſt,

Man ziehet einem Schincken, weil er noch rohe iſt, die Haut ab, darnach löſet man den Speck oben herunter, und ſchnei- det ſolchen würflicht, das Fleiſch aber ſchneidet man alles von denen Knochen ab, hacket ſolches klein, und miſchet bey- des unter einander, würtzet es mit Pfef- fer, Cardemomen, Citronenſchalen, thut es zuſammen in eine Caſſerole, ſchläget 1 oder 2 Eyer drein, und rühret es wohl unter einander. Nach dieſen ſchneidet man aus Citronat lange viereckigte Stückgen, und zwar ſo lang, als derſelbe iſt; ingleichen ſchneidet man auch geräu- cherte abgekochte Rinds-Zungen, wie auch Speck alſo, und ziehet Piſtacien ab. Zu- letzt nimmt man noch von einem Schin- cken eine Haut, leget dieſe auf eine Servi- ette, und ſtreichet von dem Abgerührten eines halben kleinen Fingers dicke drauf, leget alsdenn immer ein Stückgen Citro- nat, Rinds-Zunge und Speck nach der Länge, und zwiſchen dieſe Stücke überall Piſtacien und Pinien. Iſt man nun da- mit fertig, ſo ſtreichet man wieder von dem Abgerührten drauf wie erſt, und treibet es ſo lange, bis man bald einen Schincken formiret hat, darnach leget man oben wieder eine Haut drauf, und wickelt die Serviette feſt herum, leget überall breite Späne, und bindet ihn mit Bindfaden feſt zuſammen, ſetzet ihn in einen Potagen- Keſſel, gieſſet darauf Wein, Waſſer und Eßig, wirffet allerhand Kräuter, gantze Zwiebeln, Citronenſchalen, auch etliche Kälber-Füſſe drein, und läſſet es auf ei- nem Kohlfeuer fein gemählich kochen. Wenn er nun drey Stunden gekochet, ſo thut man ſolchen mit der Serviette her- aus, leget ein Bret drüber, und beſchwe- ret ihn ein wenig. Iſt der Schincken kalt worden, ſo wird die Serviette weggе- than, ingleichen auch die Häute, und alſo gantz auf die Tafel gegeben. Bey dem Vorſchneiden ſiehet es aus, als die ſchön- ſte Weſtphäliſche Wurſt, da werden ſich præſentiren braune, weiſſe und grüne Fleckgen. Iſt alſo dieſer Schincken auf unterſchiedliche Arten zu gebrauchen.

Schincken angeſchlagen,

Man kochet auf vorher beſchriebene Art den Schincken ab, löſet darnach den Speck abſonderlich herunter, und ſchnei- det ſolchen würflicht ſehr klein, ingleichen hacket man das Fleiſch abſonderlich auch klein, thut es in einen Tiegel oder Caſſe- role, ſchläget 5 Eyerdotter, und 2 gantze Eyer dran, ſchüttet ein wenig in Milch eingeweichte Semmel, Citronenſchalen, Pfeffer, Cardemomen, Coriander, und ein wenig Saltz darzu, und rühret es durch einander. Letztlich miſchet man den würf- licht geſchnittenen Speck drunter, und da es noch zu dicke wäre, ſo gieſſet man ein Paar Löffel Rahm dran, ſchläget als- denn den Knochen an, als bey der ange- ſchlagenen Kalbs-Keule gemeldet worden, wenn er nun gebacken, ſo richtet man ihn ſauber an, und garniret ihn aufs zierlichſte.

Schincken rohe geſchnitten,

Man nimmet einen ſchönen ausge- räucherten Schincken, löſet oben die Haut und etwas Speck ab, ſchneidet alsdenn gantz dünne Stückgen, leget ſelbe ordent- lich auf eine Schüſſel oder Teller, ſe- tzet Pfeffer dazu, und in die Mitten Senf drein.

Schincken-Keſſel,

Iſt eine von Kupffer länglicht getrie- bene kleine Wanne, auf eiſernen Füſſen ſtehend, worinnen die geräucherten Schin- cken abgekochet werden.

Schindlerin,

Roſina, gebohrne Kärnerin aus Leipzig, war eine vortreffliche Künſtlerin und Meiſterin im Steingraben und Schnei- den, deren Arbeit nicht zu verbeſſern. Uberdiß wuſte ſie auch ſehr künſtlich in Wachs zu poſſiren.

Schlaf-

Digitized by Google

Schlaffin,

Clara, ein in Theologiſchen Schrifften ſehr beleſenes Weib und gute Poetin, wie ihre noch vorhandenen geiſt- und weltlichen Lieder zeigen können. Uberdiß hat ſie ein Gebet auf alle Nahmen, ſo im Calender zu finden, verfertiget, ſo ſehr curios ſeyn ſoll.

Schlaf-Peltz,

Heiſſet dem Frauenzimmer, ein auf abſonderliche Art aus Damaſt, Eſtoff, Atlas, und andern ſeidenen, auch halbſeidenen und wollenen Zeugen verfertigtes niedergelaſſenes langes Oberkleid, mit langen platten Ermeln, iſt gantz glatt im Leibe, und wird nicht aufgeſtecket, auſſer daß der Schurtz oder Schweif von oben her in eine oder zwey breit geſchobene Falten, mit einer Nadel hinten ein wenig aufgeſchürtzet wird.

Schlag-Balſam,

Man nehme Ambra ein halb Scrupel, reibe ihn klein in einem Mörſel, tröpffle einige Tropffen friſch ausgedruckten Citronen-Safft drunter, daß es ein Müslein wird; denn nehme man auch einen halben Scrupel Moſchus drein, tröpffle von dem beſten Spiritu Roſar. ardent. bis es auch ein Müslein werde, dann miſche man es zu dem Amber und thue ferner dazu Zimmet und Nelcken-Oel iedes ein halb Qventgen, Roſenholtz-Oel 1 Scrup. Indianiſchen Balſam 2 Scrup. wenn dieſes alles wohl zuſammen gemiſchet iſt, ſo reibe man darunter ſo viel ausgepreßtes Muſcaten-Oel, als einem beliebet, z. E. 3vj. durcharbeite es wohl, daß nichts knotriches drunter bleibe, thue noch dazu geſtoſſen Juden-Pech, ſo viel man will, ſo bekommt es ſeine ſchwartze Farbe.

Schlag-Waſſer,

Iſt ein ſtärckendes Haupt- und Hertz-Waſſer, ſo mit Wein aus Schlüſſel-Mayen- und blauen Viol-Blumen gezogen wird. Mehr Arten zu bereiten, zeiget das Oecon. Lexicon.

Schlaier vor Bäuerinnen,

Iſt ein breiter und langer von ſchwartzem Plüſch, Tripp oder andern Zeugen geſchnittener, und mit ſchwartzen Spitzen übrämter, auch mit ſchmahlen Streifflein Rauchwerck an beyden Enden und Seiten vorgeſtoſſener Streiff, den die Bäuerinnen in Sachſen, auch anderer Orten um den Kopf zu ſchlagen, und hinten unter dem Neſt mit einem langen Bande zuzuknüpffen pflegen.

Schlaier-Lehn, ſiehe Weiber-Lehn.

Schlange gebacken, ſiehe gebackne Schlange.

von Schleebuſch, oder Schlepuſch,

Anna Eliſabeth, Baroneſſe, gebohrne von Eyckin aus Schleſien, gebohren den 23 Jan. 1626. Dieſe gelehrte Dame hat ſich durch unterſchiedliche Theologiſche Schrifften einen unſterblichen Ruhm zu wege gebracht. Denn ſie hat geſchrieben: 1) Geiſtliche Ehren-Pforte, zu fleiſſiger Ubung eines wahren Chriſtenthums, Franckfurt 1677; 2) geiſt-häusliche Seelen-Apothecke, Franckfurt und Leipzig 1689; 3) bibliſcher Extract oder Auszug der gantzen H. Schrifft Altes und Neues Teſtaments, Leipzig 1703; 4) anmuthiger Seel-erqvickender Würtz-Garten, oder auserleſenes Gebet-Buch, darinnen Schrifftmäßige Andachten in Gebeten, Fürbitten und Dancksagungen, wie auch geiſtreiche Lieder auf allerhand Fälle und Anliegen enthalten, Leipzig 1702; 5) geiſtliche Andachten auf die vornehmſten Feſte und Feyertage des gantzen Jahres, nebſt heilſamer Betrachtung des Leidens und Sterbens JEſu Chriſti, Leipzig 1703. Vid. Autor. der unſchuldigen Nachrichten ad Ann. 1705 p. 305. it. ad Ann. 1705 pag. 438. Ihr erſter Gemahl war ein Schwediſcher Obriſt-Lieutenant Baron Jacob de Londy, in Bremen; nach deſſen Tode ſie mit dem Römiſchen Reichs-Freyherrn, Jacob von Schlepuſch, Kayſerlichen General-Wachtmeiſter, in die zweyte Ehe getreten, und da dieſer gleichfalls geſtorben, als Witwe auf ihren Gütern gelebt. In dem dreyſſigjährigen Kriege ſtunde ſie viel Ungemach aus, und wäre bey nahe in der Belagerung der Stadt Schweidnitz Hungers geſtorben. Sie ſtarb An. 1706 den 20 Mart.

Digitized by Google

20 Mart. in dem 81 Jahre ihres Alters auf dem Rittergute Polwitz bey Lignitz.

Schleiffen von Gold oder Silber,

Sind allerhand auf vielerley Art und Mode von Gold oder Silber verarbeitete Possementen, Tressen, mit oder ohne Frantzen am Ende, dergleichen sich das Frauenzimmer auf ihre Polnischen Peltzgen, Kleider, Courset, auch andere Sachen zu setzen und aufzuhefften pfleget.

Schleif-Kanne,

Ist ein von höltzernen schmalen Tauben zusammen gesetztes, und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschirr, mit einer langen vornher mit Blech beschlagenen Schnauze, und einer runden Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschiebling versehen, worinnen die Mägde das Tisch-Bier aus den Kellern zu tragen pflegen.

Schleif-Nadel,

Ist eine von Silber oder anderm Metall insgemein breit verfertigte Nadel, worüber das eingeflochtene Haar-Nest gewickelt und feste gemacht wird. Das Frauenzimmer nennet auch das Schleif-Nadeln, welche oben ein länglicht Oer haben, worinit sie die Bänder in die Schürtzen und andere Sachen ziehen können. Von dem ausländischen Frauenvolck werden sie Haar-Nadeln oder Auffsatz-Nadeln genennet.

Schlencker-Braten,

Ist eine dem Gesinde wohlbekannte und gebräuchliche Redens-Art, wenn nemlich eine aus ihrem alten Dienste abgezogene Magd oder ander Gesinde, den Tag nach ihrem Abzug sich mit einem Spatziergang in denen Schencken mit Tantzen und anderer Lustbarkeit einen guten Tag macht, und nach solcher vollendeten Lust ihren neuen Dienst antritt und beziehet.

Schleppe,

Ist ein von weisser klarer Leinwand, Taton, Netteltuch, oder Schleyer zusammen geneheter Uberschlag um das Haupt, wird vornher mit breiten weissen Spitzen bekräuselt, und hinten unter dem Nest zugezogen. Es werden auch dergleichen Schleppen von Brocard, Damast, Stof und andern seidenen und wöllenen Zeugen verfertiget, mit gold- und silbernen Tressen besetzt, oder mit göldnen Spitzen und Canten bekräuselt.

Schleppe am Kleide,

Auch Schweif oder Schwantz genennet, ist der allerunterste scharf und spitzig zulauffende Theil an denen Frauenzimmer-Kleidern, so öffters an die Seite, offt aber auch hinten gleich hinauf angestecket wird. Die Fürstlichen Dames lassen sich selbige von denen Pagen nachtragen.

Schleyen,

Tinca, Tenche, ist ein schleimigter Fisch, der seinen Nahmen vom Schleim hat: denn er wühlet gerne in Schlamm, suchet seine Nahrung im Schlamm, und schmecket auch gar sehr nach Schlamm, dahero hält man ihn für einen ungesunden Fisch, daran sich einer leicht ein Fieber essen kan. Er siehet schwärtzlich auf dem Rücken, und schwartzgelb auf dem Bauche, mit blaulichen Floß-Federn, seine Schuppen sind so klein, und mit einem dicken Schleim überzogen, daß man ihn unter die platten Fische zehlet. Er wächset geschwind, und laichet einmal in Martio und das andere mal in Junio. Wie aber dergleichen Fische, wenn sie sich in reinem Wasser lange Zeit ausgewässert, sollen zugerichtet werden, lehret der Koch in folgenden: 1) Schleyen zu putzen; 2) Schleyen mit einer Erbs-Brühe; 3) Schleyen mit einer Speck-Brühe; 4) Schleyen mit Sauerkraut; 5) Schleyen mit einer saurenRahm-Sosse; 6) Schleyen mit einer piquanten Sosse; 7) Schleyen mit brauner Butter; 8) Schleyen gebacken.

Schleyen zu putzen,

Man leget Schleyen in ein Geschirr, giesset heisses Wasser darauf, so kan man die schleimichte Haut herunter thun, und wäschet selbige aus. Ferner reisset man sie auf, nimmet ihnen das Eingeweide heraus, sind sie groß, so schneidet man sie in Stücke und brauchet sie nachstehender massen.

Digitized by Google

Schleyen mit einer Erbs-Brühe,

Man nimmet Schleyen, so viel man brauchet, und begiesset sie mit ein wenig Eßig. Hernach setzet man in einem Fisch-Kessel Wasser aufs Feuer, saltzet es, als man sonsten einen Fisch saltzet, und wenn es siedet, so thut man die Schleyen hinein, und lässet sie aussieden. Inzwischen setzet man Erbsen mit Wasser zum Feuer, sind sie weich gekocht, so qvirlt und streichet man sie durch einen Durchschlag; wären sie aber zu dicke, muß man ein Paar Löffel voll Rahm drunter schütten. Hernach thut man solche in einen Tiegel, wirffet ein Stück Butter dran, würtzet sie mit Pfeffer und Ingber. Nach diesen leget man die Schleyen dazu, und lässet solche mit der Erbs-Brühe kochen. Diese kan man entweder nur also anrichten oder auch würflicht geschnittene Semmel in Butter geröstet, drüber streuen.

Schleyen mit einer Speck-Brühe,

Wenn die Schleyen abgeschleimet, gerissen und abgesotten sind, so setzet man in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und wenn sie braun worden, so rühret man ein wenig Mehl drein, welches auch mit bräunen muß. Hierauf giesset man Brühe und Eßig dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, lässet es kochen, und leget nach diesen die Schleyen drein. Ferner schneidet man Speck würflicht, machet ihn in einem Tiegel braun, und brennet solchen auch an die Schleyen. Endlich schneidet man Semmel würflicht, und röstet solche in Butter, die man alsdenn bey dem Anrichten über die Schleyen streuen soll.

Schleyen mit Sauerkraut,

Man suche Karpffen mit Sauerkraut, und bereite die Schleyen darnach.

Schleyen mit einer sauren Rahm-Sosse und Capern,

Erstlich siedet man die Schleyen auf beschriebene Art ab. Hernach machet man in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, giesset alsdenn Eßig und ein wenig Brühe drauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern. Ferner qvirlt man drey Viertel-Nössel sauern Rahm mit der Brühe ab, giesset solches wieder zusammen in den Tiegel, schüttet eine Hand voll Capern darzu; leget die Schleyen hinein, und wenn solche durch einander gekochet, so sind sie fertig, und können nach Belieben angerichtet werden.

Schleyen mit einer piquanten Sosse,

Suche man Karauschen mit einer piquanten Sosse, und mache die Schleyen auch also.

Schleyen mit brauner Butter,

Wenn die Schleyen gemeldter massen abgekochet sind, so richtet man solche warm an; machet alsdenn braune Butter, und brennet sie eben drüber, bestreuet sie hernach mit Pfeffer und giebet sie hin.

Schleyen gebacken,

Suche man Karauschen gebacken, und auf diese Art bereite man die Schleyen.

Schleyer,

Ist ein dünnes und leichtes aus Garn verfertigtes weisses und klares Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu allerhand Putze zu bedienen pfleget. Ist von unterschiedlichen Sorten als: glatt, gestreifft, piquirt, auch mit Blumen gezieret, starck, mittel oder fein, die glatten werden zu Trauer-Schleyern meistens genommen.

Schleyer zur Trauer,

Heisset überhaupt derjenige aus weissem Schleyer verfertigte und zusammen gesteckte Habit, dessen sich die Weibesbilder bey denen Leichen zu bedienen pflegen. Es bestehet solcher Habit aus einem Haupt- und Kopfschleyer, Maulschleyer, Schleyerkappen, Schleyer-Haube, Schleyer-Schürtze, und nieder gelassenem Schleyer. Bey dem alten Ebräischen Frauenzimmer hiesse diejenige Decke der Schleyer, so ihre Jungfern, wenn sie ausgiengen, über das Haupt wurffen, und selbiges damit bedeckten.

Schleyer

Digitized by Google

Schleyer,

In Augspurg, iſt ein auf eine gewiſſe Art hoch über einander geſchlagener, und durch Drat unterſtützter Aufſatz, von weiſſer ſtarr gemachter Leinwand, deſſen ſich die Handwercksweiber und Mägde bey denen Leichen, wie auch die Hebammen und Hochzeit-Laderinnen bedienen. Die Ulmer Haupt-Schleyer kommen ihnen ſehr nahe, auſſer daß ſie oben hinaus ſpitziger zu lauffen. Die ſo genannten Klag-Frauen in Ulm haben, wenn ſie zur Leichen gehen, einen längen ſchmalen weiſſen hervor geſchlagenen Streiff und Flügel, ſo hinten an den Schleyer angemacht iſt, und abſonderlich der Schleyer mit Flügeln heiſſet. Die Straßburgiſchen Haupt-Schleyer ſind ſehr niedrig, und nicht höher als der Kopf, doch auf beyden Seiten ſehr breit und länglicht hinaus geſchoben und umgeſchlagen.

Schleyer-Frau,

Iſt ein gewiſſes Weibesbild, welches das zur Leichen gehende Frauenzimmer im ſchleyern bedienet, ſie darein kleidet, und ihnen ſelbigen gewöhnlicher maſſen anſtecket.

Schleyer-Haube,

Iſt eine insgemein von weiſſem Schwäbiſch verfertigte Trauer-Haube, um die Backen herum mit Streiffen von Schwäbiſch, Neſtel-Tuch oder Caton, ſtarck fr.ſiret und bekräuſelt.

Schleyer-Kappe,

Iſt ein von weiſſem Schwäbiſch, mit langen Zipffeln zuſammen gereiheter Trauer-Aufſatz, wird vornher überſchlagen, und unter dem Halſe zuſammen geſchlungen.

Schleyer-Schürtze,

Iſt ein von weiſſem Schwäbiſch, Caton, oder auch Neſteltuch gantz ſchlecht verfertigtes Vor-Tuch, ſo das Frauenzimmer, wenn ſich ſelbiges bey der Leiche ſchleyern läſt, darbey vorzubinden pfleget.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen,

Sind ein Gebackenes, ſo aus einer gewiſſen Farce, die in einen ausgetriebenen Teig geſchlagen wird, beſtehen, hernach in Waſſer gekochet, und aus Schmaltz gebacken werden, welches folgende Beſchreibungen erläutern: 1) Schlickkräpffgen oder Raviolen von Karpffenmilch; 2) dito von Karpffen-Rogen; 3) dito von friſchen Morgeln; 4) dito von Hecht; 5) dito von Kalbs-Lunge; 6) von gehacktem Kalbfleiſch; 7) dito von Bratwürſten-Gehäck; 8) dito von Spinat; 9) dito von Krebſen.

Schlick-Kräpfgen, oder Raviolen von Karpffen-Milch,

Man ſiedet die Milch von einem oder mehr Karpffen ab, hacket ſolche gantz klein, thut darzu Semmel, ſo in Milch geweicht iſt, und würtzet es mit Ingber und Muſcatenblüten. Hernach machet man drey gerührte Eyer, die man unter denen Eyern N. 17 beſchrieben findet, thut dieſe auch darzu, und rühret es wohl unter einander. Der Teig hierzu wird alſo bereitet: Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchläget drey Eyer drein, leget ein Stückgen Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein Paar Eß-Löffel voll Milch an, ſaltzet es ein wenig, und machet einen ziemlich feſten Teig an, doch nicht ſo gar feſt, als der Nudel-Teig beſchrieben worden; alsdenn treibet man ſolchen aus, und zwar ſo dünne als es möglich, davon werden ſie deſto ſchöner. Hat man den Teig nun ausgetrieben, ſo beſtreichet man ſelbigen mit Eyern, ſetzet von dem Gehäck eine Reihe Häuffgen an die Seite, etwan ein Paar qver Finger aus einander; ziehet darnach von der Seite den Teig drüber, umgehet ein iedes Häuffgen beſonders mit dem Finger, daß es fein zuſammen klebet, ſchneidet ſie mit einem Back-Rädgen ab, daß ſie recht wie halbe Monden werden. Nach dieſen ſetzet man in einem Topf Waſſer ans Feuer, und läſſet es, nachdem man Saltz drein geworffen, kochen, thut die Schlickkräpfgen drein, welche eine Weile kochen müſſen, hacket inzwiſchen ein Paar harte Eyer gar klein, und wenn man ſolche anrichten will, ſo ſchmieret man eine Schüſſel mit Butter an, und ſtreuet etwas von denen gehackten Eyern drauf; leget von denen Schlickkräpffgen drein, ſtreuet wieder Eyer, und machet es alſo, bis man fertig

Digitized by Google

wird, gieſſet ein Paar Eß-Löffel voll von der Brühe, darinne ſie gekochet, drauf, brennet braune Butter drüber und giebet ſie hin. Dieſe Schlickkräpfgen oder Raviolen können auch aus Schmaltz gebacken und warm zu Tiſche gebracht werden.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Karpffen-Rogen,

Man ſiedet den Karpffen-Rogen in Saltz-Waſſer halb gar ab, darnach ſchneidet man ihn mit einem Schneide-Meſſer klein, paſſiret ihn ein wenig in Butter, thut etwas geriebene Semmel, und auch drey Eyer dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, gieſſet ein Paar Eß-Löffel voll ſüſſen Rahm drunter, und rühret es alſo auf dem Kohlfeuer durch einander ab. Darnach machet man es mit dem Teig-Einfüllen, Abſieden, Ausbacken und Anrichten eben alſo, wie bey denen vorhergehenden beſchrieben worden.

Schlick-Kräpffgen von friſchen Morcheln,

Man lieſet und putzet friſche Morcheln ſauber zu, wäſchet ſolche hernach aus, gieſſet ein ſiedend Waſſer drauf, drucket ſie alsdenn ſehr trocken wieder aus, paſſiret ſie ein wenig in Butter, ſchneidet ſie dann gantz klein, thut darunter gehackte grüne Peterſilie, Muſcatenblüten, Ingber, eine klar geriebene Semmel, ein Paar Löffel Rahm, drey Eyer und Saltz, ſetzet ſolches alles auf ein Kohlfeuer, und rühret es als eine Fülle ab. Darnach machet man den Teig darzu an, als ſolcher erſter maſſen beſchrieben worden, füllet die Schlickkräpffgen wie vor gedacht, kochet oder backet dieſe und richtet ſie auch alſo wie vorige an.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Hecht,

Man nimmet ein Paar Stückgen Hecht, ſchneidet das Fleiſch davon, daß keine Gräten und Haut daran bleiben, hacket es in Stücken, paſſiret es ein wenig in Butter, darnach ſchneidet man es mit einem Schneide-Meſſer als ein Hachis, thut darunter kleine Roſinen, Muſcatenblüten, Citronenſchalen, ein wenig geriebene Semmel, und miſchet dieſes durch einander, hernach nimmet man einen ſolchen Teig, wie vorhero bey denen erſten Raviolen beſchrieben worden, machet ſie nach ihrer Proportion gleich alſo, ſiedet ſie in Waſſer ab, und richtet ſie alsdenn mit brauner Butter begoſſen an; oder aber, man mag ſolche vorher beſchriebener maſſen auch aus Schmaltz backen.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von Kalbs-Lungen,

Man ſetzet eine Kalbes-Lunge mit Waſſer und Saltz zum Feuer, damit ſolche weich koche, hernach leget man ſie heraus in kaltes Waſſer, kühlet ſie aus, und ſchneidet ſie alsdenn mit einem Schneidemeſſer gantz klein. Ferner ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die gehackte Lunge darein, wirffet Muſcatenblüten, kleine Roſinen, geriebene Semmel, und gehackte grüne Peterſilie dran; gieſſet ein Paar Löffel Rahm hinein, ſchläget auch drey Eyer dazu, rühret ſolches alles, wie eine Fülle ab, und läſſet es kalt werden. Hierauf nimmet man von dem Teige der erſt beſchriebenen Raviolen oder Schlick-Kräpffgen, machet aus demſelben mit dieſer Fülle auch dergleichen Kräpffgen, und bereitet ſie ferner, wie offt beſchrieben worden.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von gehacktem Kalb-Fleiſch,

Man hacket oder ſchneidet derben gebratenen Kälber-Braten; ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke hinein; ſchüttet darzu Citronenſchalen, Muſcatenblüten und kleine Roſinen, auch ein wenig geriebene Semmel, gieſſet einen Löffel voll Wein daran, rühret es vorher beſchriebener maſſen durch einander, und thut ſolches abgerührte auf eine Schüſſel, damit es kalt werde. Nach dieſen nimmt man von dem erſtbeſchriebenen Teig, machet offt gedachter maſſen daraus die Kräpffgen, und tractiret ſie ferner als vorige.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Bratwurſt-Gehäcke,

Man nimmet Schweinenfleiſch, löſet das Geäder und Häutigte davon ab, und ſchneidet es nebſt Speck klein, würtzet es mit Ingber, Muſcatenblüten und Citronen-

Digitized by Google

nenschalen, saltzet es zur Gnüge und mischet alles unter einander. Hernach bereitet man von dem beschriebenen Teig solche Kräpffgen, machet solche ferner zu rechte wie die vorigen, und wenn man sie aus Schmaltz backet, müssen sie recht warm verspeiset werden. NB. Zu diesen Kräpffgen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die man hierauf in eine Torten-Pfanne legen, in einem Backofen abbacken, und hernach warm verspeisen kan.

Schlick-Kräpffgen von Spinat,

Man liesет Spinat rein, und wäschet ihn sauber aus. Hernach setzet man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, saltzet es ein wenig, und wenn das Wasser kochet, so thut man den Spinat hinein, welcher weich kochen muß, nimmet darnach solchen heraus, und schneidet ihn mit einem Schneidemesser sehr klein. Hierauf setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer; thut den gehackten Spinat hinein, und rühret es unter einander; schüttet ferner darein kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, ein Paar Löffel voll guten süssen Rahm, lässet es ein wenig durch einander kochen, und thut es hernach auf ein Geschirr, damit es erkalte. Endlich machet man von erst beschriebenem Teig Kräpffgen, verfähret damit als mit denen vorigen, und giesset sie hin.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Krebsen,

Man bereitet zum Einfüllen solcher Schlick-Kräpffgen eine Krebs-Farce, die unter den Krebsen beschrieben wird gefunden. Hernach machet man aus oben beschriebenem Teig die Kräpffgen, lässet in einer Casserole gute Milch auf dem Feuer sieden, und thut die Raviolen darein, damit sie einen Sud thun können. Nach diesem bereitet man einen Krantz von Teig um die Schüssel, darauf man solche Kräpffgen anrichten will, beschmiert die Schüssel mit Butter, leget die Kräpffgen drein, streuet gehackte Pistacien darüber, giesset die Milch darauf, und sprenget Krebs-Butter darein, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, setzet sie hernach in einen geheitzten Backofen, und lässet sie backen. Ist dieses geschehen, so nimmet man solche heraus, bestreuet sie mit Zucker, und mögen sie alsdenn zu Tische getragen werden.

Schlieffer,

Heisset den Weibesbildern in Augspurg, so viel als ein Muff; derjenige, den sie zur Trauer tragen, und welcher von schwartzem Tuch ist, wird absonderlich Büplein genennet.

Schließ-Han, siehe Han.

Schlimm- oder Schnecken-Stich,

Ist in der Mahler-Naht derjenige Stich, so nach Schnecken-Art schlimm herum an einander gestochen, und bey den Häcklein employret wird.

Schlitten,

Ist ein Gerüst, welches aus zweyen langen schmalen Höltzern bestehet, so an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmet, und mit Over-Höltzern neben einander gefüget werden: Hierauf wird entweder die Last selbst geleget, oder ein Kasten gesetzet, in welchem Menschen und Güter beqvem gestellet, und dergestalt fort gezogen werden, daß das gantze Gerüst auf vorgedachten Höltzern über den Boden hinschleiffe. Die, so allein Lasten zu schleppen dienen, werden absonderlich Schleiffen genennet; die so auch für Menschen dienen, werden im Winter auf dem Schnee oder Eiß gebraucht, und entweder zum Reisen oder bloß zur Lust angewendet. Diese letztere heissen Jagd- oder Renn-Schlitten, werden von einem Pferd, das mit prächtigem Zeug und Schellen behangen, gezogen, auch trefflich ausgearbeitet, und kostbar gezieret.

Schlittenfahrt,

Ist ein Divertissement und Zeit-Vertreib im Winter für das Frauenzimmer, da sie sich von einem Mannesvolck auf einem einspännigen und mit allerhand Zierathen ausgeputzten Renn- und Schellen-Schlitten entweder in der Stadt herum oder über Land führen und leiten lassen.

Schloß,

Ist ein von Gold, schwartz amulirtes oder mit Perlen und Diamanten ausgesetztes

setztes kleines Schild mit einer Feder und kleinen Häcklein zum Einschluß versehen, welches insgemein an Ketten und Halsbänder, um selbige an dem Halse feste zu verwahren, gehefftet wird.

Schloß Italiänisches, siehe Italiänisches Schloß.

Schlüssel-Geld,

Ist eine hergebrachte Gewohnheit, da der Käuffer eines Hauses, über das mit dem Verkäuffer bedungene Kauffgeld, dessen Ehe-Weibe, oder auch dem Verkäuffer selbst, noch eine nahmhaffte Summe aus Höfflichkeit bezahlet.

Schlüssel-Kette,

Ist eine von Silber oder Meßing sauber zusammen gesetzte Kette, mit einem Hacken versehen, woran das Frauenvolck ihre Schlüssel zu reihen, und nach etlicher Landes-Art an die Hüfften zu hengen pfleget.

Schlüssel-Ring,

Ist ein von polirtem Eisen rund verfertigter kleiner Umfang, woran das Frauenvolck ihre Schlüssel einzuklammern pfleget.

Schlupffer,

Heisset dem Ulmerischen Frauenzimmer so viel als ein Muff, ist insgemein mit Spitzen und Borten bebrämet.

Schmase, oder Masche,

Heisset dem Frauenzimmer in dem Stricken, die Zusammenschlingung und Fassung des Fadens vermöge derer beyden Strickenadeln.

Schmasen,

Heissen die zarten und kleinen zusammen gestickten Lämmer-Fellgen, deren sich das Frauenzimmer stat Unterfutters unter ihre Peltze zu bedienen pfleget.

Schmätzgen, siehe Kuß.

Schmaltz,

Ist die Feuchtigkeit, so aus dem Fleisch der Thiere gezogen wird, es sey durch Feuer mit sieden, braten oder schmeltzen, oder durch Auflösung von ihm selbst, oder an der Sonnen, wie das Kapaunen-Fett u. s. f.

Schmeerhaube,

Ist eine gewisse Art einer Peltz-Haube, so die Saltzburgischen Bäuerinnen zu tragen pflegen, sie ist vorn und hinten kurtz, rund, über die Ohren länglicht, mit schwartzem Leder überzogen, und um und um mit Hasen-Balg umsetzt.

Schmeltz,

Ist ein durchsichtiges, zartes, glänzendes und hol verarbeitetes Wesen, über einen zarten Drat oder Faden gezogen, wormit sich das Frauenzimmer ihre Kleider, Vorstecke-Lätze, Ducheſſen, Fecher-Qvasten, Pucellagen und andere Galanterien zu besetzen und auszuzieren pfleget, er ist entweder schwartz oder bunt.

Schmeltz-Halsband,

Ist ein von schwartzem Schmeltz oder kleinen Corallen zusammen geschnürtes Band, welches das Frauenzimmer bey dem Trauren um den Hals zu binden pfleget.

Schmerlen,

Gobii, Gojons, sind kleine Fische, welche sich in kiesigten steinigten harten Bächen und Wässern aufhalten. Sie sind auf dem Rücken schwärtzlich, und überall mit blauen Flecken bestreuet, am Bauche aber weiß. Man pfleget sie auch in kleine Teiche zu versetzen, sie verlieren aber wegen des Schlammes darinne ihre Güte, und werden die Bach-Schmerlen diesen allezeit vorgezogen. Denn jene bleiben unter den kleinen Fischen allezeit die schmackhafftigsten, besten und gesundesten, welche alle Patienten ohne Unterscheid essen dürffen. Man pfleget auch wol die grossen Schmerlen wie Bricken einzulegen, welche sich sehr lange halten und recht delicat schmecken. Im Oeconomischen Lexico wird nebst andern gezeiget, wie man eine Schmerlen-Grube anlegen soll. Ihre Zubereitung ist diese: 1) Schmerlen blau gesotten; 2) Schmerlen mit einer säuerlichen weissen Brühe; 3) Schmerlen gebacken; 4) Schmerlen auf gemeine Art.

Schmerlen blau gesotten,

Man setzet in einem Fisch-Kessel Was-

ser

ſer aufs Feuer, thut eine gute Hand voll Saltz, wenn es nemlich eine Kanne Schmerlen ſind, hinein, gieſſet erſt über die Schmerlen Eßig, und wann das Waſſer bald will anfangen zu ſieden, es darff aber noch nicht ſieden; ſo leget man die Schmerlen hinein, und hat Acht, daß ja kein Eßig mit hinein komme, ſo werden ſie fein blau und krumm. NB. Wenn das Waſſer ſiedet, ehe man ſie hinein thut, ſo wird ihnen die Haut gantz abgehen, muß dannenhero ein ieder ſich mit dem Waſſer in Acht nehmen. Haben nun die Schmerlen geſotten, ſo nimmet man ſie herunter, und ſprenget ein wenig kaltes Waſſer dran, decket oben Papier drüber, richtet ſolche in eine Servierte an, und läſſet guten Wein-Eßig darzu aufſetzen.

Schmerlen mit einer ſäuerlichen weiſſen Brühe,

Suche man Gründlinge mit einer ſauren Fricaſſée-Soſſe, und richte die Schmerlen auch alſo zu.

Schmerlen gebacken,

Suche man Gründlinge gebacken, auf welche Art die Schmerlen auch bereitet werden können.

Schmerlen zuzurichten, wie die gemeinen Leute pflegen,

Man ſiedet die Schmerlen erſt beſchriebener maſſen ab. Hernach machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, wirffet etwas Salbey hinein, und wenn ſolche braun iſt, ſo thut man die Schmerlen auch darein, und läſſet ſolche ein wenig mit röſten. Iſt dieſes geſchehen, können ſie alsdenn angerichtet und zu Tiſche getragen werden.

Schmier-Gläslein,

Iſt ein mit Baumöl angefülltes, und einer kleinen Federkiele verſehenes Gläslein, ſo an dem Spinnerade hänget, wormit die Spuhle und das Rad, wann es ſtocken will, eingeſchmieret wird.

Schmincken,

Sind allerhand köſtliche Waſſer, Tincturen, Pomaden, Sälblein, Pulver, Olitäten und andere Sachen, aus herrlichen und der Haut zu ſtatten kommenden Specereyen und Ingredientien præpariret, diſtillirt, und zuſammen geſetzet, wodurch ſich das Frauenzimmer ein ſchönes und annehmliches Geſichte zu machen ſuchet, deren ſind vielerley Gattungen: als Venetianiſch Waſſer, Imperial-Waſſer, Schminck-Waſſer, der Groß-Hertzogin von Florentz, Holländiſches Schminck-Waſſer, Spaniſcher Auſtrich, Jungfern-Milch, Nürnbergiſches Schminckwaſſer, weiß Melonenwaſſer, Pomade zum Angeſichte, Spaniſche Schminck-Läpplein u. d. g. deren iegliches in ſeiner Initial-Litter nachzuſchlagen. Dergleichen Schminckweſen war ſchon denen Weibesbildern alten Teſtaments bekannt, denn mit ſolcher Schmincke zierte ſich dorten die gottloſe Iſabel aus 2 Reg. IX, 30.

Schmincköl von Eyern,

Iſt ein aus hart geſottenen und mit ein wenig guten Wein angeſprengten, über den Kohlen zerrührten Eyerdottern ausgepreßtes Oel, deſſen ſich das Frauenzimmer, um das Angeſichte ſchön und glatt zu machen, wohl zu bedienen weiß.

Schminck-Pfläſterlein, ſiehe Mouſchen.

Schminckwaſſer der Groß-Hertzogin von Florentz,

Iſt ein aus weiſſer Semmel-Krume, Ziegen- oder Eſels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Blüt- und Mayen-Thau-Waſſer, Kalbfleiſch aus der Keulen, oder weiſſen jungen Hünerfleiſch, weiſſen Weinſtein, Bleyweiß, weiſſen Lilien-Waſſer, deſtillirtes Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Erhaltung ſchöner, glatter, und weiſſer Haut im Geſichte zu bedienen pfleget.

Schmuck,

Iſt alles dasjenige, was die Weiber an den Leib legen, ſo nicht eigentlich zur Kleidung, ſondern allein zur Zierde gehöret, als allerhand Ringe, Hals-Arm-Bänder u. ſ. f.

Schnabel-Brüſtlein,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer, ein von ſchwartzem ſeidenen oder andern Zeuge verfertigtes und mit ſchwartzen Spitzen über und über friſirtes ſo genanntes Brüſtlein, oder Wams, ſonder

Digitized by Google

Schooß, hat von vornher einen langen, rundbreiten, mit Fischbein ausgesteifften, und durchaus mit Spitzen bekräuselten Schnabel, so fast den gantzen Bauch bedecket, und mit einem silbernen Gürtel um und um beleget wird. Diejenigen, so die Mägde tragen, sind meistens ungesteifft.

Schnallen-Ringlein,

Ist ein kleiner sauberer, von Gold mit buntem Schmeltz gezierter Ring, in Form einer Schnalle, mit dem darzu gehörigen Ringelein, mit und ohne Diamant-Steingen.

Schnap-Weiffe,

Ist eine von Holtz verfertigte und ausgespannte Machine, worüber das gesponnene, und von der Spule lauffende Garn gespannet und in Gebind und Strehne geschlagen wird. So offt ein Gebinde voll ist, thut der unten dran hängende höltzerne Hammer einen Klapp.

Schnarren, siehe Krammets-Vogel.

Schnecke,

Cochlea terrestris, Escargot, ist ein Wurm schwartz oder grau anzusehen, er hat keine Füsse, sondern hilfft ihm fort durch Krümmung des Bauchs. Wenn er gehen will, steckt er vier Hörner aus, die ihm über den Kopff heraus gehen, womit er versucht, ob ihm nicht etwas im Wege stehe: die Zeugung geschiehet durch Eyer oder Rogen wie Fische. Einige Gattungen leben auf dem Lande in Gärten und Wiesen, andere in Wassern und Sümpffen, die ersten so in Gärten und Weinbergen, oder in trockenen Graben gehalten werden, brauchet man in der Küche zu verspeisen, und zwar nur im Winter wenn sie geschlossen sind. Soll ich die Wahrheit bekennen, so ist an denen Schnecken wenig zu erjagen, und müssen die guten Brühen hierbey wol das beste thun. Ich verwundere mich, schreibet ein Frantzösischer Küchenmeister, daß der Menschen Neugierigkeit sich so fern erstrecket, und solch einen verdorbenen Geschmack zu suchen sich bemühet, um nur seine Lüste zu sättigen, da doch solche Schnecken, man mag sie zurichten wie man will, von mir nicht können gerühmet werden. Die Liebhaber wollen ihnen zwar allerhand Kräffte zuschreiben, und soll der Gebrauch der Schnecken nicht nur Venerem stimuliren, sondern man will auch denjenigen, der die lebendigen in Frantz-Wein ersauffen lässet und geniesset, selbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil sie gemeiniglich aus einem schleimichten Wesen bestehen, so halte ich sie nicht für gar gesund. Die beste Zeit solche zu verspeisen, ist im Winter, da sie in denen Häusern verschlossen liegen, und lehret sie der Koch also zuzurichten: 1) Schnecken zu putzen; 2) Schnecken mit Majoran; 3) Schnecken mit Baumöl; 4) dito anders, und mit Parmesan-Käse; 5) Schnecken gebraten mit Baumöle; 6) Schnecken an Spießgen gebraten mit Speck; 7) Schnecken mit einer Citronen-Sosse; 8) Schnecken mit saurem Rahm; 9) Schnecken kalt mit Baumöl und Eßig.

Schnecken zu putzen,

Man wäschet die Schnecken sauber ab, setzet sie in einem Kessel mit Wasser aufs Feuer, und lässet sie so lange sieden, als man pfleget ein wenig Eßig zu sieden, hernach nimmet man sie wieder herunter, und ziehet sie aus mit einer Spickenadel oder sonst mit einem spitzigen Holtze; ferner schneidet man mit einem scharffen Messer oben, wo der Krantz ist, die Haut los, daß kein braunes daran bleibe, so ziehet sich die Haut von der gantzen Schnecke ab, die Schwäntze aber reisset man unten nur weg, so sind sie geputzet. Und so muß man es mit allen Schnecken machen, so viel man derer zurichten will. Was die Schnecken-Häuser anlanget, solche setzet man wieder in Wasser aufs Feuer, und wenn sie noch eine Weile gesotten haben, so thut man sie herunter, und giesset kaltes Wasser drauf, wäschet sie inwendig und von aussenher mit Saltz, wirfft sie wieder in kaltes Wasser, so sind solche auch gereiniget, und können selbige auf nachfolgende Art zugerichtet werden.

Schnecken mit Majoran,

Wenn die Schnecken vorher beschriebener massen geputzet sind, leget man sie auf eine Schüssel und streuet eine Hand voll Saltz darauf, reibet sie alsdenn durch einan-

Digitized by Google

einander ab, daß ſie gantz ſchleimig werden, wäſchet ſie darnach etliche mal aus, daß das Saltz wieder heraus komme, ſchüttet ſie in ein Töpffgen, gieſſet Waſſer drauf, und läſſet ſelbige wol noch zwey Stunden kochen, ſetzet ſie alsdenn ab, und leget ſie trocken. Hierauf wäſchet man ein halb Pfund Butter rein aus, und thut ſie in eine Schüſſel, wirfft ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel, ein Paar Meſſerſpitzen klar gemachten Majoran, Muſcatenblüten und Ingber, auch ein Paar Eyerdotter dran, und machet davon einen klaren Teig. Nach dieſen trocknet man die Schnecken-Häuſer rein aus, und füllet ſie nachfolgender maſſen: Man ſtecket ein Stückgen von dem Teig, einer Haſel-Nuß groß, in das Schnecken-Haus, darauf ſchiebet man eine Schnecke, und bereitet von dem Teig einen Deckel oben drüber, thut ſie, nachdem ſie alle auf dieſe Art gefüllet worden, in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darauf, oder, ſo es bey Catholiſchen, Peterſilienwaſſer, ſtreuet noch ein wenig geriebene Semmel und Muſcatenblüten drein, und läſſet es zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird; darnach kan man ſolches nach Belieben anrichten.

Schnecken mit Baumöl,

Wenn dieſelbe zugeputzet und abgekochet ſind, ſo machet man folgenden Teig zum Füllen: Man gieſſet ein Viertel-Pfund Gartzer-Oel in eine Schüſſel, ſtreuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu, leget drey Stück hart geſottene gehackte Eyerdotter, Citronenſchalen, Muſcatenblüten, Ingber, Pfeffer und ein wenig Saltz mit bey, und bereitet einen Teig als vorigen mit Butter; hierauf füllet man die Schnecken wie vorhergehende, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet gute Fleiſchbrühe darauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter daran, welche alſo kochen müſſen, bis ſie ein wenig dicke worden. Nach dieſen mag man ſolche nach Belieben anrichten und auftragen laſſen.

Schnecken mit Baumöl und Parmeſan-Käſe anders,

Die Zubereitung iſt allbereit beſchrieben; den Teig aber zur Fülle verfertiget man alſo: Man gieſſet ein Viertel-Pfund gutes Baum-Oel in eine Schüſſel; thut darzu ein Paar Hände voll geriebene Semmel, eine Hand voll geriebenen Parmeſan-Käſe, ein Paar hart geſottene Eyerdotter, Ingber und Pfeffer, auch Citronenſchalen; dieſes wircket man zuſammen, und machet einen Teig daraus, füllet die Schnecken nach vorbeſchriebener Art, leget ſie alsdenn in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, ſtreuet noch eine Hand voll Parmeſan-Käſe drein, wirfft ein Paar Zwiebeln dran, ſaltzet es ein wenig, und läſſet es auf einem Kohlfeuer ſo lange kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo ſind ſie zum Anrichten fertig.

Schnecken gebraten mit Baum-Oel,

Wenn dieſe geputzet und abgekochet ſind, ſo füllet man die Schnecken in die Häuſer, und ſetzet ſie auf den Roſt; Hernach vermiſchet man gut Baumöl mit geriebenen Citronenſchalen und Muſcatenblüten; gieſſet ſodenn in ein iedes Schnecken-Haus ein wenig von dem vermiſchten Baumöl, und läſſet ſelbige gantz gemählich braten. Es iſt aber dabey dieſes zu obſerviren, daß ſolche, nachdem ſie fertig und angerichtet worden, gleich warm zu Tiſche müſſe getragen werden.

Schnecken an Spieſſelein gebraten mit Speck,

Man nimmet ſauber geputzte und allbereit abgekochte Schnecken, ſo viel man bereiten will, und machet auch ſaubere hölzerne Spießgen. Hernach ſchneidet man breite Stückgen Speck als ein Zwey-Groſchen-Stück, ſtecket erſt an die Spießgen ein Stückgen Speck, alsdenn eine Schnecke, und fähret damit fort bis ſie alle ſind. Hierauf läſſet man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer zergehen, vermiſchet geriebene Semmel mit etwas Ingber und Muſcatenblüten, tunckets die Schnecken am Spießgen in die zerlaſſene Butter, beſtreuet ſolche mit der vermiſchten Semmel, und leget ſie auf den Roſt. Wenn man ſie bratet, ſo ſetzet man ſie nur auf ein gelindes Feuer, unter dem Braten aber betropffet man ſie nur Tropffen-

weis mit Butter: Denn wenn man sie begiesset, so gehet die angestreuete Semmel herunter. Bey dem Anrichten setzet man halbgeschnittene Citronen darzwischen, und mag man sie am Spieß gen lassen, oder ordentlich als Vögel abziehen, so sind sie fertig. NB. Bey grossen Ausrichtungen werden sie öffters als eine Garnitur gebrauchet, andere Arten Schnecken damit zu zieren.

Schnecken mit einer Citronen-Soſſe,

Das Zubereiten derer Schnecken ist schon zur Gnüge beschrieben. Hierauf nimmet man ein Paar Hände voll Semmel, leget diese nebst einem halben Pfund gewaschener Butter in eine Schüssel; darbey ist aber zu mercken, daß man sich nach der Menge der Schnecken richten muß; zu fett kan man sie wol leichtlich nicht machen, iedoch werden zu anderthalb Schocken vorbeschriebene Semmeln und Butter genug seyn. Ferner thut man Muscatenblüten, Citronenschalen, und von einer Citronen den Safft, ingleichen ein Paar Eyerdotter, ein wenig Saltz zu denen Semmeln, machet daraus einen Teig; damit füllet man die Schnecken schon beschriebener massen, leget solche alsdenn in einen Tiegel, giesset gute Fleischbrühe und ein Paar Gläsgen guten Wein daran, wirfft Citronen-Schalen und Ingber, auch Citronen-Scheiben hinzu, und lässet es durch einander kochen, bis es ein wenig dicke wird, darnach richtet man sie an. Wenn man solche aber will zugleich anrichten, so machet man von gutem Blätter-Teig einen Krantz um die Schüssel, darauf man die Schnecken anrichten will, der Schüssel-Rand aber muß erst mit Eyern angestrichen werden. Nachdem nun der Teig herum geleget worden, so bestreichet man ihn oben auch mit zerklopfften Eyern, schneidet ihn um die Schüssel ab, schneidet Zierathen nach seiner Wissenschafft darein, und setzet oben auf den Teig um den gantzen Schüssel-Rand herum Schnecken-Häuser; schiebet die Schüssel in Back-Ofen, giesset, wenn es Zinn ist, Wasser darein, und lässet es backen. Endlich richtet man die Schnecken in die Schüssel an, und stecket zugleich in ein iegliches Schnecken-Haus, so auf dem Rande angeklebet worden, eine Schnecke, füllet auch ein wenig Brühe darein, so sind sie fertig.

Schnecken mit sauren Rahm,

Man bereitet von geriebener Semmel, einem Stück Butter, ein Paar Eyerdottern, Muscatenblüten, Ingber und Pfeffer, einen Teig, diesen füllet man in die Schnecken-Häuser nebst denen Schnecken auf vorherbeschriebene Art ein, und leget solche hernach in einen Tiegel; hierauf qvirlt man ein Nöſſel sauern Rahm mit etwas guter Fleisch-Brühe gantz klar ab, lässet es durch einen Durchschlag an die Schnecken lauffen, setzet es auf das Feuer, damit solche durch einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Ferner schneidet man Capern, mit einem Schneide-Messer gantz klein, und thut solche mit etlichen Lorbeerblättern, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen und einer gantzen Zwiebel an die Schnecken. Wenn nun solche so lange darinne gekochet, daß sie Geschmack haben, so können sie nach Gefallen angerichtet werden.

Schnecken kalt mit Baumöl und Eßig,

Wenn diese geputzet und abgekochet sind, so thut man sie auf eine Schüssel, giesset drauf gut Baumöl und scharffen Eßig, streuet viel Pfeffer und Citronenschalen drauf, so sind sie fertig.

Schnecken-Häuslein oder Schnecken-Fäßlein,

Sind kleine von Zinn in Form eines Eyes hol gegossene und mit einem Decklein von oben her versehene Schälgen und Behältnisse, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen und daraus gegessen werden.

Schnee-Ballen,

Sind in der Küche ein Gebackenes, so aus einem zarten von Milch, Eyern und feinem Mehl, mit wenig Muscatenblüt, Saffran und Saltz eingerührten und wohl durchgearbeiteten Teig in kleinen Stücklein nach und nach in Butter nicht zu heiß bereitet wird, und hole Kügelein giebet.

Digitized by Google

Schneide-Meſſer, ſiehe Hacke-Meſſer.

Schnepffe,

Ruſticula, Becaſſe, iſt ein Vogel mit bunten Federn und langem Schnabel, auch immer eine gröſſer als die andere; man findet dreyerley Gattungen, nemlich, Waſſer-Gras- und Holtz-Schnepffen, und wird ihr Fleiſch überhaupt für ſehr zart, delicat und ſüſſe geprieſen. Sie lieben holtzigte und wäſſerige Orte zu ihrem Aufenthalt, auch grüne Weiden beym Vieh, maſſen ſie insgemein dieſe Abwechſelung haben, daß ſie des Nachts auf dem Graſe ſich erluſtigen, mit anbrechendem Morgen aber wieder ins Gehölze eilen. Daher man unſern den Wäldern, an graſigten Orten ihnen Netze ſtellet, auch wol mit Schlingen und Fallen ſie zu erhaſchen pfleget. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweide gegeſſen. Ein mehrers kan man im Oeconomiſchen Lexico nachleſen. Wer ſolche aber recht zubereiten will, muß ſie 1) putzen, 2) braten.

Schnepffen zu putzen,

Man läſſet dieſelbigen gantz und gar rupffen, daß alles rein wird, drehet ihnen hernach die Füſſe, als einer Droſſel oder Zippen; ſtecket ihnen den Schnabel ſtat eines höltzernen Spreiels durch den Leib, und bratet ſolche nachfolgender maſſen.

Schnepffen gebraten,

Wenn die Schnepffe zugeputzet iſt, ſo darff man ſie nicht ausnehmen, ſondern nur an einen Spieß ſtecken oder binden, und bey Kohlen oder hartem Holtz braten. Man ſetzet zugleich ein Pfännigen oder ſonſt ein Geſchirr unter, röſtet vorher in Butter 3 bis 4 Semmelſchnitten, und leget ſolche in das Geſchirr, damit das Eingeweide von der Schnepffe drauf fallen kan, begieſſet die Schnepffe öffters mit Butter, und beſprenget ſie mit Saltze. Wenn ſie nun gar gebraten iſt, ſo richtet man die Semmelſchnitten auf eine Schüſſel oder Teller an, und das Eingeweide drauf, leget die Schnepffe oben drüber, und gieſſet ein wenig braun gemachte Butter über ſelbige; ſetzet halbgeſchnittene Citronen darzu, und giebet ſie hin.

Schneppen-Häublein, ſiehe Weiſſe Haube.

Schneppe zur Trauer, ſiehe Trauer-Schneppe.

Schniegel-Fleckgen,

Iſt eine ſpitzfindige Benennung desjenigen Frauenzimmers, ſo den gantzen Tag vor dem Spiegel ſtehet, ſich aus Selbſt-Liebe darinnen unaufhörlich betrachtet, und hier und dar etwas an ſich zu zupffen und auszubeſſern ſuchet.

Schnitte Engliſch Gebacken, ſiehe Gebackene Engliſche Schnitte.

Schnittlauch, Schnittling,

Porrum ſectivum & capitatum, Porreau, differiret mit dem Lauch in ſo weit, daß dasjenige, was zum Saamen bekleibet, Lauch heiſſet, was man aber vom Kraut zum täglichen Küchen-Gebrauch abſchneidet, Schnittlauch oder Schnittling genennet wird. Es iſt aber hierbey zu mercken, daß man ſich des Schnittlauchs mäßig bedienen ſoll: Denn zu viel machet blöde Augen, böſe Geblüt und giebt ſchlechte Nahrung; da hingegen mäßig genoſſen er zur Lungen-Bruſt- und Stein-Beſchwerung dienlich iſt; zu dem Ende ihn der Koch an unterſchiedliche Eſſen adaptiret, davon dieſelben recht gut und wohlgeſchmack werden.

Schnupff-Tobac-Doſe,

Iſt ein von Silber, Elffenbein, Schildkröte, Stahl, Horn oder koſtbarem Holtze auf allerhand Art und Façon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer, ſo ſich an das Schnupffen gewehnet, den Schnupff-Toback bey ſich zu tragen pfleget.

Schnupff-Tücher,

Sind kleine viereckigte und umſäumte Tücher von allerhand Sorten Leinwand, auch baumwollenen und ſeidenen, halbſeidenen und andern Zeugen geſchnitten und umſäumet. Sie ſind weiß oder bunt, diejenigen Schnupff-Tücher, ſo das Frauenzimmer zum Staat führet, und insge-

Digitized by Google

mein an die Seite des Aufstecke-Kleides zu stecken pfleget, sind insgemein von Caton oder Nestel-Tuch, auch mit geneheten oder geklöppelten Spitzen umsetzet.

Schnur,

Heisset auf dem Stamm-Baum so viel als des Sohnes Weib.

Schnur am Spinn-Rad,

Ist eine därmerne Saite, so an dem Spinn-Rade die Spule und das Rad, um welche beyde sie geschlagen worden, herumlauffend macht.

Schnüre von Zwirne,

Werden von dem Frauenzimmer mit vier Kegeln oder Klöppeln, einer Spanne lang von Holtz gedrehet, von weissen, zuweilen auch blau und weissen Zwirn in einander geschlungen, und zu denen Küssen-Deck- und Bett-Zügen, um selbige damit einzuschnüren, gebrauchet.

Schnür-Brust, Schnür-Leib, Schnür-Mieder, auch Gorgentine genannt,

Ist ein aus 16, 12, 8 oder 4 Theilen zusammen gesetztes und mit eitel dicht an einander geschobenen Fischbein-Stäblein durchsteifftes und belegtes Brust-Stücke, oben mit Achsel-Bändern auf beyden Seiten versehen, unten aber um und um mit eitel abgetheilten Schupen oder so genannten breiten Schöslein versehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Leib zusammen zu schnüren und zu befestigen pfleget; sie wird ordentlich auf den Rücken hinauf mit einem darzu gehörigen Schnür-Senckel zugeschnüret, insgemein sind sie von roher Leinwand oder Cannefas verfertiget, und mit bunter Seide auch öffters Gold- oder Silber-Faden gesteppet und zwischen ein iedes Stäblein Fischbein durchnehet, bisweilen aber werden sie auch mit Damast, Estoff, Taffet oder andern leichten Zeugen überzogen. Die Gattungen von selbigen sind unterschieden, als, die Englischen Schnür-Leiber, so aus sechzehn Theilen bestehen, und vornher über die Brust mit goldnen, silbernen oder seidenen Litzen Schnürweise beleget werden, Carlette, so aus acht Theilen bestehet, und von vorne über den darzu gehörigen Vorstecke-Latz zugeschnüret wird, Casselette, so gleichfalls aus acht Theilen bestehen, doch sehr schwach gesteiffet werden, und Feschke, so aus vier Theilen zusammen gesetzet wird, und sonder Achselbänder ist.

Schnür-Holtz,

Ist ein von sauberm Holtz oder Elffenbein hol gedrehetes längliches Instrumentlein, obenher mit vier langen Zacken versehen, worüber das Frauenzimmer aus Seide die so genannten Schnürsenckel zu schlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kasten,

Ist ein grosser in einem gold- oder silbernen Kasten gefaster Diamant, Brillant, Rose, Dick- oder Tafelstein, welchen das Frauenzimmer fest um den Hals anzuschnüren und die Creutzen oder Ancker daran herunter hangen zu lassen pfleget.

Schnür-Kette,

Ist eine von silbernen gegossenen Gliedern und Gelencken zusammen gesetzte Kette, wormit die Weibesbilder in Augspurg und Ulm, auch andern Orten ihre Mieder von vornher zuzuschnüren pflegen.

Schnür-Löcher,

Sind kleine runde mit einem darzu absonderlich gemachten Pfriemlein gebohrte Löcher, so das Frauenzimmer in der Mahler-Naht zwischen die Blumen und Gänge hier und dar zu setzen pfleget. Sind entweder schlecht, oder beschlungen.

Schnür-Mieder,

Heisset dem Frauenzimmer ein kurtzes von allerhand seidnen und wollnen Zeugen verfertigtes und mit Fischbein ausgesteifftes Brust-Stücke. In Augspurg, Ulm, auch anderer Orten, wird es durch die daran geheffteten silbernen Häcklein mit einer silbernen Kette vornher über die Brust zugeschnüret.

Schnür-Senckel,

Ist ein von Seide oder Wolle rund gedrehete oder geschlungene starcke Schnure, am Ende mit einem Stiffte versehen, wormit sich das Frauenzimmer ihre Schnür-Brüste, Leiber, Courlette und andere Kleider zuzuschnüren pfleget. Bey denen gemei-

Digitized by Google

gemeinen Weibesbildern ſind ſie auch öffters von Leder.

Scholaſtica die Heilige,

War die Schweſter des H. Benedicti, ſo A. C. 530 nach ihres Bruders Exempel den Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen eingeführet, und ſelbige nach den Regeln ihres Bruders eingerichtet.

Schollen, ſiehe Halbfiſche.

von Schönau,

Eliſabeth, Aebtißin des Benedictiner-Kloſters zu Trier, ein ſehr gelehrtes Weibesbild und eyfrige Schülerin der berühmten Hroſvvidæ. Sie hat etliche Sachen geſchrieben, als: von dem Urſprung, Nahmen und Erfindung der 11000 Jungfern, it. Orationes Suaſorias, it. Volumen Epiſtolarum eruditiſſimarum. Sie ſtarb An. 1165, und hat ihr Bruder Egbertus ihr Leben beſchrieben, ſo An. 1628 zu Cölln gedrucket worden. Vid. Bapt. Fulgoſ. lib. VIII c. 3, it. Voſſium de Hiſtor. Lit. l. II c. 50 & 53. Von ihren vorgeſchützten Viſionen und Offenbarungen, welche Jacob. Faber Stapulenſ. heraus gegeben, will Voetius T. 3 Diſſert. Select. p. 482 nichts halten, dergleichen auch Jacobus Uſſerius in der Vorrede ſeiner Antiquitat. Britannic. thut.

Schönellen, ſiehe Schenellen.

Schönheit,

Iſt eine äuſſerliche wohlgefällige Geſtalt und höchſt angenehme Diſpoſition des weiblichen Leibes, ſo aus einer richtigen Proportion, Gröſſe, Zahl und Farbe der Glieder herrühret, und dem weiblichen Geſchlechte von GOtt und der Natur mitgetheilet, auch durch eigne Politur und angewendete künſtliche Verbeſſerung immer mehr und mehr erhöhet wird. Ein gewiſſer Frantzöſiſcher Scribente erfordert 30 Stücke zu einer vollkommenen Schönheit, als da iſt 1) die Jugend; 2) eine mittelmäßige, nicht zu kleine, noch zu groſſe Länge des Leibes; 3) Nicht zu fett, nicht zu mager; 4) Eine gleichſtimmige und förmliche Ordnung aller Glieder des Leibes; 5) Weiſſe, gelbe oder recht ſchwartze Haare, zart und kräuslich; 6) Eine zarte Haut, mit kleinen blauen Aederlein unterleget; 7) Eine röthliche weiſſe Farbe des Leibes; 8) Eine hohe und aufgeheiterte Stirne; 9) Gleiche und nicht eingebogene Schläffe; 10) Zwey ſchmale und nicht allzu lange Augenbraunen; 11) Liebliche und feurige Augen; 12) Eine wohl proportionirte ſcharffe Naſe; 13) Gleich runde und nicht allzu dicke roſinfarbene Wangen; 14) Ein holdſeliges Lächeln; 15) Corallenrothe Lippen; 16) Ein kleiner wohlgebildeter Mund; 17) Kleine weiſſe und einander gleiche Zähne; 18) Ein ſanffter und reiner Athem; 19) Eine liebliche und angenehme Sprache; 20) Ein Kinn mit einem Grüblein, nicht zu weit auch nicht zu wenig vorſchieſſend; 21) Kleine röthliche Ohren, ſo nicht allzuweit von dem Haupt abſtehen; 22) Ein langer Elffenbeinerner Hals: 23) Weiſſe mittelmäßige runde derbe Brüſte; 24) Völlige und ſchneeweiſſe Hände; 25) Mittelmäßige und ſchlancke Finger; 26) Allange gleiche Nägel; 27) Frey doch darbey ſittſame und ungezwungene Geberden; 28) Ein modeſter und gleicher Gang mit aufgerichtetem Leibe; 29) Eine zarte weißliche Haut, und endlich 30) wohl-proportionirte und auswärts geſetzte kleine und ſchmale Füßlein. Wiewol nun alle dieſe oberzehlte Stücken allerdings für ſchöne zu preiſen, ſo kan doch der Schönheit wegen nichts gewiſſes und abſolutes determiniret werden, angeſehen der gout und humeur des männlichen Geſchlechtes unterſchieden, und einer dieſes, der andere wieder etwas anders ſchöne und ſeinen Augen gefällig heiſt.

Schooß,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige lappichte und dünne Stück Fleiſch am Rinde, ſo noch unter dem Lappen henget.

Schooß-Hündlein, ſiehe Bologneſer-Hündlein.

Schooß-Ribbe,

Heiſſen denen Weibes-Bildern diejenige mit Fleiſch bewachſenen Ribben, ſo aus dem Schooſſe des Rindes gehacket werden.

Schöpel,

Digitized by Google

Schöpel,

Heisset denen Straßburgischen Bäuerinnen das kleine Wambs, so um den Hals und vorn herunter, auch um die Hände an denen Ermeln mit breiten Peltzwerck verbrämet und aufgeschlagen ist.

Schopen,

Heisset denen vornehmen Jungfern in Straßburg das Wambs, so auf besondere Art gemacht ist, die Ermel daran sind halb und offen, von entsetzlicher Weite und um und um mit breiten flatterichten Spitzen starck friſiret, die Schösse hingegen daran sind nicht allzu lang, doch gehen selbige vornher über die Schürtze oder das Für-Tuch gantz spitzig herunter zu.

Schöpff-Gelte,

Ist ein kleines höltzernes Geltlein, wormit das Wasser aus dem Wasser-Ständer geschöpffet wird.

Schöpff-Kelle,

Ist ein meistens von Kupffer rund und hol ausgetriebenes kleines Behältniß mit einem langen eisernen Stiel versehen, wormit man das Wasser aus denen Ständern in denen Küchen zu schöpffen pfleget.

Schöps, oder Hammel,

Ist ein verschnittener Widder oder Schaf-Bock. ſ. Oecon. Lexicon.

Schöps-Carrets,

Sind Viertel vom Schöpse gantz gebraten.

Schöpsenfleisch,

Caro vervecina, Chair de mouton, soll wegen des vielen unverdaulichen Fettes nicht gar zu gesund seyn, welches zwar, wenn man es genießt und kalt darauf trincket, seine Richtigkeit hat. Jedennoch wird es von vielen Leuten sehr geliebet, weil sie Kraut, Rüben ꝛc. daran kochen, und mit dem Fett, welches vor allen Dingen erst an die Garten-Gewächse gethan werden muß, solche Dinge wohl durchmachen können; anders nimmt das Wasser das Fett nicht an. Eine gebratene Schöps-Keule bleibet auch ein angenehmes Gerichte, zumal wenn sie mit Knoblauch gespicket aufgesetzet wird. Überhaupt kan man das Schöpsenfleisch zur Vergnügung der Liebhaber auf vielerley Art zurichten, welches aus nachfolgenden zu ersehen. 1) Schöpsenfleisch mit weissen Kraut auf gemeine Art; 2) Schöpsenfleisch mit Kraut anders; 3) Schöpsenfleisch mit Kraut noch anders; 4) Schöpsenfleisch mit Hertz- oder Welschen-Kohl; 5) Schöpsenfleisch mit weissen Rüben; 6) Schöpsenfleisch mit Rüben noch anders; 7) Schöpsenfleisch mit weissen Rüben braun; 8) Schöps-Keule gekocht mit durchgestrichenen weissen Rüben; 9) Schöps-Keule gedämpfft mit Knoblauch; 10) Schöpsenfleisch oder Schöpskeule gedämpfft mit einem Ragout von Zwiebeln; 11) Schöpskeule gedämpfft mit sauren Gurcken; 12) Schöpskeule gespickt mit Gurcken; 13) Schöpsenfleisch mit Möhren oder gelben Rüben; 14) Schöpsenfleisch mit Möhren oder gelben Rüben braun; 15) Schöpskeule gefüllt mit Austern; 16) Schöpsenfleisch mit Braunkohl; 17) Schöpsenfleisch mit Zwiebeln; 18) Schöpsenfleisch mit Kümmel weiß; 19) Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben gantz gemein; 20) Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben anders; 21) Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben noch anders; 22) Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben braun; 23) Schöpsenfleisch mit Kohlrabi; 24) Schöps-Carbonade; 25) Schöps-Coteletes; 26) Schöps-Braten mit Knoblauch; 27) Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln; 28) Schöps-Viertel gebraten mit Salbey gespickt; 29) Schöps-Viertel gebraten mit Sardellen gespickt; 30) Schöps-Füsse gebacken; 31) Schöps-Füsse in Papier; 32) Schöps-Füsse farciret; 33) Schöps-Füsse fricassiret; 34) Schöps-Füsse mit Muscatenblüten; 35) Schöps-Füsse mariniret.

Schöpsenfleisch mit weissen Kraut auf gemeine Art,

Man hacket Schöpsenfleisch zu Kochstücken, setzet solches in einem Topff mit Saltz und Wasser zum Feuer, thut es, nachdem es halb gar gekochet, heraus in kaltes Wasser und kühlet es sauber aus. Hierauf nimmet man so viel Kraut, als man daran kochen will, schneidet die unsaubern und welcken Blätter herunter, und die Kraut-Häupter auf vier oder sechs

Stücken,

Digitized by Google

Stücken, darnach sie groß sind, und richtet alsdenn das Fleisch samt dem Kraut folgender massen ein: Man nimmet einen Topff, welchen man dencket, daß er groß genug zum Fleisch und Kraut seyn möge, leget unten eine Lage Kraut und dann eine Lage Fleisch, streuet Jngber und Pfeffer drauf, darnach leget man wieder eine Lage Kraut, Fleisch und Gewürtz, und treibet dieses so lange, bis der Topff voll ist. Solte etwa die Brühe nicht genug gesaltzen seyn, so streuet man oben noch ein wenig Saltz daran, und lässet die Brühe durch einen Durchschlag an das Kraut und Fleisch lauffen. Wenn nun dieses geschehen, so setzet man den Topff ferne von Feuer, thut um denselben herum Kohlen und decket ihn zu, lässet es also dämpffen, daß es sehr kurtz einkoche, dann wird es fertig seyn, und kan man solches nach Belieben anrichten.

Schöpsenfleisch mit Kraut anders,

Das Schöpsenfleisch hacket man zu Koch-Stücken, wäschet es sauber aus, thut es in einem Topff, giesset Wasser drauf, saltzet und setzet es zum Feuer, damit es bald gar koche. Hernach kühlet man selbiges aus, und richtet es in eine Casserole oder Tiegel; ferner schneidet man Kraut, so viel man nöthig hat, viertheilig, oder auch in mehr Theile, nachdem das Kraut-Haupt groß ist; setzet in einem Kessel Wasser aufs Feuer, und wenn es kochet, so schüttet man das Kraut hinein, und lässets eine Viertel-Stunde kochen; nach diesem thut man es aus dem Wasser und drücket es aus, leget es ordentlich zum Fleisch in die Casserole und würtzet es mit Jngber und Pfeffer. Ferner machet man ein Paar Löffel voll Mehl in Butter nicht gar zu braun, nimmet alsdenn von der Brühe, darinnen das Schöpsenfleisch gekochet hat, und qvirlt das Mehl daran, und lässet solches durch einen Durchschlag an das eingerichtete Schöpsenfleisch lauffen, setzet es auf ein Kohlfeuer, damit es wohl durch einander koche, bis das Kraut recht mürbe und geschmack worden, so mag man solches nach Gefallen verspeisen.

Schöpsenfleisch mit Kraut noch anders,

Dieses machet man gleich als voriges, nur daß man an stat des gebrennten Mehls, geriebene Semmel daran streuet.

Schöpsenfleisch mit Hertz- oder Welschen-Kohl,

Dieses wird gleich dem Schöpsenfleisch mit Kraut nach der zweyten Art zubereitet.

Schöpsenfleisch mit weissen Rüben,

Das Schöpsenfleisch wird zu Koch-Stücken gehacket, ausgewaschen, mit Wasser und Saltz in einem Topf zum Feuer gesetzet, und wenn es nun halb gar gekochet, ausgekühlet. Hernach schneidet man weisse Rüben nach Belieben und wäschet sie aus; leget alsdenn in einen Topf unten von denen Rüben, und auf diese eine Lage Fleisch, streuet Jngber und Pfeffer dran, und wiederholet dieses wechselsweise, bis das Fleisch und die Rüben alle sind. Daferne auch das Fleisch noch nicht gesaltzen wäre, so streuet man noch ein wenig Saltz hinein, giesset die Brühe, darinne das Fleisch gekochet hat, durch einen Durchschlag dran, bis deren genug ist, setzet es zum Feuer und thut um den Topf herum Kohlfeuer, decket es oben und lässet es also dämpffen, bis alles fein mürbe worden, alsdenn verspeiset man es nach Gefallen.

Schöpsenfleisch mit Rüben noch anders,

Wenn das Schöpsenfleisch zu Koch-Stücken gehacket ist, so wächet man es aus, setzet es mit Wasser und ein wenig gesaltzen zum Feuer, lässet es kochen, bis es bald gar ist, kühlet es hernach aus, und richtet es in einen Tiegel. Hierauf schälet und schneidet man Rüben nach Gefallen, siedet sie in Wasser erst ein wenig, alsdenn seiget man sie ab, thut sie an das Schöpsenfleisch und würtzet es mit Jngber und Pfeffer, qvirlt ein Paar Eß-Löffel eingebranntes Mehl an die Schöpsenfleisch-Brühe, und lässet solche durch einen Durchschlag an das eingerichtete Rüben-Fleisch lauffen, setzet es auf ein Kohlfeuer, damit es koche und fein geschmack werde. Solte es etwa nicht genug gesaltzen seyn, so thut man noch etwas Saltz daran und richtet es nach Gefallen an.

Schöp-

Digitized by Google

Schöpsenfleisch mit weissen Rüben braun,

Man kochet das Schöpsenfleisch als vorhergehendes ab, kühlet es aus und richtet es in eine Casserole oder Tiegel ein. Hernach schälet man weisse Rüben, schneidet diese würflicht oder länglicht, setzet in einer Casserole Schmalz aufs Feuer, und lässet es heiß werden, reibet ein wenig Zucker drein, setzet es wieder aufs Feuer, daß der Zucker auch braun werde, und wenn er einen braunen Gischt von sich giebet, so wirfft man die Rüben drein, rühret es durch einander und setzet es wieder aufs Feuer, so werden sie bald braun, und bleiben so groß, als man sie hinein gethan hat. Hierauf schüttet man sie zum Schöpsenfleisch, würtzet es mit Ingber und Pfeffer; ferner qvirlt man ein wenig Castanienbraun gemachtes eingebranntes Mehl mit Schöpsenfleisch-Brühe durch einander ab, seiget solches durch einen Durchschlag an das eingerichtete Schöpsenfleisch, setzet selbiges aufs Feuer, damit es so lange durch einander koche, bis das Fleisch und die Rüben gar sind; alsdenn mag man solches nach Belieben verspeisen. Zu diesen braunen Rüben kan öffters eine gantze Schöps-Keule oder ein Paar Schöps-Büge gedämpfft verfertiget, und dann die braunen Rüben dran gethan werden: Denn es stehet besser auf einer Tafel, wenn das Schöpsenfleisch in gantzen Stücken ist, als wenn es zu Koch-Stücken zerhacket worden.

Schöpskeule gekocht mit durchgestrichenen weissen Rüben,

Man blanchiret eine schöne fette Schöps-Keule, hernach wickelt man sie in eine Serviette ein, thut sie in einen Topf, giesset Wasser darauf, saltzet es, setzet sie zum Feuer, damit sie koche, wirfft etliche Stücke Lorberblätter und Zwiebeln dran, giesset ein halb Nössel Wein darzu, lässet solche vollends gar kochen. Darnach schneidet man weisse Rüben, wie man darzu kommet, schüttet diese in einen Topf, giesset gute Fleischbrühe darauf, setzet sie zum Feuer, und wenn sie weich gekochet sind, so qvirlt und streichet man sie durch einen Durchschlag in eine Casserole oder Tiegel, wirfft darzu geschnittene Citronenschalen, Muscatenblüten, Ingber, ein Stücke Butter, ein Viertel-Pfund kleine Rosinen, setzet es auf ein Kohlfeuer, und lässet es ein wenig kochen, daß sich der Geschmack findet. Endlich richtet man sie als ein Mus auf eine Schüssel an, nimmet die Keule aus der Serviette und leget sie oben drauf, garniret sie mit gebackenen Schöps-Füßgen und giebet sie hin.

Schöps-Keule gedämpfft mit Knoblauch,

Man klopffet eine schöne Schöpskeule mit einem Stücke Holtz ziemlich mürbe. Hernach schneidet man Speck, als wenn man à la daube spicken will, würtzet diesen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken; damit spicket man die Schöpskeule, neben dem Speck stecket man eine halbe Zehe Knoblauch mit hinein, saltzet diese ein wenig ein, und bestreuet sie mit Mehl; darnach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Speck und Butter zusammen aufs Feuer, und wenn es braun worden, so leget man die Schöps-Keule darein und bräunet solche auf beyden Seiten, giesset alsdenn gute Fleisch-Brühe dran, und lässet es kochen, wirfft Lorbeer-Blätter darzu, giesset ein halb Nössel Wein drein, welches alles auf dem Kohlfeuer gemählich kochen muß. Wäre etwa die Brühe nicht dicke genug, so brennet man noch ein wenig braun Mehl daran, und wenn sie weich ist, so richtet man an.

Schöpsenfleisch oder Schöps-Keule gedämpfft mit einem Ragout von Zwiebeln,

Man bereitet eine Schöps-Keule wie vorige, nur daß man keinen Knoblauch darein stecket, bräunet sie auch ab als vorige, giesset hernach gute Brühe drauf, und lässet sie kochen. Inzwischen schälet man viel Zwiebeln, setzet auch Butter in einer Casserole ans Feuer, und wenn sie heiß ist, so streuet man ein wenig Zucker drein, und lässet ihn braun werden, und so bald er einen braunen Gischt wirfft, so thut man die Zwiebeln hinein und machet sie braun; dieses schüttet man alsdenn an die Schöps-Keule, und würtzet

Digitized by Google

et es mit Ingber und Pfeffer, welches
it einander gemählich so lange dämpf-
n muß, bis die Keule gar weich wird.
ndlich richtet man die Keule auf einer
chüssel an, und die Zwiebeln oben brü-
r, welche sodann zu Tische kan getra-
n werden.

Schöps-Keule gedämpfft mit sauren Gurcken,

Man dämpffet die Schöps-Keule ab
vorhergehende, giesset Fleisch-Brühe
uf, und lässet sie kochen. Hernach
eidet man saure Gurcken Scheiben-
s, setzet zugleich auch Butter in einer
serole aufs Feuer und röstet die Gur-
darinne, schüttet alsdenn dieselben
die Schöps-Keule und würtzet sie mit
ber und Pfeffer; solten die Gurcken
nicht sauer genug seyn, so giesset
noch ein wenig Eßig daran; wäre
die Brühe nicht dicke genug, so bren-
nan noch ein wenig braun geröstetes
l dran, und lässet es durch einander
n. Das Anrichten kan nach Belie-
eschehen.

Schöps-Keule gespickt mit Gurcken,

in stecket die Schöps-Keule an ei-
Spieß; wenn sie halb gebraten, so
et man kleine Pfeffer-Gürcklein;
et selbige schmal und länglicht, und
die Keule über und über darmit,
e hierauf vollends gut braten, nimmet
h Schmeltz-Butter und geriebenes
ratet selbiges braun in derselben,
in wenig Wein und Fleisch-Brü-
u, thut auch Nelcken, Cardemo-
d kleine Gürcklein hinein, lässet
l mit einander aufkochen, richtet
ann über die abgezogene Schöps-
r, und giebt es hin.

senfleisch mit Möhren oder gelben Rüben,

hacket Schöpsenfleisch zu Koch-
, wäschet es aus, setzet es mit
nd Saltz zum Feuer, damit es
koche. Hernach kühlet man es
abet alsdenn gelbe Rüben oder
gar rein, wirfft sie in kaltes Was-
schneidet selbige nach Belieben.
s muß man dabey in Obacht
nehmen, auf was für eine Tafel sie kom-
men sollen, darnach muß man sie auch
schneiden. Diese Möhren soll man nun
erstlich in siedendem Wasser abquellen,
solche hierauf zum Schöpsenfleisch thun,
ein Paar Hände voll geriebene Semmel
darzu werffen, es mit Ingber und Pfef-
fer abwürtzen, von der Schöpsenfleisch-
Brühe drauf giessen und es zusammen
auf ein Kohlfeuer setzen, damit es ein we-
nig dicke einkoche. Endlich richtet man
dieses Essen an, und kan man stat der
Semmel auch weiß eingebrenntes Mehl
nehmen, und es damit abmachen.

Schöpsenfleisch mit Möhren oder gelben Rüben braun,

Suche man Schöpsenfleisch mit weis-
sen Rüben braun und mache dieses auch
also.

Schöpskeule gefüllt mit Austern,

Man nimmet eine schöne Schöpskeule,
wickelt diese in ein Tuch ein, und klopf-
fet solche mit einem Holtze ziemlich mür-
be, schneidet sie unten auf, und nimmet
das Fleisch heraus; doch nehme man in
Acht, daß man sie oben und unten nicht zer-
schneide; alsdenn hacket man das Fleisch
gantz klein, würtzet es mit Muscatenblü-
ten und Citronenschalen, hacket auch ein
Viertel-Pfund Nieren-Talch klein, und
schüttet solchen gleichfalls darzu, wirfft
ein Paar Eyerdotter nebst 10 Stück aus-
gewässerten Austern, wenn man iedwede
erst in vier Stücken geschnitten hat, mit
hinein, saltzet es ein wenig und rühret
alles unter einander. Dieses Gehäck
füllet man darnach wieder in die Schöps-
Keule, nehet sie zu, und blanchiret sie, rich-
tet sie in einen Tiegel oder Casserole,
giesset gute Bouillon drauf, wirfft ein
Bündgen Kräuter zusammen gebunden,
als Lorbeer-Blätter und Rosmarin, ingleichen ein Paar gantze Zwiebeln hinein, setzet
es aufs Kohlfeuer, und decket es wohl
zu, damit es gantz gemählich koche: wenn
es nun ziemlich kurtz eingekochet ist, so
giesset man ein gutes Glas Wein daran
und gute Coulis, oder in Ermangelung
derer nur weiß eingebrenntes Mehl, oder
klar geriebene Semmel, würtzet es ferner
mit Muscatenblüten, Ingber und Citro-
nenschalen ab, schneidet noch 20 Stücke
Austern,

Digitized by Google

Austern, wie vorige, passiret sie in Butter, thut sie auch zur Schöpskeule, und lässet es zusammen noch eine Weile kochen. Zuletzt richtet man die Schöpskeule an, garniret sie mit einem Teig-Krantz oder mit einer Grillade von Lebern an Spießgen gebraten.

Schöpsenfleisch mit Braun-Kohl,

Wenn das Schöpsenfleisch abgekochet ist, so streifft, wäschet und schneidet man Braunkohl, aber nicht gar so klein, als einen Salat, siedet ihn im Wasser ab, und richtet hernach das Fleisch und den Kohl zusammen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, giesset von der Schöpsenfleisch-Brühe drauf und machet es fein fett ab, (denn der Kohl muß fein fett gemacht werden:) streuet ein wenig geriebene Semmel darein, und da es nicht genug gesaltzen wäre, so wirfft man noch ein wenig Saltz hinzu, setzet es auf ein Kohlfeuer und lässet es wohl durch einander kochen: ist er nun zusammen mürbe gekocht, so mag man dahin anrichten, wo es hin gehöret, entweder auf Tafeln oder für gemeine Leute. NB. Der Kohl muß nicht eben auf vorbeschriebene Art daran gemacht werden, sondern man kan solchen, wenn er gestreifft ist, absieden, mit einem Schneidemesser schneiden und alsdenn an das Fleisch thun, oder auch wol nur, wie er gestreifft worden, verbrauchen.

Schöpsenfleisch mit Zwiebeln,

Man kochet das Schöpsenfleisch ab, wie schon öffters beschrieben worden, richtet es darnach in einen Topf, schälet und schneidet viel Zwiebeln klein, uud wirfft sie zum Fleisch, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und ein wenig Saffran, welcher auch, wo man nicht gerne Saffran speiset, gar kan weggelassen werden; streuet geriebene Semmel daran, setzet es in die Kohlen und lässet es also durch einander dämpffen.

Schöpsenfleisch mit Kümmel weiß,

Das Schöpsenfleisch kochet man ab, richtet es in einen Tiegel oder Casserole, streuet ein wenig Kümmel drauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, thut geriebene Semmel und die fette Brühe vom Schöpsenfleisch dran, und lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, so ist es fertig.

Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben gantz gemein,

Man suche Schöpsenfleisch mit weissen Rüben und mache dieses auch also.

Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben anders,

Suche man Schöpsenfleisch mit weissen Rüben noch anders, und richte sich mit diesen darnach.

Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben noch anders,

Suche man Schöpsenfleisch mit Rüben noch anders, und kan auch hier die Beschreibung zur Vorschrifft dienen.

Schöpsenfleisch mit Steck-Rüben braun,

Suche man Schöpsenfleisch mit weissen Rüben braun.

Schöpsenfleisch mit Kohl-Rabi,

Das Schöpsenfleisch kochet man ab, kühlet es aus, und richtet es in einen Tiegel oder Casserole. Hernach schälet man Kohlrabi und reisset solchen mit einem Citronenreisser kerbigt, schneidet ihn Scheibenweis, wäschet ihn aus, und siedet ihn ein wenig in Wasser ab. Wenn dieses geschehen, so leget man ihn zum Schöpsenfleisch, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, streuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel daran, seiget fette Schöpsenfleisch-Brühe drauf, setzet es aufs Feuer und lässet beydes durch einander kochen, bis solches weich und eine dicke Brühe daran worden, so ist es fertig, und kan man es nach Gefallen anrichten.

Schöps-Carbonade,

Suche man Carbonade im C.

Schöps-Coteletes,

Suche man Coteletes im C.

Schöps-Braten mit Knoblauch,

Man klopffet ein Schöps-Viertel mit einem Holtze mürbe, ziehet ihm darnach subtil das obere Häutel herunter, daß das

Digitized by Google

das Fett ohne Haut zu sehen ist, wäschet solches sauber ab, und saltzet es wenig ein, stecket das Viertel an einen Spieß, leget es zum Feuer, bestreichet es ein wenig mit roher Butter, und wenn es gar gebraten, so spicket man es mit Knoblauch. Nach diesen machet man oben Papier drüber, begiesset es aus der Bratpfanne öffters, streuet ein wenig Mehl in die Bratpfanne, und wenn es nun gar gebraten ist, so richtet man es an, lässet aber vorher die aufgefangene Jus in die Schüssel lauffen; hernach leget man den Braten drauf, machet oben ein wenig gischichte Butter drüber, bestreuet solchen mit Semmeln und giebet ihn hin.

Schöpsenfleisch mit Erd-Aepffeln,

Suche man Rindfleisch mit Erd-Birnen.

Schöps-Viertel gebraten mit Salbey gespicket,

Dieses bereitet man gleich als das mit Knoblauch. Wenn es bald gebraten, so nimmet man Salbey und lieset fein die Stengel heraus, spicket alsdenn, vermittelst einer Spicke-Nadel, den Braten mit Salbey, begiesset ihn öffters mit der Jus, die in der Brat Pfanne ist, und wenn man solchen bald abziehen will, so begiesset man ihn erst mit Butter, bestreuet ihn mit geriebener Semmel, und lässet solchen noch ein wenig gehen, daß er fein gischet. Nach diesen ziehet man ihn ab, und giesset bey dem Anrichten die Brühe aus der Bratpfanne durch einen Durchschlag in die Schüssel, richtet den Braten drüber an, und giebet ihn zu Tische.

Schöps-Viertel gebraten mit Sardellen gespicket,

Wie es zubereitet muß werden, ist bey dem Knoblauchs-Braten zu ersehen. Hernach machet man 8 bis 10 Stück Sardellen rein aus, ziehet sie auf beyden Seiten von denen Gräten ab, nimmet alsdenn eine Spicknadel, wie man zu dem à la daube spicken brauchet, und ziehet die Sardellen, daß sie inwendig in das Fleisch kommen und auswendig nichts zu sehen ist. Hierauf stecket man selbiges an einen Spieß und wickelt ein Netz vom Kalbe um die Keule herum, verbindet es mit Papier, und lässet solche bey einem Kohlfeuer oder harten Holtz fein gemählich braten, die Jus aber fänget man fein sauber auf. Wenn man nun meinet, daß sie bald gebraten sey, so thut man das umgebundene herunter, begiesset es mit Butter und bestreuet es mit Semmel, richtet es, wie voriges, in eine Schüssel an, die Jus aber ziehet man ein Paar Eyerdotter, und giesset sie unter den Braten.

Schöpsen-Füsse gebacken,

Suche man Kälber-Füsse gebacken, und bereite die Schöps-Füsse auch also.

Schöps-Füsse in Papier,

Man suche Kalbs-Füsse in Papier, nach welchen jene auch tractiret werden können.

Schöps-Füsse farciret,

Man suche Kälber-Füsse farciret, auf welche Art die Schöps-Füsse auch müssen abgemachet werden.

Schöps-Füsse fricassiret,

Man suche Kalbs-Füsse fricassiret, welche einem hier zur Vorschrifft dienen.

Schöps-Füsse mit Muscaten-Blüten,

Man suche Kalbs-Füsse mit Muscaten-Blüten, nach welchen diese auch bereitet werden müssen.

Schöps-Füsse mariniret,

Man suche Kalbs-Füsse mariniret, nach welchen man sich hier wird richten können.

Schorff oder Ansprung kleiner Kinder,

Denen Medicis Crusta lactea oder Achores genannt, ist ein weißlichter Auswurf auf dem Haupt hinter den Ohren oder auch im Gesichte der jungen und säugenden Kinder, die Ursache dessen ist das üble Blut, so insgemein von der zähen und scharffen Milch verderbt worden. Die Gradus solches Ansprungs sind: Favi, wenn er tieffer einfrist, und Tinea oder Berne-Grund, wenn selbiger bis nach dem Entwehnen bleibt.

Schoß-Banck, siehe Lehne-Banck.

Schoten,

Pisa viridia, Siliqua, des Pois verds oder écosses, iſt eine gewiſſe Feld-Frucht, ſo in der Haushaltung ſehr brauchbar und dienlich iſt, denn wenn ſelbige annoch grün und friſch ſind, können ſie nicht nur gantz als eine Zugemüſe gekochet und verſpeiſet, ſondern auch, wenn die Erbſen von denen Schalen abgeſondert, an vielerley Eſſen verbrauchet werden; ſind ſie aber dürre, ſo heiſſen ſie Erbſen, und können gleichfalls entweder allein oder an ander Eſſen verſpeiſet werden. Es ſind zweyerley Sorten der Schoten, als nemlich die Feld-Schoten oder gemeinen, und die Stengel- oder Zuckerſchoten, ſo als ein friſches Obſt mit aufgeſetzet und meiſtens in denen Gärten erzogen werden.

Schotenthöricht, ſiehe Wüten der Mutter.

Schranck, Schrein, oder Köthe,

Iſt ein groſſes, mittelmäßiges oder kleines auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterſchiedenes Behältniß, worein das Frauenzimmer ihre Sachen zu verſchlieſſen und in ſelbigen zu verwahren pfleget. Sie ſind entweder ſchlecht, oder auch mit ſaubern Holtz fourniret und ausgeleget, laccirt oder gebeitzt, diejenigen, ſo gebeitzt ſind, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit ſie hell und gläntzend ſehen.

Schraube-Schnüre, ſiehe Rund-Schnüre.

Schreck-Steinlein,

Iſt ein aus Armenien-Stein in Form eines Hertzes klein gebildetes Sternlein, ſo die abergläubiſchen Mütter ihren kleinen Kindern an ein Bändlein um den Hals anhängen, in Meinung, daß das Kindlein nicht erſchrecken, oder doch ihm ſelbiges nichts ſchaden könte.

Schreib- und Rechen-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier zuſammen gehefftetes oder eingebundenes Buch, worinnen das Frauenzimmer von ihrem Meiſter nach der Vorſchrifft ſchreiben und rechnen lernet.

Schreibe-Käſtlein,

Iſt ein insgemein von Holtz laccirtes Käſtlein mit etlichen Fachen unterſchieden, worinnen Dinten-Faß, Streu-Büchſe, Federn, Meſſer, Lacc, Papier und was das Frauenzimmer im Schreiben nöthig hat, verwahret lieget.

Schritt-Schuhe,

Sind kleine höltzerne und mit Stahl unterlegte Kufen, ſo das Frauenzimmer in Holland ſich an die Füſſe feſt anbindet, und darmit über das Eiß zur Luſt und Zeit-Vertreib zu fahren pfleget, ſie können mit ſelbigen weiter als mit Pferden kommen, und fahren in einer Stunde wol 2 bis 3 Meil-Weges weit.

Schubartin,

Barbara Eliſabeth von Düben, Johann Schubarts geweſenen Amtmanns daſelbſt kluge und devote Tochter, hat ein geiſtliches Buch geſchrieben unter dem Titel: JEſum liebender Seelen Hertzens-Zufriedenheit An. 1674 Leipzig in 12. Juncker. in Cent. Fœm. Illuſtr. p. 68.

Schuchartin,

Anna Maria, war eine mit von denen begeiſterten und fanatiſchen Mägden, ſo ſonſt die Erffurthiſche Lieſe genennet wird. D. Veſti, Prof. Medic. zu Erffurt, hat An. 1692 von ihr eine vollſtandige Nachricht aufgeſetzet. Sie rühmte ſich, ſonderbare Viſiones und göttliche Erſcheinungen gehabt zu haben, wovon D. Feuſtking. in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanat. p. 537 ſqq. weitläufftig raiſonniret.

Schuhe,

Sind die Bekleidung des Fuſſes, von Leder, Tuch, Damaſt, Sammet oder auch gar Brocard verfertiget, werden zuweilen mit Gold, Silber und Seide geſticket, meiſtentheils aber mit Treſſen, Bande, Spitzen, Börtlein und Taffet-Falbala friſiret. In Italien waren ehemals dem Frauenzimmer die ſo genannten Zoccoli gebräuchlich, welches durch Gorck- oder Pantoffel-Holtz erhöhete Schuhe hieſſen, ſo faſt eine halbe Elle hoch waren, und worinnen ſich das Frauenzimmer muſte führen laſſen. Das Spaniſche Frauenzimmer rühmet ſich, und zwar nicht unrecht,

Digitized by Google

recht, die allerkleineſten und ſchmäleſten Schuhe zu haben, maſſen ſie ſich ihre ohne diß ſehr ſchmalen und netten Füßgen, von denen erſten Jahren gleich an, in enge Schuhe recht zwingen und einpreſſen laſſen. Das Rußiſche Frauenvolck träget ſehr hohe Abſätze an ihren Schuhen, und läſſet ſelbige mit ſubtilen Näglein beſchlagen. Die höltzernen Schuhe, ſo die gemeinen Weibes-Bilder in Franckreich tragen, werden Galoſchen genennet, in Engelland aber heiſſen ſie a par of pattens, und haben eiſerne Sohlen, der vornehmen Engliſchen Weibes-Bilder hingegen heiſſen a pair of Clogs, ſo zwar von Leder ſind, doch aber nur als Überzüge über die rechten Schuhe im garſtigen Wetter getragen werden, dergleichen haben ſie auch a pair of wooden Clogs, ſo etwas Ledern, das meiſte aber daran von Holtze iſt, und werden von dem Frauenzimmer mittlern Standes getragen. Die bußfertigen Kloſter-Frauen der dritten Regel des H. Franciſci in Teutſchland tragen hohe höltzerne Schuhe an den bloſſen Füſſen, die Capucinerinnen aber und ungeſchuheten Carmeliter Kloſter-Frauen in Spanien und Franckreich gehen gantz barfuß. In der Chriſt-Nacht pflegen offtermals die Weibes-Bilder allerhand Gauckeleyen und abergläubiſches Weſen mit denen Schuhen vorzunehmen.

Schuhe alle Wochen zu verändern,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, vermöge deſſen man denen ſchwangern Weibern zu rathen und einzugeben pfleget, daß ſie alle Wochen ihren rechten Schuh mit dem lincken verwechſeln, damit ihre Leibes-Frucht munter und friſch dadurch erhalten würde.

Schuh-Bänder,

Heiſſen diejenigen von allerhand Sorten breiten Band geknüpfften Schleiffen, ſo ſich entweder das Frauenzimmer vorn auf die Schuhe abſonderlich ſetzet, oder mit ſelbigen die Schuhe zubindet, bey den gemeinen Weibes-Bildern ſind ſie insgemein von Floret-ſeidenen, auch wollenen oder Zwirn-Band.

Schuhe einwarts treten,

Iſt ein lächerlicher und abergläubiſcher Argwohn der Weiber, ſo da meinen, wenn die Kinder die Schuhe einwarts treten, würden ſie mit der Zeit reich, treten ſie ſelbige aber auswarts, würden ſie arm.

Schuh-Roſen,

Sind gewiſſe von Gold- oder Silber-Drat kleine zuſammen gebogne runde Röslein oder Schleiffen, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher auf den Schuhen zu tragen pfleget.

Schuh-Schnallen,

Sind kleine zarte von Gold, Silber, Stahl oder Printz-Metall ꝛc. zuſammen geſchweiſte und polirte Schnallen, wormit ſich das Frauenzimmer ihre Schuhe um den Fuß zuzuſchnallen und zu befeſtigen pfleget.

Schuhes ſpielen,

Iſt ein kurtzweiliges und dem Frauenzimmer offt gebräuchliches Spiel, da ſich nemlich eine gantze Geſellſchafft in einen Kreis herum auf die Erde gantz nahe und dichte zuſammen ſetzet, einen bloſſen Schoß machet, und einen Schuh, der von einer um den Kreis herumgehenden Perſon geſuchet und ausgeſtäubert wird, einander verborgen unter den Beinen geſchwind zuſtecket, damit der Suchende ſelbigen nicht erwiſchet.

erſten Schuhe überbringen,

Heiſſet, wenn der Braut ihre geweſene Amme den andern Hochzeit-Tag die allererſten Schüchlein, ſo die Braut als ein Kind getragen, dem Bräutigam auf einem Teller über der Tafel præſentiret, und dafür ein ſtatliches Trinck-Geld erwartet.

Schuh werffen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, wenn das Weibesvolck den Heil. Chriſt-Abend den Schuh oder Pantoffel mit dem Fuß über den Kopf wirfft, um zu ſehen, ob er an die Stuben-Thüre flieget, woraus ſie ſich propheceyen wollen, daß ſie noch ſelbiges Jahr von einem Freyer aus dem Hauſe geholet werden.

den lincken Schuh zuerſt anziehen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, wenn

einige der irrigen Meinung sind, daß ihnen des Tages über alles verkehrt gienge, wann sie früh Morgens den lincken Schuh zuerst anzögen.

Schüllerin,

Mauritia, von Breßlau, Johann Caspar Lochmanns Kauffmanns in Breßlau gewesene Ehe-Liebste, eine Frau von ungemeinen Tugenden und nicht geringen Historischen Wissenschafften, absonderlich aber in der Rechen-Kunst wohl erfahren, wie solches ihre schönen Tabellen in der Wechsel-Ordnung ausweisen, so sie zu Breßlau in Fol. drucken lassen. Sie starb zu Ende des 17 Jahrhunderts.

Schult,

Juliana Patientia, des Fürstlichen Hessen-Darmstädtischen Adelichen Regierungs- und Consistorial-Raths gelehrte Frälein Tochter, so An. 1680 den 24 Jul. gebohren, starb An. 1701, so nicht nur Hebräisch, Griechisch, Lateinisch und Frantzösisch verstand, sondern auch in der Historie, Genealogie, Geographie, Arithmetica und Music wohl versiret war. Uberdiß war sie eine gute Poetin, und hat sehr schöne Gedancken darinnen sehen lassen. Sie hat, weil sie sich in Halle beständig aufhielt, etliche schöne Lateinische Brieffe an ihren Herrn Vater überschrieben.

Schultzin,

Magdalena, sonst Erichin genannt, aus Qvedlinburg, so ihrer Entzückungen halber bekannt ist. Es ist An. 1703 zu Bremen ein wahrhaffter Bericht von ihr abgefasset und in Druck heraus gekommen. Sie rühmte sich eines Prophetischen Geistes, wodurch sie lange Zeit viel Leute verblendet und verführet, gab auch vor, daß Christus selbst persönlich mit ihr vielmal redete. Es verlohren sich aber solche Entzückungen, und hat sie selbst bekennet, daß sie nicht nur von einigen damaligen Irr-Geistern, so sie eingenommen, verführet, sondern auch genöthiget worden, etwas einzunehmen, wodurch sie so kranck geworden und in Entzückungen gerathen. Nach der Zeit ließ diese vermeinte Heilige sich von einem jungen Menschen schwängern, und als sie Anno 1699 auf einem Dorffe, der Muntzenberg genannt, die Sechs-Wochen hielte, gerieth durch ihre Unvorsichtigkeit und Verwahrlosung dieses Dorff den 5 Novembr. in Brand, worinnen ein und zwantzig Häuser aufflogen.

Schumper-Lieder,

Heissen diejenigen geilen und unflätigen Liebes-Lieder, so die frechen und unverschämten Vetteln öffters zu singen und sich daran zu delectiren pflegen. Die H. Schrifft nennet selbige Huren-Lieder, Esai. XXIII, 15.

von Schurmann,

Anna Maria, eine adeliche Jungfer, An. 1607 den 5 Nov. im Cölnischen Gebiete gebohren, begab sich aber nach Utrecht, allwo sie sich beständig aufgehalten, und wo man ihr eine eigene Stelle im öffentlichen Auditorio, worinnen sie vielmal bey angestellten Disputationibus opponiret, angewiesen hatte. Sie war aus vornehmem Geschlechte, und eine rechte Zierde des weiblichen Geschlechts, daher sie aller Augen auf sich zog, und von den allergelehrtesten Männern auf eine gantz ausserordentliche Art bewundert und verehret ward. Die Schwedische Königin Christina und Ludovica Maria Gonzaga, des Polnischen Königs Uladislai IV Gemahlin haben ihr selbst die Visite gegeben, und ihre ungemeinen Wissenschafften hoch bewundert; und dieses nicht unbillig, massen sie nicht nur vierzehn Sprachen, als Ebräisch, Chaldäisch, Syrisch, Arabisch, Türckisch, Griechisch, Lateinisch, Frantzösisch, Engelländisch, Italiänisch, Spanisch, Deutsch, Niederländisch und Batavisch vollkommen zu schreiben und zu reden wuste, sondern auch in Theologischer, Philosophischer, Historischer, Mathematischer und anderer Wissenschafft sich sehr hervor that, auch darbey eine vortreffliche Poetin abgab, so einen schönen Hebräischen, netten Griechischen, galanten Lateinischen und artigen Frantzösischen Vers zu schreiben wuste. Uber dieses excellirte sie in der Music, Mahlerey und Rechen-Kunst, konte in Kupffer und Glas graben, Bilder von Holtz, Ertzt und Wachs verfertigen, und sonderlich in Mignatur mahlen, gestalt sie

Digitized by Google

le die Schwedische Königin Christinam, als sie ihr damals eine hohe Visite gab, unter dem eifrigsten Discours gantz naturell und künstlich abgemahlet. Unter andern dergleichen von ihr verfertigten Kunst-Stücken wird das Portrait ihrer Mutter, ihres Bruders, und ihr eigenes, so sie mit einem gemeinen Messer von Buxbaum-Holtz geschnitzet, sehr hoch gerühmet, wovon der berühmte Künstler Honthorst des Bruders Bild allein auf 1000 Gülden werth geschätzet: Noch höher aber wurde ihr eigenes Bild gehalten, so sie mit Hülffe des Spiegels aus Wachs verfertiget und sich selbst zwey Lateinische Disticha darunter gesetzet, welches aber von ungefehr aus Unvorsichtigkeit einer von ihren Anverwandtinnen auf die Erde verschüttet ward. Die allerberühmtesten und gelehrtesten Männer sowol anderer, als auch ihrer Zeit als: Salmasius, Bartholinus, Vossius, Gassendus, Esbergius, Clementinus, Gabriel Naudæus, Jacobus Crucius, Jacobus Martinus, Barlæus, Drechslerus und andere mehr, wissen nicht Nahmen genug zu erfinden, wodurch sie diese gelehrte Pallas nach Würden erheben können. Doch wie nichts so vollkommen in der Welt ist, woran man nichts zu tadeln fände: So kan man doch auch dieser so vollkommen gelehrten und ausbündigen klugen Dame den Fehler nicht verschweigen, den sie durch die wunderliche Liebe zur Labadistischen Brüderschafft, worinnen sie ein standhafftiges Mitglied war, begangen. Denn es schlug sich selbige anfangs aus aufrichtigem Eifer und sich in ihrer Pietæt zu erbauen, zu dem bekannten Johanne de Labadie, fiel aber nach und nach dadurch mit ihm in die Secte der neuen Separatisten, so von ihrem Autore Labadismus heisset. Worvon ihr Buch, so sie unter den Titel: Ευκλησίαν, oder die Erwehlung des besten Theils, geschrieben, deutlich zeuget. Sie starb endlich in Frießland An. 1678, im 72 Jahre ihres Alters unverheyrathet. Unter ihren Schrifften wird absonderlich gerühmet das Lateinische Carmen, so sie auf die An. 1636 gestifftete Academie zu Utrecht gemacht, ingleichen die Dissertatio Logica, von der Geschicklichkeit des weiblichen Geschlechts zum Studiren. Ihre Opuscula Hebræa, Græca, Latina, prosaica und metrica hat Spanhemius An. 1648 zu Utrecht in 8 heraus gegeben, welche aber An. 1650, wie auch An. 1652 zu Leyden wiederum aufgeleget worden. Ludovicus à St. Claro hat ihr Elogium weitläufftig beschrieben, so An. 1646 in 8 gedruckt worden. Vid. Hoffmann. Lex. Univers. T. I p. 124, Zieglers Historisches Labyrinth der Zeit p. 1317. Sie soll willens gewesen seyn, ein groß Lexicon Philosophicum heraus zu geben, von dem man aber noch nichts zu sehen bekommen. Ihr Wahl-Spruch waren die Worte des H. Ignatii: Meine Liebe ist gecreutziget.

Schurtz,

Heisset denen Nürnbergischen Weibes-Bildern so viel als der Rock.

Schurtz,

Ist derjenige von obenher ausgeklebte Umfang über den Herd, der den Rauch in die Feuermauer hinauf führet.

Schürtze,

Ist ein von blauer oder auch weisser Leinwand, Schleyer, Schwäbisch, Coton, Nesteltuch, glatt oder gestreifft, Cammer-Tuch, Falten-Tuch, geblümten Flohr, Zietz, Taffet, Terletenk oder anderm klaren Gewebe und Zeug, langes und in Falten gebrachtes, auch oben in einen Bund zusammen gereihetes Tuch, so die Weibes-Bilder fürzubinden pflegen, sind von vielerley Arten: als schlecht, oder mit Mahler-Naht durchnehet und gezogen, mit Spitzen, Canten, Zäcklein frisiret und umstochen, Bogenweise ausgeschlungen, mit oder ohne Saum, auch öffters blinden Saum, mit Bündlein aufgesetzet oder nur mit einem Bande durchzogen, weiß, blau oder bunt, mit oder ohne Latz, lang oder kurtz, deren letztere Tändel-Schürtzen genennet, und insgemein von schwartzem Damast oder andern seidenen auch bunten, vornemlich weissen Taffet oder Atlas und mit allerhand seidenen, auch bunten Blumen und Zweigen gesticket, genehet, mit Falbala besetzet und mit gold- oder silbernen Spitzen durch frisiret gemacht sind. Das Schwäbische Frauenzimmer machet die langen Schürtzen meistens von schwartzem Estoff, Damast, Atlas, Taffet, Cam-

melot und andern Zeugen, so um und um mit schwartzen breiten Spitzen starck krisiret sind. In Ulm und Augspurg heissen die Schürtzen Fürflecke, in Straßburg und Saltzburg Für-Tücher, in Nürnberg Fleck oder Schurtz. Die allererste Schürtze, so Eva getragen und vorgebunden, war aus Feigen-Blättern, Genes. III, 7.

an die Schürtze sich treugen oder wischen,

Ist ein alter weibischer Aberglaube, da das Weibes-Volck in denen Gedancken stehet, ob müste ihm ein Manns-Bild, das sich an ihre Schürtzen und Vor-Tücher wischte, spinnefeind und gram werden.

Schurtz-Band,

Ist ein langer Streiff meistens von denen Schroten oder Sal-Leisten, so von denen Rändern der Tücher abgeschnitten werden, wormit sich die Mägde bey dem waschen oder scheuern den Rock hoch hinauf binden und schürtzen.

Schüssel,

Ist ein von Silber, Zinn oder Thon rund verfertigtes Behältniß, mit einem tieffen Boden und platten Rande umgeben, worinnen die Speisen aufgetragen werden. Sie sind entweder groß, mittel oder klein, die grossen Schüsseln nennet man Potagen-Schüsseln.

Schüssel-Koch, siehe Gebackene Milch.

Schüssel-Ring,

Ist ein runder von Zinn, Meßing oder Kupffer gedreheter und durchbrochener Umfang, auf drey Knöpffen ruhend, worauf die Schüsseln gestellet werden.

Schüssel-Wäscherin,

Heisset man diejenigen gemeinen Weiber, so bey denen Hochzeiten und Gast-Geboten das eingeschwärtzte Zinn in denen Küchen gleich wieder aufwaschen und reine machen, damit über der Tafel kein Mangel daran zu spüren.

Schwaben-Kappe,

Heisset den Straßburgischen Weibern eine runde und hohe über und über rauhe Mütze von Zobel, die sie zur Winters-Zeit auffsetzen.

Schwächen, schwängern oder beschlafen,

Heisset eine Jungfer oder Wittib durch allerhand Versprechungen und Schmeicheleyen zum Beyschlaf beschwatzen, und sich mit ihr fleischlich vermischen. Nach denen heutigen Rechten muß das Mannsbild die Geschändete entweder zur Ehe nehmen, oder selbige ausstatten, (so die gemeinen Dirnen den Krantz bezahlen nennen) und noch darzu das Kind, wofern er sich bey der Geschwächten deßwegen nicht abfindet, so lange ernähren, bis sich selbiges selbst forthelffen und sein Brot verdienen kan. Welches insgemein bis in das 13 Jahr währet.

Schwaden,

Manna, (Oryza minor) Manne, ist ein kleiner, weisser, runder Same, der in langen Aehren wächst, und sonderlich in Böhmen, Schlesien, in der Marck und andern Orten mehr gebauet wird. An Geschmack gleichet er fast dem Reiß, ist auch gar gesund, und pflegen selbigen die Köche vielfaltig zu gebrauchen, wiewol sie die Proportion des zugesetzten Liquidi recht verstehen müssen, sonst wird nichts draus. Unser Koch bedienet sich des Schwadens auf folgende Art und Weise: 1) Schwaden in Milch; 2) Schwaden in Milch anders; 3) Schwaden in einem Tiegel und gebrennet; 4) Schwaden-Suppe.

Schwaden in Milch,

Man nimmet Schwaden und lieset denselben rein, thut ihn in ein Geschirr und giesset heiß Wasser darauf. Alsdenn setzet man Milch an das Feuer, schüttet hernach den Schwaden hinein, und nimmet sich da wohl in Acht, daß man in eine Kanne Milch nicht über anderthalb Aechterle Schwaden thut, weil er sehr quillet; kochet ihn also, er muß aber öffters umgerühret werden, daß er nicht anbrenne. Wenn er nun ausgekochet und dicke worden, so saltzet man ihn ein wenig, rühret auch ein Stücke Butter darein, und richtet endlich solchen nach Belieben an.

Digitized by Google

Schwaden in Milch anders,

Dieſer wird eben als der vorige gekochet, nur muß man braune Butter darüber brennen.

Schwaden in einem Tiegel und gebrennt,

Dieſes iſt bey denen Tiegel-Breyen abſonderlich beſchrieben anzutreffen.

Schwaden-Suppe,

Man ſuche Suppe von Schwaden.

Schwägerin,

Heiſſet des Mannes oder der Frauen Schweſter. Nach dem heutigen Frauenzimmer- und galanten Stylo nennet man einander nicht mehr Schwägerin; denn iſt es ein Weibesbild, ſo nennet man die Schwägerin Schweſter, iſt es aber ein Mannsvolck, leget man ſelbigem den Titel eines Bruders bey.

Schwamm,

Iſt ein Gewächs, ſo zum Auf- und Abwiſchen dienet, weil er die Feuchtigkeiten an ſich ziehet, und auch wieder ausdrucken läſſet: Sie wachſen an Felſen der Meer-Ufer, wovon ſie abgeriſſen, gereiniget, und zu uns gebracht werden. Ihre Farbe iſt gelb, und ſie beſtehen aus einem lockern und faſigen Weſen. Es giebet zarte und grobe. Die beſten müſſen ſchön, leicht, zart, und mittelmäßig groß ſeyn. In ſolchen Schwämmen befinden ſich lockre mürbe Steine, die wie Mandeln ausſehen, und theils grau, theils weiß ſind; Sie werden abſonderlich geſammlet und verkaufft, weil ſie wider die Kröpffe, Stein-Schmertzen, und andre Kranckheiten dienlich ſeyn ſollen.

Schwämmchen kleiner Kinder,

Denen Medicis Aphtæ oder Ranula ſub Lingua genannt, ſind kleine mit einer Lympha angefüllte Blaſen, ſo ſich in dem gantzen innerlichen Mund kleiner Kinder anzuſetzen und im Anfang des Ausbrechens ſo klein, wie Hirſe, ſind. Sie rühren von der Schärffe der eingeſognen Milch her, welche alſofort die zarte Haut durchfrißt.

Schwämme,

Fungi, Potirons, werden in gifftige und gute eingetheilet. Mit jenen, als mit denen gifftigen Fliegenſchwämmen, haben wir hier nichts zu thun, ſondern mit denen guten, ſo man eſſen kan. Es ſind aber dergleichen Schwämme excrementa terræ, ſo von überflüßigen faulen Feuchtigkeiten wachſen, und dahero durchgehends ungeſund, wo in ihnen nicht durch Butter und Gewürtz die böſe Art etlicher maſſen gedämpffet wird. Es werden aber zu denen Schwämmen gezehlet die Champignons, Mouſerons, Morgeln, Pilze, Röttlinge, Stockſchwämme, Truffes &c. ſo in der Küche an viele Eſſen kommen, oder à part zugerichtet werden, welches an gehörigen Stellen wird zu finden ſeyn. ſ. Oecon. Lexicon.

Schwäntzen Hechte, ſiehe Krümmen Hechte.

Schwäntzel-Pfennige,

Heiſſen diejenigen Geld-Brocken und Reſtlein, ſo denen Weibern von dem übrig behaltenen Marckt-Gelde und Ausgaben in ihre Beutel fallen, wird auch offtmals von denen Mägden, ſo zu Marckte gehen, practiciret.

Schwartze Beere, ſiehe Heidel-Beere.

Schwartze Wäſche,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige gebrauchte und eingeſchwärtzte weiſſe Zeug und Geräthe, ſo man vor dem Einweichen zuſammen zu leſen und zu ſortiren pfleget.

Schwartzin,

Adelheit Sibylla, ein fanatiſches und ſectiriſches Weib, ſo dem Chiliaſmo und Enthuſiaſmo zugethan war, und D. Auguſt. Pfeiffern in Lübeck mit ihrer quackeriſchen Feder anzutaſten ſuchte. Er hat ſolche Charteque ſeinem Anti-Enthuſiaſmo p. 238 einverleibet, und iſt ſie von dieſer Schwärmerin, in einer ſo genannten göttlichen Offenbarung nebſt zwey Sendſchreiben an ihn, abermal im Druck wiederholet worden.

Schwartzin,

Von Lintorff Catharina, eine ſehr gute

Kunstlerin in der Mahlerey. Vid. Museum Brackenhoff Germ. p. 71.

Schwartzin,

Regina Gertrud, eine geschickte und wohlerfahrne Jungfer von 14 Jahren, der damahlig berühmten Pommerischen Poetin Sibyllen Schwartzin, Bruders Tochter, sie wuste nicht allein viel fremde Sprachen, sondern war auch eine perfecte Meisterin der Vocal- und Instrumental-Music; ihr Præceptor in Linguis Exoticis war Petrus Gergerus, Königl. Prof. Linguar. Exoticar. zu Stetin; sie soll viel Musicalische Sachen in so zarten Jahren schon componiret haben und sind solche unter dem Titel: Musicalische Gemüths-Weide, bestehend in unterschiedlichen geist- und weltlichen Arien, so theils mit, theils ohne Instrumenta zu machen sind, heraus zu geben versprochen worden. Vid. Collector. Novor. Literar. Lubec. A. 1704 p. 104.

Schwartzin,

Sibylla, von Gripswald aus Pommern, so 1621 gebohren und 1638 gestorben. Ihr Vater war der damalige Fürstliche Pommerische Geheimde Landes-Rath und Bürgermeister zu Gripswalde, Christian Schwartze; sie war eine geschickte und gelehrte Jungfer, und ein rechtes Wunder ihrer Zeit, indem sie von dem 13 Jahr ihres Alters bis in das 17, worinnen sie gestorben, solche Verse geschrieben, die für solche Jugend und zumal für eine Frauens-Person unvergleichlich gewesen; da zur selbigen Zeit Männer, so sich ausdrücklich auf die Poesie geleget, es ihr nicht gleich thun können. Ihre Verse sind nach ihrem Tode von M. Samuel Gerlachen zu Dantzig 1650 heraus gegeben worden. Vid. Morhoff. im Unterricht von der Deutschen Poesie P. II c. 9, it. Neumeister. Dissert. de Poetis Germ. p. 110, Witte Tom. I Diar. Biograph. ad Ann. 1678 Lit. M.

Schwartzin,

Ursula Catharina, aus Mecklenburg, ein in Griechischer und Lateinischer Sprache wohlerfahrnes Frauenzimmer, so den gantzen Hesiodum aus dem Griechischen in das Deutsche übersetzet haben soll. Sixtus Laimerus bezeuget solches. Vid. Monatliche Auszuge ad Mentem Januar. A. 1701 p. 23, Paullin. in der Zeit kürtzenden erbaulichen Lust Part. II p. 118.

Schwebisch,

Ist ein leichtes und dünnes aus Flachs gemachtes weisses Gewebe, so dem Weibesvolck zu allerhand Putz dienet; doch nicht so klar und von solcher Güte als der Schleyer, worinnen er von selbigem sich unterscheidet.

Schwedische Haube,

Ist eine gewisse Art einer über und über rauhen hohen Mütze, fast in Gestalt eines grossen umgekehrten Muffs, die die Weiber in Regenspurg zur Winters-Zeit stat des Stroh-Huts zu tragen pflegen.

Schwedische Jungfer,

Ist eine gefährliche Klippe und Felsen vor Stockholm, an welchen die Schiffe gar leichtlich scheitern können, und welcher die Passage zu dieser Stadt sehr incommodiret.

Schwefeln,

Ist eine denen Spitzen- und Flohr-Wäscherinnen bekannte Wissenschafft, dem Flohr oder weissen Spitzen bey dem Waschen durch den aufsteigenden Dampff und Rauch des in eine Kohlpfanne gestreueten ungenetzten Schwefels, wiederum eine rechte weisse und reine Farbe zu geben.

Schwerer Stand,

Heisset bey denen schwangeren und gebährenden Weibern, wenn sich die Geburt hart anläßt, und lange anzuhalten pfleget.

Schwein,

Ist ein vierfüßiges Thier, mit einer spitzigen Schnautze oder Rüssel, gespaltenen Klauen, und auf der Haut mit Borsten bedecket. In der Haushaltung ist das Schwein ein nützliches Thier, wegen seiner Fruchtbarkeit, und weil es von drey Wochen an seines Alters, alle Monat und Jahr, sonderlich im Herbst und Winter kan geschlachtet und verspeiset werden, da, was der Grösse und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleisches ersetzet wird. Man soll sie aber nicht über vier Jahr halten, sondern alsdenn schneiden und mästen.

Digitized by Google

ken. Ein Schwein von guter Art soll angseitig, kurtzfüßig, und groß-ohrig eyn. Die schwartzen Schweine hält man für dauerhaffter und von derbern Fleisch, die weissen aber für zärter. Die Mutter-Schweine tragen vier Monate oder 18 Wochen, und können bis 18 Junge auf einmal bringen, man lässet ihnen aber nicht alle, sondern nur die besten, zum höchsten sieben, die andern können, nach der dritten Woche geschlachtet werden. Die Ferckel, so vom August bis Januarium fallen, dienen nicht zur Zucht, und werden nur zum Schlachten behalten, die von dem andern und dritten Wurff sind zur Zucht die besten. Sie bringen die Zähne mit auf die Welt, denen, so schwartze Zähne haben, muß man sie ausbrechen, sonst kommen sie um. Die jungen Ferckel bleiben nebst der Mutter die ersten zehn Tage eingesperret, hernach wenn die Mutter auf die Weide getrieben wird, versiehet man die Junge mit Spülig von saurer Milch und Mehl oder Klein-Träncken, bis sie nach sechs Wochen abgesetzet, und ausgetrieben werden können. Die Finnen bekommen die Schweine, wenn die Ställe zu feucht und unsauber gehalten werden, wenn sie viele faule Speise genießen, und wie etliche wollen, wenn sie solch Wasser trincken, in welchem Eyer abgesotten worden. Die Schweine vor den Finnen zu bewahren, rühret man ihren Tranck mit einem eichenen Feuer-Brand, oder nagelt eine bleyerne Platte in dem Trog, oder man giebt ihnen gantze Erbsen. Sie müssen aber nicht eher als drey Wochen hernach geschlachtet werden. In dem Oeconomischen Lexico sind nebst andern verschiedene in der Haushaltung nöthige Anmerckungen beygebracht.

Schweine-Fleisch,

Caro porcina, Chair de porc, ist ein weisses, susses und schmackhafftiges Fleisch, welches ein gewisser Medicus in seinen Gesundheits-Regeln für das beste unter allem Fleische preiset. Es wird so leicht nicht ein Haus-Vater gefunden werden, der nicht jährlich ein, zwey oder mehr Schweine in seiner Haushaltung schlachten, und davon das meiste abräuchern solte, darunter die Schincken, Speckseiten, Knackwürste ꝛc. hernach die vornehmsten Stücke seyn. Diesem Fleisch von zahmen Schweinen wird auch noch an die Seite gesetzet dasjenige von wilden Schweinen, daraus sich die Liebhaber viel machen, und welches gemeiniglich auf vornehmen Tafeln Platz findet. Es kan beydes auf vielerley Art zugerichtet werden, und giebt der Koch davon folgende Nachricht: 1) Schweinefleisch, so frisch, mit Sauerkraut auf gemeine Art; 2) Schweinefleisch mit Sauerkraut anders; 3) Schweinefleisch mit Sauerkraut im Backofen; 4) Schweinefleisch mit Braun-Kohl; 5) Schweinefleisch mit Klösen; 6) Schweinefleisch mit durchgestrichenen Erbsen; 7) Schweinefleisch nur gantz schlecht, wie es in Böheim gebräuchlich; 8) Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben gelb; 9) Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben braun; 10) Schweinefleisch mit Zwiebeln gelb; 11) Schweinefleisch mit Kumps-Kraut; 12) Schweins-Carbonade; 13) Schweinefleisch gebraten; 14) Schweinefleisch zu braten anders, daß es gantz kraus werde; 15) Schweinefleisch, so geräuchert, mit welcken Rüben; 16) Schweinefleisch, so geräuchert, mit Klösen; 17) Schweinefleisch, so geräuchert, mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörreten Birnen, heisset ein verlohren Hun; 18) Schweinefleisch, so geräuchert, mit zerfahrnen Eyern, insgemein heisset man es gefüllet; 19) Schweins-Käse zu machen; 20) Schwein-Wildpret mit Kirsch-Mus; 21) Schwein-Wildpret mit Pflaumen-Mus; 22) Schwein-Wildpret mit Mandeln und Cibeben braun; 23) Schwein-Wildpret mit Mandeln und Cibeben gelb; 24) Schweinwildpret mit Sauerkraut im Backofen; 25) Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln; 26) Schwein-Wildpret mit Kümmel und Zwiebeln; 27) Schweinwildpret gebraten; 28) Schwein-Wildpret, Rücken, Zimmel und Büge zu braten; 29) Schwein-Wildpret-Zimmel angeschlagen; 30) Schwein-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 31) Schwein-Wildpret gedämpfft mit Sardellen; 32) Schwein-Wildpret mit Capern; 33) Schwein-Wildpret-Braten, so überblieben, mit Citronen; 34) Schwein-Wildpret-Braten, so überblieben, mit Sardellen; 35) Schwein-Wildpret-Braten, so überblieben, mit gerösteten Zwiebeln; 36)

Digitized by Google

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Capern; 37) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Capern anders; 38) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Kirsch-Mus; 39) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Mandeln und Citronen; 40) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Wacholder und Zwiebeln; 41) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit kleinen Rosinen und Pinien; 42) Wilden Schweins-Kopff abzuschneiden; 43) Schweins-Kopff zu putzen und zu sengen; 44) Schweins-Kopff, er sey zahm oder wild, zuzurichten; 45) Schweins-Kopff anders zuzurichten; 46) Schweins-Kopff noch anders nur schlecht; 47) Schweins-Füsse zu putzen; 48) Schweins-Füsse-Grillade; 49) Schweins-Füsse mit einer Senff-Sosse; 50) Schweins-Füsse mit einer Zwiebel-Sosse gelb; 51) Schweins-Füsse mit Zwiebeln sauer; 52) Schweins-Füsse mariniret; 53) Schweins-Füsse gebacken; 54) Schweins-Füsse mit Mandeln und Citronen; 55) Schweins-Füsse mit Baum-Oel und Eßig; 56) Schweins-Ohren mit Senff; 57) Schweins-Ohren mit Muscatenblüten; 58) Schweins-Ohren mit Mandeln und Citronen; 59) Schweins-Ohren mit Schnittlauch; 60) Schweins-Ohren mit Baum-Oel und Eßig; 61) Schweins-Ohren fricassiret; 62) Schweins-Ohren mit grüner Peterßilie.

Schweinefleisch, so frisch, mit Sauerkraut auf gemeine Art,

Man nehme dergleichen, das nicht gar zu fett ist, hacke es zu Kochstücken, setze es mit Wasser und Saltz zum Feuer, lasse es weich kochen, und kühle es aus; setze inzwischen Sauerkraut zum Feuer, damit es koche, richte das Fleisch in eine Casserole, und schütte das Kraut an selbiges, giesse von der Schweinfleisch-Brühe darauf, thue auch das Fette, so aus selbigem kochet, darzu, und setze es auf ein Kohlfeuer. Wenn es nun durch einander gekochet, so kan man es nach Belieben anrichten.

Schweinefleisch mit Sauerkraut anders,

Man hacket Kochstücken aus dem Schweinefleisch, (man kan auch ein gantz Bug oder eine Keule vom Schweine nehmen) setzet es wie voriges, zum Feuer, ingleichen auch Sauerkraut in einen absonderlichen Topff. Wenn nun das Kraut halb gar gekochet, so seiget man es ab, und schneidet es mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, lässet diese braun werden, rühret einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch ein wenig bräunen muß; alsdenn schüttet man das gehackte Kraut hinein, und giesset von der Schweinfleisch-Brühe daran, rühret es durch einander, putzet das Schweinefleisch sauber aus, leget es ins Kraut, und lässet es mit einander kochen, so ist es fertig.

Schweinefleisch mit Sauerkraut im Backofen,

Man nehme ein Schweins-Keulgen, oder so es zu groß, so spalte man es, und koche es ab als voriges, hernach setze man Sauerkraut mit Wasser aufs Feuer, lasse es halb gar kochen, seige es ab, und schneide es mit einem Schneide-Messer klein; inzwischen mache man in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühre ein wenig Mehl drein, und wenn es goldgelb worden, so thue man das Kraut hinein, und rühre es durch einander. Ferner giesse man anderthalb Nössel dicken sauren Rahm ans Kraut, welches durch einander dämpffen muß. Ist dieses geschehen, so mache man von Teig einen Krantz um die Schüssel, darauf man dieses Kraut und Fleisch anrichten will, schütte die Helffte von dem Kraut in die Schüssel, alsdenn lege man das Schweins-Keulgen drauf. Die andere Helffte des Krauts aber ziehe man oben drüber, und streiche es fein glatt zu. Nach diesem giesse man von Schweinefett etwas drauf, streue geriebene Semmel drüber, setze es also gleich in einen Backofen, damit es backe. Wenn es fertig, kan man es zur Tafel tragen lassen.

Schweinefleisch mit Braun-Kohl,

Das Schweinefleisch wäschet man ab, zerstücket es, oder lässet es gantz, wie es einem beliebet, hierauf setzet man es mit Wasser und Saltz zum Feuer, daran es kochen

Digitized by Google

kochen muß, thut es wieder heraus in kaltes Wasser, und kühlet es aus: nun streifet man Braun-Kohl, so viel man nöthig hat, von denen Strünken herunter, wickelt solchen zusammen und schneidet ihn, als wie man einen Kraut-Salat schneidet, doch nicht so gar klein, und wäschet ihn sauber aus. Nach diesem setzet man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wenn es kochet, so wirfft man ein wenig Saltz drein, thut den Braun-Kohl dazu, und lässet ihn ein wenig sieden. Ist er nun bald weich, so thut man ihn heraus, setzet in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, auf daß sie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und röstet es braun, leget das Fleisch nebst dem Braun-Kohl darzu, giesset von der Brühe, darinnen das Schweinefleisch gekochet hat, dran, würtzet mit Ingber und Pfeffer, setzet es auf ein Kohlfeuer, auf welchem beydes mit einander kochen muß, bis es gar ist, darnach verspeiset man es, wie es einem beliebet.

Schweinefleisch mit Klösen oder Knötlein,

Das Schweinefleisch zerhacket man auf Kochstücken, setzet es wie vorher beschrieben, zum Feuer, lässet es weich kochen, und kühlet es aus. Die Klöse oder Knötlein betreffende, diese suchet man im K, da einer denn die Wahl hat, welche er nehmen will, die Schweinefleisch-Brühe aber seiget man reinlich durch in einen andern Topff, setzet sie zum Feuer, daß man die Klöse darinnen kochen könne, das Fleisch hingegen thut man in eine Casserole, giesset was Brühe drauf, und setzet es, daß es warm bleibet: wenn nun die Klöse gekochet sind, so richtet man das Fleisch auf eine Schüssel an, und denn die Klöse oben drüber, giesset ein wenig Brühe drauf, hat auch bey dem Anrichten fertig würfflicht geschnittenen Speck und Semmel; dieses beydes zusammen geröstet, muß über die Klöse gebrennt, und also zu Tische geschicket werden.

Schweinefleisch mit durchgestrichenen Erbsen,

Das Abkochen des Schweinefleisches ist schon zur Gnüge beschrieben. Man lieset hernach schöne Erbsen sauber, setzet sie mit Wasser zum Feuer, und lässet selbige weich kochen. Hierbey ist zu mercken: wenn das Wasser an denen Erbsen das erste mal eingekochet hat, so giesset man an stat des Wassers Schweinefleisch-Brühe dran. Sind solche weich worden, so qvirlt man sie klar, streichet sie durch einen Durchschlag in eine Casserole oder Tiegel, setzet sie auf ein Kohlfeuer und saltzet sie, leget das Fleisch drein, welches ein wenig in einander kochen muß, thut ein wenig Ingber und Pfeffer hinein, schneidet auch Speck und Semmel würfflicht, und röstet es auf dem Feuer braun. Soll es aufgetragen werden, so richtet man das Fleisch auf die Schüssel, und über die Erbsen brennet man den gerösteten Speck, und giebet es hin.

Schweinefleisch nur gantz schlecht, wie es in Böhmen gebräuchlich,

Das Schweinefleisch kochen sie offt beschriebener massen ab, darnach lesen und waschen sie Erbsen, setzen sie in einem Topff mit Wasser zum Feuer, und wenn sie eingekochet haben, so giessen sie stat des Wassers die fette Schweinefleisch-Brühe dran, saltzen die Erbsen, streuen etwas Pfeffer drein, und lassen sie ferner kochen, bis sie beginnen weich zu werden. Es dürffen aber solche nicht geqvirlet werden, sondern sie müssen gantz bleiben. Endlich richten sie das Schweinefleisch an, und die Erbsen oben drüber, so ist es zum Verspeisen fertig.

Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben gelb,

Man hacket und kochet das Schweinefleisch wie voriges ab, kühlet es aus, thut es in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer drauf, giesset von der Schweinefleisch-Brühe dran, setzet es auf ein Kohlfeuer, und lässet es kochen. Inzwischen ziehet man Mandeln ab, schneidet diese in 3 bis 4 Stücken, wäschet auch ein Viertel-Pfund Cibeben aus, und thut beydes zusammen an das Schweinefleisch, giesset eine Achttheil Kanne Wein, und auch etwas Eßig hinein, wirffet Zucker und Citronen

Digitized by Google

tronenschalen dazu, nimmet auch ein wenig Saffran in einem Löffel, und gieſſet von der Fleiſch-Brühe drauf, rühret ſolchen ab, und ſchüttet ihn an das Schweinefleiſch, rüttelt es durch einander, läſſet es alſo fein kochen, daß es einen rechten piquanten Geſchmack bekömmt, und richtet es an.

Schweinefleiſch mit Mandeln und Cibeben braun,

Man nimmet Schweinefleiſch eine gantze Keule oder ein Bug, ſtecket dieſes an einen Spieß, und läſſet es abbraten. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, damit ſie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, darnach gieſſet man von der Schweinefleiſch-Brühe, wie auch Wein und Eßig dran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Nelcken und Citronenſchalen, thut nach vorhergehender Nummer zubereitete Mandeln, Cibeben und Zucker drein, daß es recht piquant wird, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, daran es kochen muß; ziehet das gebratene Schweinefleiſch vom Spieß, leget es in die gemachte Brühe, und läſſet es mit einander kochen. Bey dem Anrichten ſtreuet man oben geſchnittene Citronenſchalen drüber, und giebet es hin.

Schweinefleiſch mit Zwiebeln gelb,

Das Schweinefleiſch kochet man erſt auf mehr beſchriebene Art ab. Hernach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln, thut ſie in einen Topff, gieſſet Schweinefleiſch-Brühe drauf, ſchüttet Jngber, Pfeffer, Saffran, und ein Paar geriebene Semmeln daran, und läſſet es kochen. Nach dieſem leget man das Schweinefleiſch in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet die Brühe drüber, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, auf daß es ein wenig durch einander koche, ſo iſt es fertig.

Schweinefleiſch mit Kumps-Kraute,

Bereitet man wie das Schweinefleiſch mit Sauerkraut.

Schweins-Carbonade,

Suche man Carbonade unter dem C.

Schweinefleiſch gebraten,

Man nimmet einen Schweins-Braten, ſo groß als man ſolchen haben will, wäſchet dieſen ſauber aus, ſaltzet ihn ein, und läſſet ihn eine Stunde im Saltze liegen. Hernach ſtecket man ihn an den Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er trocken worden, ſo ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer durch die Schwarte, etwan eines qver Fingers breit von einander, lange Striemgen über den gantzen Braten in die Qvere, und muß er darnach ferner braten; ſodann beſtreichet man ihn ein wenig mit Speck oder Schweine-Schmeer, damit die Schwarte fein harte werde. So er nun gäntzlich gebraten, ſo ziehet man ſelbigen ab, und richtet ihn nach Gefallen an.

Schweinefleiſch zu braten anders, daß es gantz kraus werde,

Man bereitet einen Schweine-Braten wie vorhergehenden, ſtecket ihn hernach an einen Spieß, und läſſet ihn am Feuer braten, kerbet ihn wie vorigen, doch muß er ferner bey einem guten Feuer fortbraten. Wenn er nun bald gar iſt, ſo ſtreichet man ſolchen mit Butter, und hält öffters auf der Seite, wo die Schwarte iſt, ſtille, ſo wird ſelbige gantz kraus, als lauter Bläsgen, und gantz hart werden, darnach kan man ſolchen anrichten.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit welcken Rüben,

Geräuchert Schweinefleiſch hacket man zu Stücken, und wäſſert es über Nacht ein, hernach ſetzet man es mit Waſſer zum Feuer und läſſet es kochen. Jnzwiſchen nimmet man welcke Rüben, thut dieſe in laulicht Waſſer, und gieſſet von der Schweinefleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſie auf Kohlen, brennet ein wenig braun gemacht Mehl dran, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, und läſſet ſie alſo kochen; nach dieſen kühlet man das geräucherte Fleiſch aus, leget es an die welcken Rüben, ſetzet es an das Feuer, damit es durch einander noch eine Weile koche, richtet es alsdenn nach Belieben an.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit Klöſen,

Wie ſolches ſoll eingehacket, eingewäſſert,

Digitized by Google

sert, und abgekochet werden, ist bereits beschrieben worden. Wenn man nun dieses Essen für eine Tafel bereiten will, da es was seyn soll, so machet man Speck-Klöse dran, deren Beschreibung unter den Klösen zu suchen, und so man sie abkochen will, muß man halb Schweinefleisch-Brühe, und die andere Helffte Wasser nehmen; wenn man solches zusammen in einem Topffe kochet, so thut man die Klöse drein, und lässet sie kochen, rühret sie von der Seite um, daß man sie nicht zerrühre. Hat man nun das Schweinefleisch ausgekühlet, so richtet man es auf eine Schüssel an, leget die Klöse oben drauf, brennet würfflicht geschnittenen Speck drüber, und giebet es auf die Tafel.

Schweinefleisch, so geräuchert, mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörreten Birnen, heisst ein verlohren Hun,

Man nimmet geräuchertes Schweinefleisch, zerstücket es sauber, und machet es wie beym ersten, setzet es alsdenn zum Feuer, und lässet es weich kochen. Hernach nimmet man grüne Erbsen; passiret sie ein wenig in Butter, und setzet sie bey Seite, schabet ferner Möhren oder gelbe Rüben, schneidet sie wie Nudeln, und blanchiret sie ein wenig in Wasser ab, nimmet auch Bohnen von der grossen Art, siedet solche in Wasser, und schälet die Schale oder dicke Haut herunter. Endlich nimmet man die dürren Birnen, kochet solche erst ein wenig ab, wenn dieses geschehen, so thut man alles zusammen in eine Casserole oder Tiegel, streuet geriebene Semmel drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten, giesset die fette Brühe, worinnen das geräucherte Fleisch gekochet hat, dran, setzet es auf ein Kohlfeuer, und lässet es mit einander gantz gemählich kochen. Hat es nun eine Weile gekochet, so richtet man das Fleisch auf eine Schüssel an, und die Möhren, Erbsen, Bohnen und Birnen ordentlich drüber, so ist es fertig.

Schweinefleisch, so geräuchert, mit zerfahrnen Eyern, insgemein gefüllet genannt,

Wenn das Schweinefleisch nach schon beschriebener Art zugeputzet und abgekochet ist, so schläget man 6 bis 7 Eyer, mehr oder weniger, nachdem man viel Fleisch hat, in einen Topf, schüttet ein Nössel gute Milch, drey Hände voll Semmel, Ingber, Pfeffer und Saffran darzu, saltzet und qvirlt es durch einander, giesset auch von der fetten Brühe von Schweinen-Fleisch daran, setzet es zum Feuer, und lässet es unter einander zusammen fahren; es muß aber öffters umgerühret werden, sonsten brennet es an. Wenn dieses geschehen, so richtet man das Fleisch auf eine Schüssel an, und das Zerfahrne oben drüber, giesset noch ein Paar Kellen gute fette Brühe darüber, und giebets hin.

Schweins-Käse zu machen,

Man zerspaltet einen Schweins-Kopf, wäschet solchen sauber aus, setzet ihn mit Wasser und Saltz in einem Topf zum Feuer, und lässet ihn bald weich kochen. Hierauf nimmet man solchen heraus, thut das Fleisch von den Knochen herunter, und schneidet es klein, den Speck aber schneidet man gantz klein würflicht, und menget solchen unter das Fleisch, würtzet es ab mit Ingber, Pfeffer und Citronenschalen, thut es zusammen in eine Casserole, giesset von der Brühe, darinnen der Schweins-Kopf gekochet hat, darauf: kochet auch Kalbs-Füsse, wenn selbige vorhanden, schneidet sie klein, und thut solche auch darzu, setzet es auf ein Kohlfeuer, woselbst es wieder eine gute Weile kochen muß. Inzwischen schneidet man aus Citronat, entweder lange oder würfflichte Stückgen, wie auch geräucherte Rinds Zungen, und hat Citronenschalen, Pistacien und Pinien bereit. Alsdenn nimmet man ein rein Tuch oder Servierte, und schüttet ein wenig von dem Gehackten drauf; darnach leget man eine Lage von denen jetzt benienten Speciebus, auf diese schüttet man wieder von dem Gehackten, und fähret Wechselsweise damit fort, bis es alle ist. Zuletzt bindet man die Serviette fest zusammen, leget es auf einen reinen Ort, und oben ein Bret oder Blech drauf, beschweret es mit Steinen oder Gewicht, und lässet es also einen Tag eingeschweret liegen. Nach diesen thut man es heraus, schneidet daraus dünne Schnitten, giesset

Digitized by Google

ſet Baumöl und Eßig drüber, ſo iſt es fertig.

Schwein-Wildpret mit Kirſchmus,

Man nimmet von einem wilden Schwein das Koch-Wildpret, das ſind die Blätter, oder die Brüſte, hacket dieſe zu Stücken; hernach wäſchet man es aus, und ſetzet es mit Waſſer und Saltz zum Feuer, damit es weich koche. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, rühret in ſelbe, wenn ſie braun worden, ein Paar Meſſerſpitzen Mehl, welches bräunen muß, ſchüttet alsdenn 3 bis 4 Eß-Löffel voll Kirſchmus dran, gieſſet von der Schwein-Wildprets-Brühe, wie auch Wein darzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Zucker ab, daß es recht piquant wird, thut hernach das Schwein-Wildpret in kaltes Waſſer, und putzet es ſauber aus, leget es darauf an die Kirſchmus-Soſſe, und läſſet es auf einem Kohlfeuer eine ziemliche Weile mit einander kochen. Wenn es nun recht dicke als ein Mus gekochet iſt, ſo richtet man das Wildpret auf eine Schüſſel an, und das Mus drüber, bereitet es mit Zucker, und ſtreuet endlich geſchnittene Citronenſchalen drüber, denn kan es zu Tiſche getragen werden. NB. Die Brühe von dem Kirſchmus kan man auch alſo machen: Man ſchüttet ſo viel Kirſchmus in ein Töpffgen, als man brauchet, gieſſet von der Wildpret-Brühe etwan das dritte Theil, auch etwas Wein drauf, qvirlt es wohl durch einander, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es kochen. Wenn es nun ziemlich als ein Mus worden, ſo ſtreichet man es durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole, würtzet es alsdenn wie vorhergehend beſchrieben worden, leget hernach das Wildpret drein, damit es vollend gar werde.

Schwein-Wildpret mit Pflaumenmus,

Man bereitet das Schwein-Wildpret gleich als vorhergehendes; die Soſſe oder das Mus aber machet man ab, wie vorherſtehende eigentlich beſchrieben worden, nur daß man an ſtat des Kirſch-Muſes Pflaumenmus nehme, ſonſten iſt es einerley. Dabey iſt aber zu beobachten, daß man allezeit in die Kirſch- oder Pflaumenmus-Soſſe ein Stück Butter braun mache, und daran brenne, davon ſie deſto geſchmacker werden. Es kan zwar ſolche auch wol davon bleiben, indem man es mit der fetten Schweine-Wildprets-Brühe anmachen kan, iedoch allezeit nach Beſchaffenheit der Tafel, auf welcher ſolches verſpeiſet wird.

Schwein-Wildpret, mit Mandeln und Cibeben braun,

Wenn das Schweine-Wildpret nach voriger Beſchreibung abgekochet iſt, ſo kühlet man es aus. Unterdeſſen machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, damit es auch bräune. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man etwas von der Wildprets-Brühe, ingleichen ein Glas Wein, und etwas guten Eßig drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Zucker ab, und läſſet es kochen, ziehet ein Viertel-Pfund Mandeln ab, und ſchneidet ſelbige nach der Länge zu Stücken, ingleichen lieſet und wäſchet man ein Viertel-Pfund groſſe Roſinen, oder Cibeben, und thut beydes in die Brühe; leget das ausgeputzte Wildpret drein, welches, wenn es durch einander gekochet, man nach Belieben anrichten kan.

Schwein-Wildpret mit Mandeln und Cibeben gelb,

Suche man Schweinefleiſch mit Mandeln und Cibeben gelb.

Schwein-Wildpret mit Sauerkraut im Back-Ofen,

Iſt zuzurichten, wie oben Schweinefleiſch mit Sauerkraut im Back-Ofen.

Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln,

Suchet man Hirſch-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln.

Schwein-Wildpret mit Kümmel und Zwiebeln,

Das Schwein-Wildpret kochet man ab, und richtet es in eine Caſſerole oder Tiegel, wirfft ein Paar Hände voll gerieben Rocken-Brot daran, würtzet es mit

Ingber

Jngber, Pfeffer und etwas Nelcken, gieſſet von der Schwein-Wildprets-Brühe drauf, ſetzet es über ein Kohlfeuer, und läſſet es kochen. Hernach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln klein, röſtet ſie ein wenig in Butter, thut ſie zum Wildpret, und ſtreuet ein wenig Kümmel darzu; Wäre aber das Wildpret ſo mager, und die Brühe nicht fett genug, ſo brennet man ein wenig braun gemachte Butter dran, und wenn ſolches fein durch einander gekochet hat, ſo richtet man es nach Gefallen an.

Schwein-Wildpret gebraten,

Man nimmet eine Schwein-Wildprets-Keule, putzet ſelbige zum braten zu, ſaltzet ſolche ein wenig ein, ſtecket ſie an Spieß, leget ſie zum Feuer, und läſſet ſie braten. Ferner ſetzet man eine Bratpfanne unter, und begieſſet ſie öffters mit dem daraus getröpfften Fett: iſt aber der Braten nicht ſo fett, daß man ihn von ſeinem Fett begieſſen kan, ſo beſtreichet man ihn nur mit Butter. Hat nun der Braten ziemliche Farbe bekommen, ſo beſchmieret man ein Paar Bogen Papier mit Butter, und bindet ſolche über die Keule, läſſet ſelbige noch ferner braten, ſo wird ſie mürbe, und bleibet ſchön weiß. Darnach muß man ſie anrichten, und etwas von der heraus getroffenen Jus aus der Bratpfanne drüber gieſſen, mit geriebenen Semmeln beſtreuen, mit Citronen garniren und auftragen laſſen.

Schwein-Wildpret, Rücken-Zimmel und Büge zu braten,

Dieſes alles wird als wie vorher beſchriebene Keule gebraten.

Schwein-Wildpret-Zimmel angeſchlagen,

Suchet man Hirſch-Zimmel angeſchlagen.

Schwein-Wildpret mit Brot-Pfeffer,

Iſt nachzuſehen unter Hirſch-Wildpret mit Brot-Pfeffer.

Schwein-Wildpret gedämpfft mit Sardellen,

Sehe man oben Hirſch-Wildpret gedämpfft mit Sardellen.

Schwein-Wildpret mit Capern,

Wird wie oben Hirſch-Wildpret mit Capern beſchrieben iſt, verfertiget.

Schwein-Wildpret-Braten, ſo überblieben, mit Citronen,

Man ſchneidet den überbliebenen Schwein-Wildpret-Braten Scheibenweiſe, thut dieſen in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Cardemomen, ſchneidet Citronenſchalen und Scheiben dran, gieſſet Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein hinein, leget eine gantze Zwiebel dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es kochen. Will man bald anrichten, ſo brennet man braun gemachte Butter hinein, oder, wenn man von dem Schwein-Wildpret-Braten in der Brat-Pfanne etwas Jus hat aufgefangen, ſo kan ſolche auch dran gegoſſen werden, das giebet einen guten Geſchmack, und mag man es nach Belieben anrichten.

Schwein-Braten, ſo überblieben, mit Sardellen,

Den Schwein-Wildpret-Braten ſchneidet man als vorigen, thut ihn in einen Tiegel oder Caſſerole, und ſtreuet ein wenig Semmel, Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüten hinein. Hierauf nimmet man vier bis fünf Stück gewäſſerte Sardellen, ziehet ihnen das Fleiſch von denen Gräten herunter. Ferner thut man ein Stück ausgewaſchene Butter in eine Caſſerole, ſetzet ſolche auf ein Kohlfeuer, leget die Sardellen drein, und reibet ſolche ab, bis ſie wie ein Brey zerrieben ſeyn, gieſſet ein wenig Brühe und Wein drein, und läſſet ſolches durch einen Durchſchlag an das geſchnittene Wildpret lauffen, gieſſet alsdenn mehr Brühe zu, bis man vermeinet, deren gnug zu haben. Nach dieſen ſetzet man es wieder auf ein Kohlfeuer, und läſſet es gemählich kochen, ſchneidet zuletzt Citronenſchalen drein, und wenn es eine dicke Brühe hat, mag man ſolches nach Belieben anrichten.

Schwein-Wildprets-Braten, ſo überblieben, mit geröſteten Zwiebeln ſauer,

Den überbliebenen Schwein-Wildpret-Bra-

Digitized by Google

Braten, schneidet man ein, wie man darzu kommet, und thut solchen in einen Tiegel oder Casserole. Hernach machet man Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und wenn es auch braun worden, so thut man geschnittene Zwiebeln hinein, und röstet sie bräunlich, brennet sie hernach an den eingeschnittenen Braten, würtzet ihn mit Ingber und Pfeffer, giesset Fleisch-Brühe und guten Eßig drauf, und lässet solches auf einem Kohlfeuer kochen. Hat es zur es zur Gnüge gekochet, so richtet man solches nach Belieben an.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Capern,

Diesen bereitet man gleich als vorhergehenden, nur daß man an stat der Zwiebeln Capern nehme, und mit ein wenig braunen Mehl abmache, so ist es zum Anrichten fertig.

Schwein-Wildpret-Braten mit Capern eingemacht anders,

Man verfähret damit vorher beschriebener massen, nimmet aber an stat des braunen Mehls geriebene Semmel, an stat des Eßigs Wein, mischet Citronenschalen drunter, und wenn es von Capern zu scharff und sauer möchte werden, so thut man ein Stückgen Zucker, etwan einer Welschen Nuß groß, drein, so ist es fertig, und kan alsdenn angerichtet und verspeiset werden.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Kirschmus,

Ist oben bey Schwein-Wildpret mit Kirschmus schon beschrieben.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Mandeln und Cibeben,

Suchet man Schwein-Wildpret mit Mandeln und Cibeben.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Wacholder und Zwiebeln,

Die Beschreibung ist oben unter Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln nachzusehen.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit kleinen Rosinen und Pinien,

Man schneidet übergebliebenen Schweinwildprets-Braten würfflicht, thut selbigen in eine Casserole, würtzet ihn mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und einer Hand voll kleine Rosinen; streuet geriebene Semmel dran, leget ein Stücke Butter hinein, giesset gute Fleisch-Brühe und ein wenig Wein daran, und setzet es aufs Feuer. Unterdessen putzet man ein halb Viertel-Pfund Pinien, leget solche in ein wenig kaltes Wasser, thut sie nach diesen auch in das würflicht geschnittene gebratene, und lässet alles noch eine Weile durch einander kochen. Wem es beliebet, der kan auch ein wenig Zucker dran werffen, und endlich solches anrichten. Also mag ein übergebliebenes Gebratens eingemachet werden, auf was Art und Weise man will, und wie es die Gelegenheit, das Gewürtze und Italiänischen Waaren zulassen wollen.

Schweins-Kopf wilden abzuschneiden,

Wenn ein wildes Schwein einkömmet, so schneidet man selbigem den Kopf also ab: Die vördern zwey Läuffte nimmet man zusammen, und ziehet sie gegen die hintern; hernach schneidet man oben am Genicke, so weit als das Ohr langet, ein, und auf beyden Seiten an denen Bügen herunter, und hacket solchen alsdenn vollends herab. Hierbey dienet zur Nachricht, daß mit einem zahmen Schweine eben also muß verfahren werden.

Schweins-Kopf zu putzen und zu sengen,

Man stecket durch den Schweins-Kopf einen Spieß, nemlich zum Maul hinein und oben am Genicke oder Rüssel wieder heraus. Darnach müssen ihrer zwey solchen über ein Lohe-Feuer halten, allezeit herum drehen und also sengen. Inzwischen leget man ein Eisen ins Feuer, lässet solches glüend werden, und brennet den abgesengten Kopf mit diesem glüenden Eisen gantz glatt, bestreichet ihn öffters mit Speck, und brennet ihn ferner, so wird er recht schwartzbraun. Zuletzt schneidet man

Digitized by Google

man das untere Maul los, daß es hänget, und denn das obere auch los, damit sich der Rüssel überbeuge, alsdenn kan man ihn einwässern.

Schweins-Kopf, er sey zahm oder wild, zuzuputzen,

Man wäschet selbigen sauber aus, thut ihn in einen Topf, giesset darauf ein Drittel Wasser, ein Drittel Wein und ein Drittel Eßig und saltzet ihn ziemlich starck. Ferner wirfft man darein allerhand Kräuter, als Isop, Salbey, Rosmarin, Lorbeer-Blätter und etliche gantze Zwiebeln, setzet solchen zum Feuer, und lässet ihn, nachdem das Alter des Schweins ist, etliche Stunden kochen. Ist er nun weich worden, so setzet man ihn mit der Brühe, darinnen er gekochet hat, in ein Gewölbe, damit er erkalte. Will man den Kopf nunmehr anrichten, so nimmet man solchen heraus, und schneidet ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein Paar qver Finger um den Kopf herum weg, daß das weisse absticht; stellet ihn darnach auf eine Schüssel, bestecket ihn mit Buchsbaum und Blumenwerck; giebet ihm eine Citrone oder schönen Borsdörffer-Apffel ins Maul, und lässet ihn zu Tische tragen. Wenn es bey grossen Ausrichtungen ist, so wird der Kopf öffters mit Gelées garniret. Diese nun werden von allerhand Farben gemacht, auf einander gegossen und hernach, wenn sie gestanden, nach eines jeden Belieben geschnitten, und um den Kopf herum gelegt; die Gelées aber müssen etwas härter angemachet werden, als die man sonsten zur Kühlung brauchet. Von Verfertigung der Gelées suche man unter dem G an gehörigem Ort.

Schweins-Kopf anders zuzurichten,

Man wässert einen Schweins-Kopf, wenn er erst gesenget und geputzet worden, über Nacht ein, wäschet ihn sauber aus, streuet ihm Pfeffer und Saltz ins Maul, und lässet ihn also etliche Stunden liegen. Hierauf leget man den Kopf in einen Kessel, giesset Wein, Wasser und Eßig darauf, thut Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Isop, Salbey, Zwiebeln, gantzen Ingber, gantzen Pfeffer, gantze Nelcken und Citronenschalen daran, und saltzet ihn ziemlich: setzet ihn alsdenn zum Feuer, woselbst er so lange kochen muß, bis er weich wird. Solte die Brühe eingekocht und der Kopf doch nicht weich seyn, so giesset man noch einmal Wein, Wasser und Eßig zu, und lässet ihn vollends weich kochen; alsdenn mag man solchen gleich, als vorhergehenden, anrichten.

Schweins-Kopf noch anders nur schlecht,

Wenn der Schweins-Kopf, er sey zahm oder wild, vorbeschriebener massen zugeputzet ist, so thut man solchen in einen Topf, giesset Wasser und ein Paar Kannen Eßig drauf, wirfft allerhand Kräuter dran, saltzet solchen und lässet ihn kochen, bis er weich worden. Nach diesen thut man ihn heraus in ein ander Geschirr, nur in kein küpffernes nicht, (denn im Kupffer wird es gleich bitter,) und giesset von der Brühe darüber: alsdenn kan man solchen nach Gefallen aufs zierlichste anrichten. NB. Einen abgekochten Schweins-Kopf kan man lange gut behalten, so man denselben, wenn er abgekochet worden, in ein höltzernes Geschirr thut, die Brühe oben darüber giesset, alle Tage umwendet, und ein Tuch darüber decket.

Schweins-Füsse zu putzen,

Wenn die Schweins-Füsse vom Schwein abgehacket sind, so schläget man die Klauen herunter, senget die kleinen Härgen über einem Lohe-Feuer ab, schneidet solche nach der Länge, als einen Kalbs-Fuß entzwey, wäschet sie sauber aus und blanchiret sie.

Schweins-Füsse-Grillade,

Diese Zubereitung ist oben unter Grillade von Schweins-Füssen beschrieben.

Schweins-Füsse mit einer Senff-Sosse,

Die Schweins-Füsse rührt man nach ietztgedachter Art zu, setzet sie in einem Topf mit Wasser, Saltz und Eßig zum Feuer, lässet selbige weich kochen, und wenn solches geschehen, so kühlet man sie aus. Inzwischen machet man in einer Casserole Butter auf dem Feuer heiß, rühret ein Paar Messer-Spitzen Mehl drein,

drein, damit es auch bräune; alsdenn schüttet man den zwölfften Theil von einer Kanne Senff an das gebrannte Mehl, giesset Rindfleisch-Brühe und Wein daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und einer gantzen Zwiebel, und lässet es also zusammen kochen. Hernach leget man ein ziemlich Stücke Zucker dran, daß die Brühe recht piquant wird, machet ferner ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Feuer heiß, thut die Schweins-Füsse drein, und bräunet sie ein wenig; nach diesem leget man sie in die Senff-Brühe und lässet solche seine Weile mit kochen, so kan man sie nach Belieben anrichten.

Schweins-Füsse mit einer Zwiebel-Sosse gelb,

Sind die Schweins-Füsse geputzet, so setzet man sie nur mit Wasser und Saltz zum Feuer, und lässet solche weich kochen. Unterdessen schälet und schneidet man Zwiebeln klein, setzet in einer Casserole Butter auf ein Kohlfeuer, thut ein Paar Hände voll geriebene Semmel und die geschnittenen Zwiebeln drein, und röstet sie ein wenig; giesset von der Brühe, darinnen die Schweins-Füsse gekocht haben, daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Saffran, kühlet alsdenn die Füsse aus, welche, wenn alles durch einander erst gekochet hat, können nach Belieben angerichtet und zu Tische getragen werden.

Schweins-Füsse mit Zwiebeln sauer,

Die Füsse kochet man ab, wie vorher beschrieben worden. Hernach setzet man in einer Casserole Butter aufs Feuer, rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß, wirfft klein geschnittene Zwiebeln in das braune Mehl und röstet sie mit, giesset Brühe und Eßig dran, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und lässet es kochen, kühlet die Schweins-Füsse sauber aus, leget solche in die Brühe, darinne sie eine Weile mit kochen müssen, richtet sie an und giebet sie hin.

Schweins-Füsse mariniret,

Wie man damit zu Wercke gehen solle, davon sehe man die Beschreibung oben unter Kalbs-Füsse mariniret.

Schweins-Füsse gebacken,

Suche man Kalbs-Füsse gebacken.

Schweins-Füsse mit Mandeln und Cibeben,

Man sehe Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben.

Schweins-Füsse mit Baumöl und Eßig,

Man kochet Schweins-Füsse mehr beschriebener massen ab; hernach kühlet man sie aus, thut alle Knochen heraus, und lässet sie kalt werden; hernach schneidet man sie wie Nudeln, schüttet selbige alsdenn auf eine Schüssel, giesset Baumöl und Eßig drauf, würtzet sie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, hacket auch Schnittlauch klein, und streuet ihn darüber, mischet alles durch einander, richtet es an und lässet es zu Tische tragen.

Schweins-Ohren mit Senf,

Wenn dieselben sauber geputzet und abgekochet sind, so schneidet man sie wie Nudeln, und machet die Senf-Sosse darzu, wie bey denen Schweins-Füssen und Senff-Sosse stehet.

Schweins-Ohren mit Muscaten-Blüten,

Wenn selbige vorbeschriebener massen geputzet und abgekochet sind, so schneidet man sie ebenfalls wie vorige, thut solche in eine Casserole oder Tiegel, streuet geriebene Semmel und viel Muscaten-Blüten drein, leget ein Stückgen Butter darzu, giesset Brühe darauf, setzet solche auf ein Kohlfeuer, und lässet sie kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, so sind sie fertig.

Schweins-Ohren mit Mandeln und Cibeben,

Die Zurichtung ist wie oben unter Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben gelehret worden.

Schweins-Ohren mit Schnittlauch,

Dieselben werden ebener massen wie vorhergehende abgekochet und geschnitten: nach diesem setzet man in einer Cas-

serole

Digitized by Google

serole oder Tiegel Butter über ein Kohlfeuer, schüttet eine Hand voll geriebene Semmel drein, und röstet sie ein wenig ab, schneidet alsdenn Schnittlauch, und thut solchen auch darzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Saffran, giesset Brühe darauf, hierauf leget man denn die Schweine-Ohren darzu hinein, und lässet solche ein wenig kochen, bis die Brühe etwas dicke wird, richtet solche hernach an und giebet sie hin.

Schweins-Ohren mit Baumöl und Eßig,

Man suche Schweinsfüsse mit Baumöl und Eßig.

Schweins-Ohren fricassiret,

Diese kochet und schneidet man klein, gleich als vorher beschriebene, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück Butter und eine gantze Zwiebel dran, und passiret es ein wenig auf dem Kohlfeuer ab, würtzet es mit Ingber, Muscaten-Blüten und Citronenschalen, giesset ein Glas Wein, und ein Paar Eßlöffel Wein-Eßig darein, welches also eine Weile dämpffen muß, giesset alsdenn noch etwas Fleisch-Brühe drein, und lässet es eine Weile kochen. Inzwischen schläget man vier Eyerdotter in ein Töpffgen, schüttet eine halbe Messerspitze Mehl und einen Löffel voll Eßig darein, und qvirlt diese klar ab; hierauf ziehet man die Brühe, darinnen die Schweins-Ohren liegen, dran, qvirlt es wohl durch einander, leget wieder ein Stück Butter an die Ohren und passiret sie noch ein wenig, giesset die gerührte Brühe darein, rüttelt es durch einander und richtet es an.

Schweins-Ohren mit grüner Petersilie,

Man schneidet selbige, wie offt beschrieben worden, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Muscatenblüten, Ingber und gehackte grüne Petersilie dran, giesset gute Fleisch-Brühe darzu, leget ein Stück Butter hinein, setzet es auf ein Kohlfeuer und lässet es kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, so sind sie zum Anrichten fertig.

Schweiß,

Heisset in denen Küchen so viel als das aufgefangene Blut von Gänsen, Hünern, Tauben, Enten ꝛc.

Schweiß-Würste zu machen,

Man nimmet den Schweiß vom Schwein, und rühret ihn wohl durch einander. Darnach kochet man das Gescher und das Halbfleisch vom Schwein ab, schneidet es hernach würflicht, bestreuet es mit Ingber, Pfeffer, Saltz, Nelcken, ein wenig Majoran und mischet es wohl durch einander. Nach diesem giesset man ein halb Nössel Wasser unter den Schweiß, nimmet alsdenn abgeschnittene Därmer, und füllet das geschnittene darein, so, daß der Darm halb voll werde: auf dieses giesset man von dem Schweiß hinein, und machet damit den Darm bey nahe voll, speilert ihn oben zu, schüttet das Fette, so inwendig, wohl durch einander, daß es nicht auf einen Klumpen beysammen bleibe; verfertiget also Schweiß-Würste, so viel man will, und siedet solche in einem Kessel ab. Ehe man aber selbige siedet, so muß man mit einer Spicknadel, oder mit einem spitzigen Holtze Löcher hinein stechen, sonsten zerspringen sie. Wenn sie genug gesotten, so thut man sie heraus in kaltes Wasser, leget selbige auf rein Stroh, daß sie abtrocknen.

Schweiß-Würste mit Sauerkraut,

Man setzet die Schweiß-Wurst mit Wasser in einen Topf zum Feuer, und lässet solche noch ein wenig kochen. Hernach nimmet man Sauerkraut, und machet es wie das Schweinefleisch mit Sauerkraut beschrieben worden, leget die Wurst darein, und richtet alsdenn solches an.

Schweißwurst mit durchgestrichenen Erbsen,

Suche man Schweine-Fleisch mit durchgestrichenen Erbsen, und mache die Wurst gleich also.

Schwenck-oder Spül-Kessel,

Ist ein grosser und flacher küpfferner Kessel, oder ein ablanges von Zinn ver-

fertigtes Gefäſſe, worinnen bey Hochzeiten oder andern Gaſtereyen die Wein- und Bier-Gläſer ausgeſpület und geſchwencket werden.

Schwendendorffin,

Anna Maria, von Leipzig des damaligen Bürgermeiſters Leonhard Schwendendörffers gelehrte und tugendhaffte Tochter. Sie ward an einen vom Adel von Wolfframsdorff verlobet, ſtarb aber als eine Braut An. 1673, und hinterließ ein ſchönes Buch, ſo ſie unter dem Titel: Andächtige Gemüths-Seufftzer, geſchrieben, welches groſſe Approbation gefunden. Vid. Henning. Witte Tom. II Diar. Biograph. ad A. 1673.

Schweſtern,

Sind zwey von einer Mutter erzeugte Töchter, entweder voll oder halbbürtig, deren letztere eine Mutter und zwey Väter, oder einen Vater und zwey Mütter haben.

Schwieger-Mutter,

Heiſſet des verheyratheten Mannes Frauen Mutter.

Schwinzerin,

Agnes, aus Pommern, eine gelehrte und noch junge Jungfer, ſo faſt den gantzen Florum in zierlich Deutſch überſetzet, und die Klag-Lieder Jeremiæ in gute Lateiniſche Verſe gebracht, ſie war eines Dorff-Pfarrherrns Tochter. Vid. Paulin. in ſeiner Zeitkürtzenden erbaulichen Luſt P. II p. 118.

de Scifis,

Clara, eine gelehrte Nonne aus Gräflichem Geſchlechte zu Aſſiſio, ſtifftete den Orden St. Claræ, und ſchrieb ihr Teſtament und Epiſteln, ſie ſtarb den 22 Aug. An. 1553.

de Scudery,

Magdalena, eine vortrefflich gelehrte und galante Frantzöſin, ſo eine rechte Zierde Franckreichs und andere Sappho zu nennen, deren vortrefflicher Verſtand, Geſchicklichkeit und gelehrtes Weſen mehr zu bewundern als zu beſchreiben ſtehet, weswegen man auch hin und wieder viel Lobes-Erhebungen, ſo ſie auch in der That verdienet, findet. Vid. die Monatl. Auszüge ad An. 1701 Menſe Decembr. p. 34 ſeq. it. die raiſonnirende Welt über den heutigen Staat Europæ P. V p. 469, P. Richelet in Libr. Les plus belles Lettres Françoiſes T. I p. 265, Thomaſ. in Monatl. Unterredungen ad Ann. 1689 Menſ. Febr. p. 120, Damoiſell. Jacquette Guillaume Dames Illuſtres pag. 293, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 121 & 122. Sie war zu Havre de Grace 1607 gebohren, war zu Paris erzogen, und ſchrieb, um Geld zu ihrer Erhaltung zu verdienen, Romänen, welche überall geleſen und hoch geachtet worden, weil ſie ſolche nicht mit Liebes-Händeln und Eitelkeiten angefüllet hatte, als welches ſie für den gröſten Fehler hielte. Sie hatte offt Geſellſchafft von gelehrten und artigen Leuten bey ſich, und ſahe ſehr garſtig aus. Als ein Frantzöſiſcher Poet ein lächerliches Schreiben an den König im Nahmen der Liebhaber machte, und denſelben, weil man des Nachts nicht ſicher zum Frauenzimmer gehen könte, erſuchte, den Spitzbuben Einhalt zu thun; verfertigte ſie eine ſchertzhaffte Apologie für die letzteren in Verſen; darauf ihr im Nahmen der Spitzbuben ein koſtbar Präſent gemacht wurde, welchen Poſſen die Hertzogin von Montauſier angeſtellet hatte. Im Alter ward ſie gantz taub, nahm aber dennoch Beſuch an; wobey ihre Bedienten alles, was geredt wurde, aufſchreiben müſſen, welches ſie las, und darauf antwortete. Nach dem Tode der berühmten Helena Cornara ward ſie von der Academie dei Ricovrati zu Padua als ein Mitglied angenommen, bekam auch ſowol vom König in Franckreich, als auch der Königin Chriſtina von Schweden, dem Cardinal Mazarin und andern vornehmen Herren Penſiones. Dieſe gelehrte Dame iſt den 2 Jan. An. 1701 in dem 94 Jahre ihres Alters, in der gröſten Renommée geſtorben, ſintemal ihr der berühmte Menagius nachgerechnet, daß ſie 80 Bücher aus ihrem eignen Kopffe geſchrieben. Der Catalogus ſelbiger iſt folgender: Converſations Morales; de la Converſation; des plaiſirs; de la Connoiſſance d'autrui & de ſoi même; contre ceux qui parlent peu reſpectueuſe-

Digitized by Google

Etueſement; de la Religion; de parler trop, ou trop peu contre ceux, qui decrient le gouvernement, quelqu' il ſoit; des paſſions que les hommes ont inventé; de la complaiſance; de la Diſſimulation & de la Sincerité; de l' Indifference; les Bains des Termopiles, ou la Converſation; de la Crainte; de la Magnanimité; de la Politeſſe; de l' abſence; de la Douceur; de la fierté; de l' Inclination; de l' air galant; du Menſonge; de l' ennuy ſans ſujet; de la Maniere d' écrire des lettres; de la gloire; de la Poeſie Françoiſe jusqu' à Henry huitiéme; de l' eſperance; de l' envie; de la pareſſe; de la Tirannie; de l' uſage; de la Colere; de l' incertitude; de la haine; de la diſcretion; de la jalouſie; de l' avarice; de l' inegalité; de la Mediſance; l' Hiſtoire des converſations de l' amitié; de l' hipocriſie; l' Hiſtoire de Morale; Sentimens de Confutius ſur divers Sujets; Deſcription de -- du Repentir; du diſcernement; des Louanges; l' Hiſtoire de la coquetterie; de la Modeſtie; de la diverſité des amitiez; de l' impatience; Quels ſont les plus grandes douceurs de la gloire ou celles de l' amour; de l' experience; des fleurs & des fruits; des deſirs; des fauſſes Conſolations; des impertinens; Hiſtoire du Prince Ariamene, des papillons; Obſervations ſur les papillons; de la reconnoiſſance; l' illuſtre Baſſa en 4 Volumes; les femmes illuſtres, 2 Volumes; le grand Cyrus 10 Volumes; Clelie 10 Volumes; Celinte; Mathilde; Aciane; la Promenade de Verſailles; le Diſcours de la gloire, qui a remporté le prix de l' Academie; Sappho, ou l' heureuſe inconſtance par Madm-- Uberdiß ſoll ſie noch etliche Schrifften und Gedichte hinterlaſſen haben, ſo noch nicht einmal gedruckt worden. Aus dieſen Büchern, und ihrer Menge iſt nun leichte zu ſchlieſſen, was dieſe gelehrte Minerve für Verſtand und Wiſſenſchafft müſſe beſeſſen haben. Vid. Continuat. Prim. des Zieglerischen Schauplatzes und Labyrinthes N. 70.

Scylla,

Eine Tochter des Megarenſiſchen Königs Niſi, ſo ſich in ihres Vaters Todt-Feind den Minos verliebet hatte, und ihn dahero auf alle Art zu gewinnen und einzuſchläfern ſuchte. Weil ſie nun wuſte, daß des gantzen Reichs Wohlfahrt und Verhängniß in denen Purpurfarbnen Haaren ihres Vaters beſtande, ſchnitte ſie ihm ſelbige heimlich ab, und ſtellte ſolche ihrem vermeinten Liebhaber als eine Marque der künfftigen Mit-Gifft zu; als ſie aber ſahe, daß er ſie nicht viel achtete, wurde ſie vor Schmertz und Wehmuth in eine Lerche verwandelt.

Scylla,

Des Phorci Tochter, in die ſich der Meer-Gott, Glaucus, hefftig verliebet, bey ihr aber kein Gehör fand, weßwegen er die Zauberin Circe um Hülffe angeruffen: Weil aber Circe ſich ſelber in den Glaucum vergaffet, wiewol ſonder einige Gegenliebe, bezauberte ſie den Brunnen, worinnen ſich die Scylla zu baden pflegte, dergeſtalt daß, ſo bald ſie, die Scylla, hinein trat, in ein Monſtrum verwandelt ward, nemlich dem Ober-Theil nach, zwar eine Jungfer, doch mit einem Wolffs-Kopffe, dem Untertheil aber nach ein Delphin, worüber ſich die verwandelte Scylla vor Schmertzen in das nechſte Meer geſtürtzet, und allda in einen Stein und Klippe verwandelt worden, welche Klippe noch heut zu Tage, auf dem Sicilianiſchen Meer ſoll zu finden ſeyn, wofür ſich die Schiffenden ſehr zu hüten pflegen.

Sebutia,

Cæcilia, eine ſehr gelehrte Römerin, von Tivoli bürtig, im 17 Jahrhundert, ſie verſtund die Latinität perfect, und hatte ſich mit groſſem Fleiß auf die Orientaliſchen Sprachen geleget, abſonderlich auf die Ebräiſche, weßwegen ſie auch die Dicta Biblica wider die Juden behaupten und die gelehrteſten Rabbinen widerlegen konte. Uberdiß war ſie in der Theologie und Philoſophie ſo wohl verſiret, daß ſie in ihrem 18 Jahre unter dem Præſidio des gelehrten P. Joan. Anton. de Panormo mit groſſem Ruhm gewiſſe Theſes Philoſophico-Theologicas defendirete und die Argumenta ihrer Opponenten recht gelehrt und accurat beantwortete. Der berühmte Bartoloccius in ſeiner Bibliothec.

Magn. Rabbinic. P. III fol. 756 & 57 redet weitläufftig von ihr, und leget ihr ein nicht geringes Lob bey. Vid. Juncker. Centor. Illustr. Fœm. p. 69 & 70.

Sechswöchnerin, oder Kind-Betterin,

Heisset dasjenige Weib, so nach geschehener Entbindung der Geburt und Niederkunfft sich drey Wochen lang in dem Wochen-Bette, drey Wochen aber ausser demselbigen, und also zusammen sechs Wochen lang in ihrer Wochen-Stube reinlich und nette ausgeputzt und angekleidet aufhält, den Gevatter- und Wochen-Besuch binnen solcher Zeit annimmt und gebräuchlicher massen abwartet.

Sechswochen halten,

Wird gesagt von denen Kind-Betterinnen, so sich sechs Wochen lang nach ihrer Niederkunfft inne halten, und den Wochen-Besuch und Zuspruch binnen solcher Zeit abwarten. Die heilige Schrifft setzte einer Kindbetterin drey und dreyßig Tage, binnen welcher Zeit sich selbige inne halten, und nicht zum Heiligthum kommen dürffte. Vid. Levitic. XII. In Chialis, einer Stadt in der grossen Tartarey, müssen die Männer für die Weiber sechs Wochen halten, denn so bald eine Frau des Kindes genesen, gehet selbige aus dem Bette wieder an ihre Verrichtung, hingegen muß sich der Mann 42 Tage ins Wochen-Bette legen und pflegen. Dergleichen auch die Brasilianischen Weiber in America thun sollen.

Sechswochen-Kind nicht in einen Mantel schlagen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung dererjenigen Weiber, so da verbieten das Sechswochen-Kind binnen solcher Zeit durchaus in keinen Mantel zu schlagen, damit es nicht bey seiner Lebens-Zeit immer zu trauren bekäme.

Sect,

Ist ein süsser starcker Wein, weiß oder Gold-Farbe, so ursprünglich aus den Canarischen Inseln herkommt, aber auch in Spanien wächst; daher er Canarien-Palma - Malaga - Xeres - oder Seres - Sect nach den Orten, da er gefallen, zu heissen pfleget. Der Palma-Sect wird durchgehends für den besten gehalten, der Malaga-Sect ist der süsseste, der Seres-Sect der geringste im Geschmack, aber der Gesundheit nicht weniger als die andern zuträglich.

See-Weiber, oder See-Mägdgens,

Sind die wunderlichen Weibes-Bilder, so in dem Dorffe Senteir nahe bey Fuentarabia in Spanien wohnen, welche kein Manns-Volck leiden können. Sie haben alte Jungfern zu ihren Hofmeisterinnen, und können vortrefflich wohl schwimmen; wie sie denn auch von Rudern, oder von auf- und abfahrenden Schiffen sich zu nähren pflegen. Diejenigen, so Lust zum Heyrathen bekommen, gehen nach Fuentarabia auf die Messe, stellen sich allda zur Schau aus, aus welchen sich hernach die jungen Pursche eine heraus lesen und sie zum Weibe nehmen dürffen.

Segesta, oder Segetia,

War eine Göttin bey den alten Römern, so der Saat auf denen Feldern vorzustehen und selbige zu bewahren pflegte. Macrob. l. 1 Saturnal. c. 16.

Segherin,

Anna, des berühmten Physici M. Seghers zu Antorff künstliche Tochter, eine vortreffliche Mahlerin und künstliche Meisterin in Schildereyen. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 32.

Seguier,

Anna, ein schönes, kluges und gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, florirte zu Ende des 16 Seculi, und wurde anfänglich an den von Prat, nach dessen Absterben aber an den von Vergne vermählet. Man findet von ihr Gedichte, Gespräche von der Tugend, Ehre, Wollust u. a. m.

Seide,

Ist ein zarter Faden, so von den Seiden-Würmern gesponnen, durch Menschen-Kunst von seinem eigenen Kleuel abgehaspelt, bereitet, und zu allerhand Zeugen

Digitized by Google

gen verarbeitet wird. Natürlich ist sie von verschiedenen Farben, weiß, Schwefelgelb, Goldgelb, grünlich, blau und Purpurfarb; die drey ersten Arten aber sind die gemeinsten: doch bleiben solche Farben nicht beständig, sondern bleichen alle aus in der Bereitung. Es ist die Seide eine beqveme Tracht, so sich auf alle Jahrs-Zeiten schicket, weil daraus nicht nur leichte Zeuge für den Sommer, als der Taffet und Flohr, sondern auch mittelmäßige, als Damast und Atlas, ja gar starcke für den Winter, als Plüsch und Sammet bereitet werden. Ausführlicher handelt hiervon das Oeconomische Lexicon.

Seiden-Wurm,

Ist ein weisser Wurm, in Gestalt und Grösse einer Raupe, der aus einem kleinen Ey, in der Grösse eines Mohn-Körnleins erzeuget, mit weissen Maulbeer-Blättern ernehret wird, wenn er zur Vollkommenheit gediehen, in einem Häuslein, in der Gestalt und Grösse eines Tauben-Eyes mit einem Faden, so er durch das Maul aus seinem Leibe ziehet, sich verspinnet, aus welchem er nach 20 Tagen in Gestalt eines Molcken-Diebes heraus kriechet, sich mit seinem Weiblein paaret, und dieses darauf Eyer leget, woraus das folgende Jahr eine neue Brut gezogen wird; wenn das Würmlein ausgehecket worden, ist es schwartz und rauch. Nach neun Tagen wird es kranck, liegt 12 Tage steiff und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man mausen nennet; Solches geschiehet zum viertenmale, da denn der Wurm immer gröſſer, weisser und glätter wird; zuletzt aber wenn er dem Spinnen nahe, gantz glänzigt und durchsichtig wird, alsdenn suchet er einen Winckel, da er sich verspinnen möge, zu dem Ende ihm zarte Reiß-Gebünde, dünne Hobel-Späne u. d. g. gestellet werden.

Seidne Tresse,

Ist ein ein- oder zweyfärbigtes dicht und schmal gewircktes Band, mit und ohne Muster, wird von dem gemeinen Frauenzimmer um den Leib getragen.

Seiffe,

Ist eine von Talg, Asche, ungelöschtem Kalck und Lauge gesottene zache und zusammen geronnene Materie, wormit das Frauenvolck die schwartze Wäsche bey dem Waschen zu schmieren und rein zu machen pfleget. Wird mit einem meßingenen Drat zu Taffeln und Stücken geschnitten. Die gemeine Seiffe ist zweyerley Weiß und Schwartze. Jene wird von Unschlitt, diese in Spanien und Italien von Oel, in Holland und andern Nordlichen Orten aber von Thran gemacht. Jene ist fest und hart, und lässet sich in Stücke formen, diese ist schmierig wie Butter. Die Venedische und Spanische Seiffe sind die feinesten. Im Oeconomischen Lexico wird hinlänglicher Bericht ertheilet, wie man nicht nur gemeine, sondern auch eine gute Barbier-Mandel- wohlriechende Seiffe zu den Händen sowol in Kugeln als sonsten machen solle.

Seiffe wohlriechende zu den Händen,

Ist eine aus wohl zerriebener und in Rosen-Wasser gekochter Venetianischer Seiffe mit klein gestossenen bittern Mandeln, Pimper-Nüßlein, weissem Zucker, Hollunder-Blüt-Eßig, Weinstein-Oel, Benzoes-Oel, Lilien-Oel, aufgelöstem Campher, pulverisirtem Bleyweiß, Wallrath, Zibet, Mosch, Ambra, und Rosen-Holtz-Oel vermischte unter einander geknetete und in runde mittelmäßige Kugeln formirte Masla, mit welcher sich das Frauenzimmer ihre Hände, um selbige schön und klar zu erhalten, zu waschen pfleget.

Seiffen-Erlet,

Ist das überbliebene Wasser aus Seiffe gekocht, woraus die geschmierte Wäsche warm gewaschen worden, bekömmt in währendem Waschen und Reiben einen starcken Gäscht.

Seiffen-Fäßlein,

Ist ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Futteral sonder Deckel, worinnen die Hand-Seiffe lieget, und welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehenget wird.

Seiffen-Säcklein,

Ist ein kleines von Beutel-Tuch zusam-

men genehetes Säcklein, womit ſich das Frauenzimmer vermittelſt Seiffe und warmen Waſſers die Haut abzureiben und rein zu waſchen pfleget.

Seihe-Tuch, ſiehe Haar-Tuch.

Seil-Täntzerin,

Iſt eine leichtſinnige Weibes-Perſon, ſo in dem Lande herum ziehet, und ihre Kunſt auf dem ſtraffen oder Schweng-Seil zu tantzen öffentlich um das Geld ſehen läſt.

Selene, ſiehe Helena des Ertz-Ketzers Simons.

Selerie,

Hippoſelinum, **Selerie**, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, ſo aus Italien in Teutſchland gebracht worden, und das man nunmehro auch in teutſchen Gärten häuffig antrifft. Es wächſt nicht nur wie ſtarcke Peterſilien-Wurtzeln, ſondern hat auch noch beſſere Krafft und Wirckung denn jene. Er wird geſaubert, in dünne Stücklein zerſchnitten, und entweder aufgeſotten oder ſtracks rohe mit Baumöl, Saltz, Pfeffer und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgeſetzet, oder ſonſt bey andern Speiſen angebracht. Ein mehrers von ſeiner Pflantz- und Erzielung, wie auch Gebrauch lehret das Oeconomiſche Lexicon.

von Selſen,

Floriana, eine wohlgelehrte edle Nonne und Priorin vom Kloſter Gottes-Thal Ciſtercienſer-Ordens, hat unter andern eine ſchöne Homilie vom verſtorbenen Sohne der Wittwen zu Nain an Abt Heinrich zu Corbey, Grafen von Homburg, An. 1290 geſchrieben, der ihr auch in einem Lateiniſchen Brief darauf geantwortet, und darinnen gedachter Homilie dieſes Lob giebet, daß er von keinem alten Theologo in dieſem Stücke etwas beſſers erwarten könne. Vid. P. Viſſebecii Chronic. Hoxatienſ. ad A. 1290. Sie redete ſehr fertig Latein, war in Theologiſchen Streit-Fragen wohl geübt, ſtarb A. 1302, und befahl auf ihren Leichen-Stein dieſe Worte hauen zu laſſen: Selig, die im HErrn leben und ſterben.

Selvaggia,

Maria Borghini, eine gelehrte Italiänerin von Siena, ſie verſtand die Lateiniſche Sprache perfect, war eine gute Philoſopha, abſonderlich in der Matheſi wohl erfahren, und machte in Lateiniſcher ſowol als Welſcher Sprache einen zierlichen Vers. Vid. Menag. in Lection. Italic. p. 60.

Semele,

Eine Tochter des Thebaniſchen Königs Cadmi, mit welcher Jupiter den Bacchum gezeuget, ward aber durch die Liſt der eiferſüchtigen Juno von dem Jupiter mit ſeinem Donner erſchlagen. Als ſie nun zur Erden fiel, riß er ihr das unzeitige Kind aus dem Leibe, band es um ſeine Hüfften, und trug es ſo lange an ſeinem Leibe, bis es die noch rückſtändigen Monate der Geburt völlig erreichet, welches Kind Bacchus genennet ward.

Semiramis,

Der Aſſyrer Königin, des erſtern Königs Nini Gemahlin, hat nach ihres Mannes Tode, den ſie verborgen hielte, lange Zeit, unter angenommener Geſtalt ihres Mannes in ſeinen Kleidern regieret, bis ihr Sohn zum herrſchen tüchtig und mannbar ward. Sie hat das Reich durch ihre geführten Kriege ſehr erweitert, auch die Mauren um Babylon aufgeführet. Indeſſen aber war ſie ſehr geil und unerſättlich, ſo gar, daß ſie aus ihrem Krieges-Heer ſich täglich die ſchönſten und ſtärckſten Soldaten zu ihrer Bedienung heraus zog: Als ſie aber ihren eigenen Sohn zum Beyſchlaf zwingen und beſchwatzen wolte, ſoll ſie von ihm ermordet worden ſeyn. Als ſie einsmals mit ihrem Haar-Aufſatz beſchäfftiget war, und man ihr die ſchlimme Zeitung brachte, daß die Stadt Babylon ihr abtrünnig geworden, lieſſe ſie den einen noch ungeflochtenen Theil ihrer Haare hengen, machte ſich auf, zu Wieder-Eroberung ſolcher Stadt, und ſchwur, ihr Haar nicht eher wieder einzuflechten, bis ſie die Stadt Babylon wieder unter ihren Gehorſam gebracht, weßwegen ihr auch zu Babylon eine Statua in ſolchen fliegenden und uneingeflochtenen Haaren geſetzet und aufgerichtet worden. Val. l. 9 c. 3.

Semi-

Semiramis Arctoa, siehe Margaretha Waldemar.

Semmel,

Eine Art weissen aus Weitzen-Mehl gebackenen Brotes, welches in Schicht- oder Zeil- und Ort- oder Eck-Semmeln getheilet, und alltäglich in der Küche gebraucht wird. Es giebt auch eine Art, so man geraspelte Semmeln oder Herren-Brot zu nennen pfleget.

Semmel-Pasteten, siehe Frantz-Brote.

von Semniz,

Elisabetha, eine galante Schlesierin und gekrönte Poetin, in dem Pegnesischen Blumen-Orden Celinde genennet, welcher der Herr von Bircken den andern Theil seiner Pegnesis dediciret hat. Sie starb An. 1679.

Sempronia,

Eine zwar gelehrte, doch aber auch ihres geilen und wollüstigen Lebens sehr verdächtige Römerin: Sie war von gutem Geschlechte und schöner Gestalt, darbey von tapffern und behertzten Gemüthe, und verrichtete viel kühne und männliche Thaten, verstand die Griechische und Lateinische Sprache, konte überaus lieblich singen, zierlich tantzen, und machte einen netten Vers. Vid. Henr. Corn. Agrippam in Lib. de præstantia Sexus fœm. l. 2 c. 19, Menagium in Lection. Italic. p. 60, & Andr. Hondorff. in Promptuar. Exemplor. f. 120 b.

Senckel,

Heisset eine runde Schnur oder Riemlein, davon das eine Ende in ein über einander gerolltes nicht allzulanges und fest zusammen getriebenes Blech gesencket, damit es desto bequemer durch ein enges Loch hindurch gezogen werden könne. Man bedienet sich dessen sonderlich, etwas damit zusammen zu schnüren; daher man dergleichen auch einen Schnür-Senckel nennet.

de Sena Catharina, siehe Catharina Sienensis oder Senensis.

Senatus-Consultum Vellejanum, siehe Vellejanischer Rathsschluß.

Senecta,

War bey denen alten Gaden die Göttin des Alters, welcher diejenigen zu opffern pflegten, so kein schweres und unruhiges Alter verlangten.

Senff,

Sinapi, de la Moutarde, ist ein bekannter Saame, der auf der Mühle gemahlen, mit Wein-Eßig in kleine Fäßgen eingemachet, und weit und breit versendet wird; man findet auch nicht leicht eine bessere Sorte, als die von Dijon aus Franckreich kömmet. Es giebet des Senffes dreyerley Gattungen: 1) weissen oder gelben Senff, 2) gemeinen braunen Senff, der hin und wieder in Deutschland auf den Feldern gesäet wird, und im Herbste reiffet, da denn der Saame abgenommen, mit Eßig zerrieben, in Fäßgen geschlagen, und also zum verspeisen behalten wird. Der beste kommt von Franckfurt am Mayn, er muß frisch, scharff, wohlschmeckend seyn, und nicht nach dem Keller schmecken. 3) Wilder Senff, welcher hin und wieder in den Wäldern wächst, davon werden die Blätter klein geschnitten, und zum Frühstück wider die Raude genossen. Der Senff hat eine trocknende, zertheilende, verdauende und dem Scharbock widerstehende Krafft. Etliche Körner des Morgens gekauet und verschlucket, reinigen das Haupt, stärcken das Gedächtniß, wehren dem Schwindel und Schlag. Aeusserlich wird er in aufziehende Pflaster genommen. Man sehe hier das Oeconomische Lexicon nach. Mit dem Senff pflegt der Koch entweder gewisse Essen gut und angenehm zu machen, oder er setzet solchen als eine Tuncke bey Böckel- und geräuchertem Fleisch, Schincken ꝛc. auf, wodurch dergleichen Gerichte delicat, gesund und verdaulich gemachet werden.

Senffte, Porte-Chaise,

Ist ein an etlichen Orten gewöhnlicher Trage-Sessel, worauf sich das Frauenzimmer von zwey darzu bestellten Senffte-

ten-Männern von einem Ort zum andern tragen läst. Vid. Herrn Amts-Rath Schramms zu Dreßden Tract. von denen Senfften und Porte-Chaisen.

Sengeria,

Justitia, von Braunschweig, war zwar blind gebohren, doch im Verstand sehr erleuchtet und in der Theologie wohl erfahren, sie hat A. C. 1593 den 59 Psalm vortrefflich schön ausgeleget, und heisset der Titel dieses Werckes: des H. Geistes Beschreibung vom Leiden und Sterben unsers HErrn JEsu Christi, durch eine blindgebohrne Jungfer Justitia Sengers in Braunschweig, zu wahrer und letzter Warnung der itzigen verstockten Welt, Hamburg 1593. Die Dedication dieses Buchs ist an Fridericum II, König in Dännemarck gerichtet. Vid. Sax. in der Kayser-Chronic. sub Maximil. II p. 390.

Sennel,

Armentaria, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Senta,

Eine Tochter des Königs Picus, und Eheweib des Fauni. Diese soll nach des Varronis Auffage von solcher Keuschheit gewesen seyn, daß sie Zeit ihres Lebens kein Manns-Bild mehr als ihr Mann Faunus zu sehen bekommen. Weswegen auch die Weiber ihr gantz in geheim und im verborgenen zu opffern und sie die Göttin Faunam und Bonam Deam zu nennen pflegten.

Sentia, oder Sentiarea Amesia, siehe Amesia.

Serail,

Heisset dasjenige Gemach und Zimmer, wo die Concubinen und Kebs-Weiber des Türckischen Kaysers sich aufzuhalten pflegen, und darinnen verwahret werden.

Serena,

Eine Spanierin, des Stiliconis Eheweib, mit welchem sie eine Tochter, Mariam genannt, gezeuget, die der Kayser Honorius zur Gemahlin genommen; Claudianus hat ihr ein herrliches Lob-Gedichte geschrieben.

Servelat, siehe Cervelat.

Servelat-Würste zu machen,

Man nimmet drey Pfund Schweine-Fleisch, von wilden ists noch besser, zwey Pfund Rindfleisch, zwey Pfund frischen Speck, die Helffte hacket man mit darunter und die Helffte schneidet man würflicht. Wenn es nun eine Weile gehacket ist, so thut man dazu vier Loth kleinen Pfeffer, zwey Loth Ingber, Cardemomen, Nelcken, Zimmet, Muscaten-Nuß, iedes ein halb Loth, sieben Loth Saltz, anderthalb Loth grob zerknickten Pfeffer, hacket es vollends klein, und rühret den würfflicht geschnittenen Speck darunter. Man darff nichts nasses dazu thun. Alsdenn nimmt man einen sehr grossen Rinds-Darm, der rein und klein ist; wenn eine gute halbe Elle davon gefüllet ist, so drücket man es derb zusammen, sticht den Darm, daß die Lufft davon gehe, und bindet ihn zu, unten bindet man ihn, in der Mitte noch einmal, daß so zwey Würste bey einander seyn, iede ein Viertel lang, lässet allemal Bindfaden, daß man sie könne anhängen. Wenn sie alle, so läßt man sie einen Tag hängen, daß sie trocknen, nähet sie in dünne Leinwand oder bewindet sie mit Bast, und hänget sie in den Rauch.

Servietten, oder Teller-Tücher,

Sind diejenigen meistens in das Gevierte von Damast, Zwillig oder Stangen-Leinwand geschnittenen und ungesäumten weissen Tücher, so man bey dem Tischdecken auf die Teller herum leget, und woran man sich bey dem Essen Mund und Hände zu wischen pfleget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gastereyen werden sie noch hier und dar gebrochen oder frisiret, meistentheils aber heut zu Tage über die Teller in allerhand nur aufgerollte, und in einander geschlagene Figuren und Formen geleget oder aufgesetzet. In Holland werden die feinen und saubern Servietten in absonderliche und nach iedem Stücke abgetheilte Muster gewebet und gebracht.

Servietten-Bänder,

Heissen diejenigen Stücklein Band oder Livereyen von unterschiedenen Sor-

ten,

ten, ſo die Weiber, welche Koſt- oder Tiſch-Gänger halten, an das eine Ende der Servierte zu knüpffen pflegen, damit eine iede zu Tiſche ſitzende Perſon ſeine Servierte erkennen und vor ſich allein wöchentlich behalten kan.

Servietten auffſetzen,

Heiſſet die friſirten und gebrochenen Servietten über die Teller aufrichten und ihnen die gehörige Figur zutheilen; bisweilen werden auch von dem Frauenzimmer-Servietten, ſo nicht gebrochen ſind, dennoch in gewiſſe Figuren und Arten über die Teller eingerollt und geſchlagen.

Servietten brechen, oder friſiren,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, die ſteiff und ſtarck geſtärckten Servietten oder Tafel-Tücher niedlich einzufalten, und aus ſelbigen gewiſſe Figuren hervor zu bringen. Wird insgemein mit dem Trenchiren von dem Frauenzimmer erlernet.

Servietten-Preſſe,

Iſt ein von Holtz geſchnitztes und ausgearbeitetes, auch mit Ober- und Unter-Platte nebſt der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube verſehenes Geſtelle, glatt gebeitzt oder mit allerhand eingelegtem Holtze ſaubet fourniret, worein man nach gehaltener Mahlzeit die Tafel-Tiſch-Teller-Tücher und Servietten zu legen und darinnen einzupreſſen pfleget.

Seſſel,

Iſt eine Art kleiner ausgeſtopffter und beſchlagener Stühle ſonder Lehne, ſo man insgemein in denen Zimmern an die Fenſter oder Ercker zu ſtellen pfleget, das Frauenzimmer nennet ſie auch Nönngen.

de Sevigni,

Eine gelehrte Marquiſin aus Italien, von welcher Menagius in Lectionib. Italic. p. 64 bezeuget, daß ſie ſey:

Donna bella, gentil, corteſe è ſaggia,
Di caſtita, di Fede, & d'Amor Tempio.

Das iſt:

Ein ſchön und kluges Weib, der Höflichkeit Exempel,
Der Keuſchheit, Treu und auch zugleich der Liebe Tempel.

Seymour,

Anna, Margarita und Jana, drey gelehrte Engliſche Dames und vortreffliche Poetinnen. Sie haben zuſammen 104 Lateiniſche Diſticha auf den Tod der Königin von Navarra, Margaritæ Valeſiæ, Königs Franciſci I in Franckreich Schweſter, verfertiget, ſo unter dem Titel: Le Tombeau de Marguerite de Valois. Reine de Navarre, à Paris 1551, und wegen ihrer Schönheit in Griechiſche, Italiäniſche und Frantzöſiſche Poeſie überſetzet worden. Der berühmte Frantzöſiſche Poet Mr. Ronſard weiſet in ſeiner Poeſie, les Odes de Ronſard betitelt, T. II p. 613 & 14 eine Ode auf, ſo er auf dieſe drey gelehrte Gratien verfertiget.

Sfortia Baptiſta, ſiehe Baptiſta.

Sfortia Conſtantia, ſiehe Conſtantia.

Sibylla,

Eine Stiffts-Junfer zu Wißbeck im Stifft Minden, und Deutſche Poetin, ſie hat das Leben des Heil. Remberts und vieler andern, ſamt dero Miraculn in Verſen beſchrieben. Vid. Hiſtor. Visbecenſ. §75.

Sibyllæ,

Waren bey denen Alten gewiſſe Weibes-Perſonen, und Heydniſche Jungfrauen, die ſich aufs Wahrſagen legten, und entweder mit dem Teuffel Gemeinſchafft gehalten, oder die Leute auf andere Art betrogen. Es waren deren unterſchiedliche, als die Perſica, Libyca, Delphica, Cumæa, Erythræa, Samia, Cumana, Helleſpontica, Phrygia, und Tiburtina, doch iſt die Cumæa die vornehmſte darunter geweſen. Was die Zahl der Sibyllen betrifft, ſo ſind vielerley Meinungen: Lactantius nennet ihrer zehen; Sebaſtianus Franck eilffe, andere gar zwölffe; Plinius ſtatuiret nur eine, insgemein aber zehlet man derer zehen. Ihre Weiſſagungen wurden allezeit auf Oel- oder Palmen-Blätter geſchrieben. Was aber die Bücher anbelanget, ſo dieſe Sibyllen geſchrieben, ſo iſt gewiß, daß, ſo lange als die

Heyd-

Heydnischen Kayser zu Rom geblieben, diese Sibyllinischen Oracula gar sorgfältig verwahret, und daraus zur Zeit der Noth und bey vorfallenden wichtigen Angelegenheiten guter Rath genommen worden. Es sind noch bis dato viel Griechische Verse, so in acht Bücher eingetheilet sind, und Oracula Sibyllina genennt werden. Allein die meisten Gelehrten halten dafür, daß sie ohngefehr im II Seculo nach Christi Geburt an das Licht gekommen und fälschlich eingeschoben worden. Vossius führet an, daß die alten Sibyllinischen Bücher, so bis zur Einäscherung des Capitolii erhalten worden, lauter weltliche Dinge in sich begreiffen; diejenigen aber, so Octacilius Crassus aus Griechenland gebracht, einige Prophecеyungen in sich halten, welche von gewissen Juden für Sibyllinische Oracula ausgegeben worden. Woher es auch kömmt, daß unter diesen Prophecеyungen auch einige Verse gefunden werden, worinnen von der Zukunfft des Messiæ gehandelt wird.

Sibylla Cimmeria Italica,

Einige wollen, daß diese Sibylla des Evandri Mutter gewesen. Vid. Livium Hist. L. 1, & Dionys. Halicarnass. Antiquitat. Rom. lib. 1. Virgilius erzehlet Wunder-Dinge von ihr, und wollen ihr einige gar das Carmen ænigmaticum de materia Lapidis Philosophorum schuld geben. In Italien ist annoch die Grotte dieser Sibylle, nicht weit von Napoli im Grunde der weiland berühmten Stadt Cuma, allwo sie gewohnet. Sie ist A. M. 2710 berühmt gewesen.

Sibylla Cumana,

Wird sonsten Demophile, oder Herophile, auch Amalthea genennet. Soll, wie die andern Sibyllen, von Christi Erniedrigung ins Fleisch geweissaget haben. Dieses ist eben diejenige Sibylle, so dem Tarquinio Superbo neun Bücher von göttlichen Geheimnissen nach ihrer Aussage um eine grosse Summa Geldes angeboten; weil aber Tarquinius darüber lachte, verbrannte sie in seiner Gegenwart dreye davon, mit Befragen, ob er die Summa Geldes noch für die übrigen sechse geben wolte, welches er auch abschlug, worauf sie noch drey von diesen neun Büchern ins Feuer warff, mit nochmaligen Befragen, ob er vor die übrigen drey die gefoderte Summa Geldes noch zu geben sich entschliessen wolte? Tarquinius, welcher vermuthete, es müste darunter was sonderliches verborgen seyn, gieng den Accord endlich ein, nahm solche drey Bücher, und von dem Augenblicke an, soll diese Sibylle nicht mehr gesehen worden seyn. Diese drey Bücher hat man nach der Zeit als ein Heiligthum im Capitolio verwahret, und sie Libros Sibyllinos genennet; Es ist um das Jahr der Welt 3339 geschehen.

Sibylla Delphica,

Oder Thessalica, wird absonderlich Daphne oder Themis, auch Artemis genennet. Soll de nativitate Christi ex virgine geweissaget haben. Vid. Augustin. l. 18 de C. D. c. 21, it. de Bello Trojano. Chrysippus gedencket ihrer in seinem Buche de Divinatione. Sie hat A. M. 2680 gelebet.

Sibylla Erythræa,

Wird sonsten Sicula, Sardana, Gergethia, Rhodia, Lucana genennet; ihr eigner Nahme ist Eryphila. Nach Castellionis und Hornii Meinung soll sie die Sündflut vorher geweissaget haben, welches aber nicht wohl zu glauben. Vid. Grenium Disp. I de Sibyllis cap. III § 6 Sie hat A. M. 2730 gelebet.

Sibylla Hellespontica,

Sonst Marpesia, auch Gergithia genannt, soll von der Geburt Christi, von seinem Leiden, Finsterniß bey seiner Creutzigung, Ende der Welt und Jüngsten Tage geweissaget haben. Sie soll viel heilige Geheimnisse durch Rätzel der Welt vorgeleget, und um das Jahr 3380 florirt haben.

Sibylla Libyca oder Libyssa,

Wird sonsten eigentlich Elissa genannt, diese soll viel de exitio gentium, de nativitate Christi ex virgine, de Miraculis Christi, de Mundi conflagratione, mortuorum resurrectione & æterna vita, das ist, von dem Untergange der Völcker, von der Geburt des Meßiä aus einer Jungfrau,

Digitized by Google

Jungfrau, von den Wunderwercken des Heilandes, von der Verbrennung der Welt, von der Auferstehung der Todten und von dem ewigen Leben geweissaget haben. Sie hat A. M. 2620 gelebet.

Sibylla Persica,

Sambethe oder Saba genannt, war eine von denen sogenannten zehn Sibyllischen Weibern, sie wird theils Sibylla Agrippa, theils Persis, theils auch Hebræa und Chaldæa genennet. Pausanias Lib. X will, sie sey des Berosi Tochter, andere aber wollen, sie sey von dem heiligsten Noa entsprossen. Vid. Petr. Gregor. Tholosan. Tract. de Republic. pag. 455 l. XII C. XII §4. Noch andere wollen die Nicaule, Königin aus Morgenland, so den Salomon in Jerusalem besuchet, draus machen. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel pag. 425. Ihre Weissagungen haben von dem grossen Alexander und von der Menschwerdung Christi gehandelt, sie soll 25 Bücher geschrieben und A. M. 1990 gelebet haben.

Sibylla Phrygia,

Soll von dem Dardano und der Neso gebohren worden seyn. In Asien hat man diese Sibylle und Weissagerin sehr hoch gehalten; In Phrygien zu Anticyris hat sie sich am allermeisten mit Wahrsagen hören lassen. Burchardus fol. 269 weiset ihre wahrsagerischen Carmina von der Geburt Christi, Jungfer Maria, dem Engel Gabriel, dem Leiden Christi, seiner Himmelfahrt und Auferstehung auf. Sie hat im Jahre der Welt 3500 gelebet.

Sibylla Samia,

Oder Samomea und Samometes, wird eigentlich Pytho oder Phyto genennet. Sie soll nach Augustini und Æliani Meinung Lib. XII Var. Histor. c. 35 unter des Numa Regierung, A. M. 3000 floriret und von Christo geweissaget haben.

Sibylla Tiburtina oder Tiburtia,

Wird eigentlich genennet Albunea. Ihre Weissagungen sind gewesen von der Römer Untergang, Christi Geburt zu Bethlehem, und von der Frommen Glück-

heilsamen Geburt Christi, von seinem allzu grossen Hochmuth abgerathen haben. Vid. Gyrald. dial. 2 Histor. Poet. welches geschehen ist um das Jahr der Welt 3910.

Sidero,

War der Peliæ und des Neleus Stief-Mutter.

Sieb,

Ist ein von Holtz rund verfertigtes Behältniß, hat einen durchlöcherten und zusammen geflochtenen Boden, bey denen grossen ist er von Bast geflochten, bey denen kleinen aber, so man zu dem Gewürtz braucht, von Beutel- oder andern durchlöcherten Tuch verfertiget.

Siebenzehen-Creutzer drücken,

Ist eine bey dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art zu küssen, wenn nemlich die Manns-Person, der solche Verrichtung aufgetragen worden, seine beyden Hände mit des Frauenzimmers ihren Creutzweise einschliesset, und ihr über solches formirtes Creutz, so zehen bedeuten soll, noch sieben Küßgen darüber giebet.

Siedel,

Ist eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck, mit einer schmalen Lehne befestiget, worein man allerhand legen und verwahren kan, man findet sie insgemein auf dem Lande in den gemeinen Stuben.

Sigæa,

Aloysa oder Loysa, eine adeliche Dame von Toledo aus Spanien, war von solcher wundernswürdiger Gelehrsamkeit, daß sie keinem gelehrten Mann zu ihrer Zeit was nachgab, massen sie nicht nur eine vollkommne Philosopha war, sondern auch Lateinisch, Griechisch, Hebräisch, Syrisch und Arabisch perfect reden und schreiben konte; weswegen sie auch Pabst Paulus III, mit welchem sie in allen diesen Sprachen Briefe gewechselt, sehr hoch hielte. Die Portugiesische Königin nahm sie wegen ihrer sonderbaren Gelehrsamkeit an ihren Hof unter das Königliche Frauenzimmer. In was

Digitized by Google

den, kan man aus denen herrlichen Lobes-Erhebungen des Johannis Vaſæi, Andreæ Reſendii, Alphonſi, Alvari Gometii, Didaci Guevaræ, Franciſci und Rodrigo Lopii, Luſini Itali, Johannis Merulæ und anderer mehr, erſehen und abnehmen. Sie verheyrathete ſich an Alphonſum de Guenas, oder wie ihn einige nennen, Franc. Cuevos de Burgos, ſtarb aber den 13 Octobr. Anno 1560 in einem ſchmertzlichen Kind-Bette. Von ihren Schrifften iſt bekannt: 1) ein Gedichte in Lateiniſcher Sprache, Sintra genennt, ſo ſie an die Infantin Marie geſchrieben; 2) Dialogus de Differentia Vitæ ruſticæ & urbanæ; 3) unterſchiedene Lateiniſche Epiſteln und Poemata, ſo aber nur noch in Manuſcripto ſollen gefunden werden. Vid. Morhof. l. 1 Polyhiſt. c. 25, & Anton. Biblioth. Hiſpan. pag. 341. Es wird dieſer gelehrten Dame insgemein eine gewiſſe Satyra Sotadica, ſo zwar herrlich Latein in ſich hat, aber voller Unflat und Schandthaten iſt, Schuld gegeben, und rühret ſolches daher, weil der ungewiſſenhaffte Autor ſeine liederliche Satyre nach der Spaniſchen Mund-Art und Laſter-Gebräuchen eingerichtetet, um dadurch die Sigæam für die Erfinderin deſſen auszugeben; allein Morhof in ſeinem Polyhiſt. pag. 76 & 77 erweiſet, daß man ihr höchſt unrecht gethan. Einige wollen Voſſium, einige aber Meurſium zu dem Autore dieſer obſcœnen Satyræ machen, etliche aber ſtehen in denen Gedancken, daß es eine Geburt von D. Joanne Weſtrene, JCto in Holland ſey. Der Welt-berühmte Thomaſius nennet den wahren Verfertiger dieſer Satyræ, iedoch nur mit denen Literis initialibus. Vid. Thomaſ. Monatl. Gedancken, ad Ann. 1688 pag. 586, it. Tentzels Monatl. Unterredung Menſ. Febr., An. 1693 p. 166 & 169.

Sigæa,

Angela, der vorigen gelehrten Aloyſa Sigæ gleichfalls geſchickte und erfahrne Schweſter, maſſen ſie nicht nur die Lateiniſche und Griechiſche Sprache vortrefflich verſtand, ſondern auch eine gute Muſica war. Thuan. Lib. 26 in fine.

Sigbritta,

Eine gemeine Frau aus Holland, war die Mutter der Columbulæ, ſo der König von Dännemarck Chriſtianus II, oder, wie ihn einige nennen, Chriſtiernus, zur Concubine hatte; dieſer Chriſtiernus hatte ſich von der Sigbritta dergeſtalt einnehmen laſſen, daß er im gantzen Reich ohne ihr Gutbefinden niemals etwas vornahm. Ihre Tochter die Columbula ward zuletzt heimlich mit Gifft vergeben, der König aber aus dem Reiche verjaget.

Silber-Köthe oder Silber-Schranck,

Heiſſet dem Frauenzimmer dasjenige Behältniß, worinnen ſie ihr Silber-Geſchirr und Pretioſa zu verwahren pflegen, ſie ſind öffters mit Glas-Thüren verſehen.

Silberner Spiegel,

Iſt ein mittelmäßiges in einem ſilbernen und Zier-vergoldten oder bloſſen ſaubern Rahm eingeſchloſſenes Spiegel-Glas, welches das Frauenzimmer bey dem Aufſetzen auf dem Nacht-Tiſche vor ſich ſtehen hat.

de Silva,

Beatrix, eine devote Dame in Portugall, ſo Anno 1484 den Orden der Kloſter-Frauen der Empfängniß Mariä geſtifftet.

Silveſtrina,

Regina, eine Italiänerin von ſonderbarer Gelehrſamkeit, Verſtand und Geſchicklichkeit; ſie machte vielmals einen Vers ex tempore, der ſinnreicher war als anderer ihre mühſamen Meditationes. Uberdiß hatte ſie auch von andern galanten Sachen Wiſſenſchafft, und war darbey eine vortreffliche und herrliche Sängerin. Vid. Gvalther. Tom. II Chronic. pag. 289.

Simætha,

Eine berühmte Hure, welche, weil ſie etliche junge Leute von Athen entführet, Gelegenheit zum Peloponneſiſchen Kriege gab, und einig und allein die Urſache deſſen war.

de Simetzky,

Madame, auf Sadow, eine gelehrte Baroneſ-

Digitized by Google

Baroneſſe von Wilczeck aus dem Oppelniſchen Fürſtenthume Schleſiens, ſie ſpricht und ſchreibet fünff Sprachen in der beſten Perfection, als: Deutſch, Polniſch, Frantzöſiſch, Italiäniſch und Lateiniſch. Vid Ebert. im gelehrten Frauenzimmer-Cabinet p. 339.

Singen,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, allerhand Arien, Cantaten und Lieder auf eine künſtliche und ſchmeichelhaffte Manier nach den vorgeſchriebenen Noten im richtigen Ton und abgemeſſenen Tacte in ein darein ſpielendes Inſtrument abzuſingen; auf welche Kunſt das Frauenzimmer ſich meiſtentheils zu legen pfleget.

Singe-Buch oder Arien-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier zuſammen geheffretes Buch, worein das Frauenzimmer ſich ihre Arien und andere Lieder, ſie ſingen erlernet, von ihrem Lehrmeiſter in die Noten ſetzen läßt. Man findet auch gedruckte Arien-Bücher, ſo von denen berühmten Muſicis zuſammen getragen und heraus gegeben worden, derſelchen des berühmten Hochfürſtlichen Sächſiſ. Weiſſenfelſiſchen Capell-Meiſters, Krügers, Arien, ꝛc. die ſingende Muſe ꝛc. d.

Sinope,

Eine Tochter des Aſopi, welche der Apollo entführet, und mit ihr den Syrum gezeuget haben ſoll. Wiewol auch andere vorgeben, ſie wäre ſowol von dem Apolline als auch dem Jupiter durch ihre ſonderbare Liſt verſchonet blieben, und alſo als eine Jungfer Zeit Lebens gehen laſſen.

Siphra, ſiehe Saphora.

Sirenbergin,

Conſtantia, eines Bürgermeiſters Tochter aus Dantzig, von groſſer Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft. Carolus Ogerius in ſeinem Itinere Polonico nennet ſie gelehrte Conſtantiam, in einer Laſchen ihr zu Ehren verfertigten Ele-Syrenem Balthicam. Vid. Morhof. Unterricht von der Deutſchen Sprache und Poeſie P. II c. 9 p. 444.

Sirenes oder Sirenen, auch Meer-Weiblein,

Sollen gewiſſe Meer-Wunder und Töchter des Fluſſes Acheloi und der Terpſichore geweſen ſeyn, Aglaope, Piſinoe und Thelxiopia genannt; wiewol man ihre Nahmen hin und wieder verändert findet. Sie hielten ſich an dem Sicilianiſchen Ufer auf. Ihre Geſtalt war halb als eine Jungfer, und halb als ein Vogel. Sie haben ſo vortrefflich ſingen können, daß ſie dadurch die Vorbeyreiſenden gleich einzuſchläffern und ſie in das Unglück und Verderben zu locken vermögend geweſen. Als aber Ulyſſes mit ſeinen Gefehrten einsmals vor ihnen vorbey geſeegelt, und weil er allen ſeinen Leuten auf dem Schiffe die Ohren mit Wachs verſtopffet, damit ſie den Geſang nicht höreten, dieſe Sirenen ihn nebſt denen Seinigen nicht zu ſich locken können, ſollen ſie ſich vor Schmertz und Scham ſelbſt in das Meer geſtürtzet haben, und in groſſe Felſen und Klippen verwandelt worden ſeyn.

Siſigambis,

Des letztern Perſer Königs Darii Gemahlin, ſo zu ihrer Zeit an Schönheit ihres gleichen nicht gehabt; doch hat Alexander der berühmte Griechiſche Monarch, ſo ſie nebſt ihren Kindern gefangen bekam, ſelbige weder berühret, noch ihr den geringſten Schimpff und Verdruß anthun laſſen.

von Sittenbach,

Euphroſyna, eine Poetin; Henricus Schævius hat ihre ſogenannten Leber-Reime heraus gegeben. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutſchen Sprache und Poeſie Part. ult. c. 18 p. 768, & Erdmann. Neumeiſter. in Diſſert. de Poet. & Poetriis Germ. p. 91.

Sitti Maani Gicerida,

Petri della Valle, welcher wegen ſeiner Reiſen berühmt iſt, Eheweib, ward 1600 in der Hauptſtadt von Meſopotamien Mardin gebohren, und wurde Maani, das iſt in ihrer Sprache ein geiſtlicher Gedancke genennet, als ob die Eltern ſchon ſofort von ihrer Geburt an ihr vortreffliches Gemüth geſpüret; Gicerida war

Digitized by Google

war der Geschlechts-Nahme und Sitri ein Ehren-Titel vornehmer Frauen. Sie kam in dem vierten Jahre ihres Alters nebst alle den Ihrigen nach Bagdad, legte sich daselbst auf alle ihrem Geschlechte anständige Wissenschafften, und ward hierauf wegen ihres grossen Verstandes und Schönheit so berühmt, daß sie Petrus della Valle, ein Römischer Edelmann, zu sehen wünschte und hernach zur Ehe nahm. Hierauf führte er sie mit sich nach Persien und auf allen seinen Reisen herum; da sie denn zu unterschiedenen malen ihre Tapfferkeit für ihres Mannes Wohlfart bezeigte. Sie trat von ihrem Chaldäischen Glauben zu dem Römischen, dazu sie auch die übrigen ihrer Familie anführte. Wie sie nun im Begriff war, sich nach Europa, und zwar nach Rom zu wenden, starb selbige zu Mina, einer Fortresse in der Provintz Mogostan, so unweit Ormus gelegen, an einem Fieber im 23 Jahre ihres Alters. Ihren Mann schmertzte solcher Verlust gar sehr; doch ließ er ihren Leib balsamiren, und führte solchen vier Jahr lang durch bis Indien, und seine gantze Reise mit sich nach Rom, allwo dieselbe in derer della Valle Begräbniß in der Kirche Ara Cœli bey dem Capitolio beygesetzt, und etliche Wochen hernach mit einem ungemein kostbaren Leichen-Gepränge zur Erde bestätiget ward. Sie soll die Chaldäische, Persische, Türckische, Armenische, Arabische, alt und neu Griechische, Italiänische, Frantzösische, Spanische, Portugiesische und Lateinische Sprachen wohl verstanden haben; daher sie auch von allen Mitgliedern der Academien zu Rom mit Leichen-Carminibus beehret worden. Della Valle selbst hielt ihr eine Leichen-Rede, die er aber wegen seiner häuffigen Thränen nicht völlig recitiren konte. GL.

Skeifers,

Clara, war von Gent aus Flandern, eine achtzig-jährige sehr künstliche Jungfer, massen sie eine vortreffliche Mahlerin und im illuminiren sehr kunstreich soll gewesen seyn. Vid. Frauen-Lob in der lobenswürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber p. 32.

Skytte,

Vandala und Anna, zwey gelehrte Schwestern aus Schweden, des Schwedischen Reichs-Raths Johannis Skytters berühmte Töchter, so ungemein verständig und in der Lateinischen Sprache vortrefflich erfahren gewesen, wie solches die Tabula Testamentaria ihres Vaters ausweiset. Die grundgelehrte Sophia Elisabetha Brennerin gedencket dieser 2 gelehrten Schwestern in ihrer Lateinischen Epistel, so sie den 3 Mart. 1699 an Petrum Hedengrahn geschrieben. Vid. Esberg. in Mulier. Philosophantib. Lit. C b.

Smilax,

Eine sehr schöne und wohlgestalte Nymphe, welche sich in einen Jüngling, Crocus genannt, so verliebet, daß sie, nachdem er sie nicht achtete, sich vor Harm recht abzehrete, und in ein Kraut verwandelt wurde, so dem Epheu gleichet.

Smitters,

Von Gent, Anna, war eine gute Künstlerin im Mahlen. Vid. Ludov. Guicciardin. verdeutschte und zu Franckfurt am Mayn 1582 gedruckte Beschreibung Niederlands, vor. Antorff fol. 75 & 77.

Soffa,

Ist bey denen Morgenländern eine gewisse Art von Betten, welche in denen Sälen und Kammern längst den Mauren und an den Fenstern von einer Wand zur andern gehen, um darauf zu sitzen oder zu liegen; man pflegt dieselben nicht allein mit saubern Teppichen und schönen gestickten Küssen zu belegen, sondern auch vor den obersten Ort eines Zimmers zu halten.

von Solms,

Magdalena Wilhelmina, Gräfin, eine geschickte und gelehrte Dame, von sonderbarem Verstande und herrlichen Ingenio, eine nette Poetin, massen sie auf D. Zieglers, Prof. zu Wittenberg An. 1678 beygelegte Vermählung ein schönes Carmen verfertiget. Vid. Pasch. in Gynæceo Doct. p. 57.

Solo, oder Sans prendre,

Spielen, heisset im L'Ombre-Spiel, wenn man ohne Kauffen spielet, und sich solches

Digitized by Google

ſolches von denen Gegenſpielern abſonderlich bezahlen läſt.

Solomona,

War die ſtandhaffte Maccabäerin und Mutter, ſo auf des tyranniſchen Antiochi Befehl wegen ihres Glaubens-Bekänntniß nebſt ihren ſieben Söhnen, deren entſetzliche Marter ſie zuvorher ſelbſt angeſehen, und ſie darbey zu aller Beſtändigkeit großmüthig anermahnet, als eine Märtyrin hingerichtet ward. 2 Maccab. VII, Joſeph. in Hiſtor. Machabæorum.

Sömmern, ſ. Betten ſönnen.

Sommer-Sproſſen oder Flecke, auch Röſeln genannt,

Sind einige gelbe und hitzige Pünctlein, ſo dem Frauenzimmer zur Sommers-Zeit meiſtens unter den Augen und um die Naſe herum auszuſchlagen pflegen, und ihrer Schönheit im Geſichte nachtheilig ſind; des Winters aber wieder verſchwinden. Leute, die eine weiſſe Haut und rothes Haar haben, ſind denenſelben vor andern unterworffen. Sie ſollen von einer dicken Feuchtigkeit, ſo von der Sonnen-Hitze unter der Haut gleichſam angebrannt wird, entſtehen.

Sommer-Sproſſen-Waſſer,

Iſt ein aus Haus-Wurtzel und Schell-Kraut deſtillirtes und abgezogenes Waſſer, wormit ſich das Frauenzimmer, ſo zur Sommers-Zeit und Hitze von denen Sommer-Sproſſen und Flecken incommodiret wird, zu waſchen pfleget. Einige pflegen ſich auch dergleichen Waſſer aus hart geſottenem und mit klar pulveriſirtem Bleyweiß vermiſchten und ſtarck ausgepreſten Eyer-Saffte zu deſtilliren. Es dienet auch wider die Sommerſproſſen: Gummi und Salpeter, iedes gleich viel, mit Honig zur Salbe gerieben, item: Ein Waſſer mit Ziegen-Milch deſtilliret, ein leinen Tuch darein getuncket, und auf ſolche Flecken übergeſchlagen.

Sönnen-Betten, ſiehe Betten ſönnen.

Sonnen-Fecher, ſiehe Fecher.

Sonntags-Kind,

Nennet man ein Kind, das an einem Sonntage jung gebohren worden, die alten Weiber haben meiſtens den Aberglauben, daß ein ſolches Sonntags-Kind nicht nur groſſes Glücke in der Welt haben, ſondern auch alle Geſpenſter im Hauſe ſehen ſolte.

Sonntags-Kleider,

Heiſſen diejenigen Stücke Kleider, deren ſich das Frauenzimmer, Sonntags oder Feſt-Tages, auch wol zu anderer Zeit bey Ehren-Tagen, oder Solennitäten zu bedienen und ſich darmit auszuſchmücken pfleget. In der H. Schrifft werden dergleichen Kleider Feyer-Kleider genennet. Geneſ. XLV, 22. Judic. XIV, 12.

Sophia,

Churfürſt Friderici V zu Pfaltz gelehrte Tochter, Erneſti Auguſti Churfürſtens zu Braunſchweig-Lüneburg Gemahlin, und Groß-Mutter des ietzigen Königs von Groß-Britannien, Georgii II, ſtarb im Junio An. 1714, und war eine recht gelehrte und in denen Sprachen hocherfahrne Dame, geſtalt ſie perfect Latein, Frantzöſiſch, Italiäniſch, Spaniſch, Engliſch, und Holländiſch ſchreiben und reden konte. Vid. T. 9 du Mercure galant du Mois de Septembre An. 1679 pag. 248 & 257.

Sophia,

Marckgrafs Procopii in Mähren Tochter, und Bogislai VIII Hertzogs in Pommern tugendhaffte Gemahlin, ſo ein rechtes Muſter der Klugheit und verſtändiger Haushaltung geweſen; ſie ſoll auch noch in ihrem höchſten Alter mit ihren Händen täglich gearbeitet, und bey ſelbiger öffters dieſe Reime wiederholet haben:

Nicht beten, gern ſpatzieren gehen,
Vorm Fenſter und dem Spiegel ſtehen,
Viel geredt und wenig gethan,
Mein Kind! da iſt nichts fettes an.

Sophia Charlotta,

Königin in Preuſſen und Churfürſtin zu Brandenburg, gebohrne Princeßin aus dem Churfürſtlichen Hauſe Braunſchweig und Lüneburg, war eine vortrefflich kluge, in vielen Sprachen und andern gelehrten Wiſſenſchafften hocherfahrne Da-

me. Sie war den 20 Sept. 1668 gebohren, ward an den Churfürsten zu Brandenburg Friedrich den III. welcher nachmals erster König in Preussen worden, den 28 Sept. 1684 vermählet, und starb den 1 Febr. 1705. Vid. Prof. Neukirchs Trauer- und Lob-Rede auf dero hohen Todes-Fall per tot.

Sophia Eleonora,

Hertzog Ferdinandi Alberti zu Braunschweig-Bevern qualificirte Tochter, sie ward den 5ten Mart. An. 1674 gebohren, ward Stiffts-Fräulein zu Gandersheim, starb aber den 14 Jan. 1711. Von ihrer Geschicklichkeit in der Poesie und zugleich auch ihrer Devotion werden ihre geistlichen Lieder, über die Blut-Vergiessung JEsu, so An. 1696 im Druck heraus gekommen, sattsam zeugen.

Sophia Eleonora,

Gebohrne und vermählte Gräfin zu Limburg, eine in der Heil. Schrifft und denen Patribus sehr belesene Dame und vortreffliche Poetin, sie hat nicht nur Lehr-Klag- und Trost-Lieder, sondern auch ihr geistliches sogenanntes Klee-Blat, welches sie in ihrem 14 Jahre soll verfertiget haben, heraus gehen lassen, auch das letztere ihren fünff Töchtern in einer nachdrücklichen und affectuösen Dedication zugeschrieben.

Sophia Eleonora,

G. und F. S. z. L. W. eine gelehrte und sehr devote Matrone, hat sich durch ihre Weisen Tugend-Leuchte, so 1714 heraus kommen, bey denen Gelehrten einen grossen Ruhm erworben.

Sophia Elisabeth,

Hertzog Johann Albrechts von Mecklenburg Princeßin, und Augusti Hertzogs zu Braunschweig und Lüneburg gelehrte und kluge Gemahlin, so nicht nur vieler Sprachen, sondern auch anderer Wissenschafften sehr kundig war, sie ward wegen ihrer Vortrefflichkeit und grossen Verstand in der Poesie mit in den Fruchtbringenden Palm Orden gezogen, worinne ihr der Nahme der Befreyenden oder der Befreyten beygeleget ward. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer pag. 25 & 26. Ausser der Poesie hatte sie eine recht grosse Wissenschafft in der Music, massen sie die Kunst zu componiren völlig verstande, auch eines gewissen Pommerischen Edelmanns Lieder in schöne Melodien gebracht; überdiß soll sie auch des de Charron Lumen Sapientiæ aus dem Frantzösischen in das Deutsche übersetzet haben. Martin. Kemp. Tom. II Diar. Biograph. pag. 112. Vid. Joh. Hübner. Historische Fragen T. VI pag. 265, it. Neumeister. Dissert. d. Poetriis Germ. Es wollen ihr einige das artige Scriptum de Amelinde zueignen. Sie starb An. 1676 den 12 Aug. im 63 Jahr ihres Alters.

Sophia Louysa,

Gebohrne Gräfin von Castell, Graf Albert Friedrichs von Wolffstein Gemahlin, war eine ausbündig gelehrte und kluge Dame. Vid. Paullin. Zeit-kürtzende erbauliche Lust P. II p. 115.

Sophia Magdalena,

Hertzogin zu Liegnitz und Brieg, eine sehr devote Dame, so An. 1652 nebst ihrem Gemahl, Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtemberg, den Orden des Todten-Kopfs gestifftet und aufgerichtet.

Sophonisbe,

Des Numidischen Königs Syphacis Gemahlin und Tochter des Asdrubalis aus Carthago; verheyrathete sich weiter, nachdem ihr Gemahl von denen Römern überwunden und ihnen unterthänig gemacht worden, an den Masinissam, der ihr zuvor versprochen, daß er sie nimmermehr in eines Römers Hand und Willen lebendig kommen lassen wolte. Weil aber Scipio selbige gleichfalls als einen Theil des Raubes mit verlangte, und Masinissa ihm nicht zuwider leben dorffte, übersendete er seiner Sophonisbe heimlich einen Becher mit Gifft, welche ihn sonder einige Furcht und Verwandelung ausgetruncken.

Sophonisbe,

Von Cremona, eine Tochter des Amilcars Anguscivola, eine virtuose Künstlerin im Mahlen, so fast allen Mahlerinnen den Preis entwendet, weswegen sie auch nach Spanien beruffen und in Dienste

Digitized by Google

ſie genommen ward. Von ihrer vortrefflichen Arbeit wird ſonderlich ein Mägdlein, das über ein ſchreyendes Kind lachet, ſo ein aus dem Korbe gekrochener Krebs bey dem Finger erwiſcht, ſehr gerühmet, welches gantz naturell und lebhafft ſoll vorgeſtellet ſeyn. Vid. Sandrarts Deutſche Academie T. II l. 2 c. 22 pag. 204.

Sophronia,

Eine Römiſche Matrone und andere Chriſtliche Lucretia, welche, weil ſie voraus ſahe, daß ſie des Decii Gewalt und Anfall nicht würde abhalten können, ſich mit Vergönſtigung ihres Mannes den Degen ſelbſt in die Bruſt ſtach, und hernach unter die heiligen Weiber mit iſt geſetzet worden.

Soſſe, ſiehe Sauce, it. Brühe.

Soſſe piquant zu machen,

Man ſetzet in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf das Kohl-Feuer, und läſſet ſolche heiß werden, rühret hernach ein Paar Hände voll geriebener Semmel drein, läſſet ſie Caſtanien-braun röſten, gieſſet ferner Brühe und Wein drauf, würtzet es mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schälern und Scheiben, läſſet dieſes zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo iſt ſie gut; dergleichen Soſſe kan man über vielerley Speiſen gieſſen.

Soſipatra,

Eine ſehr gelehrte Wahrſagerin und Prophetin aus Lydien, des Ædæſii, eines Weltweiſen, oder wie Menagius will, Euſtachii Landpflegers in Cappadocien Eheweib, iſt von ſolcher Gelehrſamkeit geweſen, daß einige gar gemeinet, ſie müſſe von denen Göttern ſelbſt informiret worden ſeyn. Vid. Menag. in Mulier. Philoſ. pag. 13 n. 21, Textor. in Officin. fol. 149, it. Voſſium in Philolog. c. 2 p. 10.

Sottomayor, ſ. de Zaias.

Soy Roſſata, ſiehe Sarge ſeidne.

Spaco,

Des Königs Cyri Amme, heiſſet nach der Meder Sprache ſo viel als ein Hund, weswegen einige auf den Irrthum gefallen, als wäre König Cyrus von einer Hündin geſäuget und auferzogen worden.

Spahr-Büchſe,

Iſt ein von Blech oder Thon verfertigtes Behältniß, worein die Eltern für ihre Kinder etwas wöchentlich hinein zu ſtecken, und für ſelbige nach und nach darinnen zu ſammlen pflegen.

Spahrhafen-Gelder, ſiehe Spiel-Gelder.

Span-Bette,

Heiſſen denen Weibern diejenigen höltzernen Bett-Geſtelle, ſo ſonder Himmel und Decke ſind, man findet ſelbige auf eine, oder auch zwey Perſonen eingerichtet.

Spanferckel, Spanſaue,

Porculus lactens, Cochon de lait, iſt ein junges Schweingen, ſo noch an der Milch iſt, welches der Koch als etwas delicates zuzurichten pfleget. Seine Zubereitung iſt dieſe: 1) Spanferckel zu putzen; 2) Spanferckel gebraten; 3) Spanferckel zu füllen und zu braten; 4) Spanferckel zu kochen als einen Schweinskopf: 5) Spanferckel-Gallerte; 6) Spaniſche Wurſt von einem Spanferckel zu machen.

Spanferckel zu putzen,

Man ſchlachtet ein Spanferckel ab, darnach leget man es in ein Geſchirr, ſtreuet klein geklopfftes Pech drüber, gieſſet heiſſes Waſſer drauf, es darff aber nicht gar ſieden, und brühet alſo die Haare herunter. Wenn ſolches geſchehen, ſo nimmet man ein ſcharffes Meſſer, und ſchabet alle kleine Härlein ab; ſchneidet alsdenn unten am Bauche ein Loch nicht gar zu groß, thut das Gedärme ſamt Lunge und Leber heraus, wäſcher es ſauber aus, und richtet es nachfolgender maſſen zu.

Spanferckel gebraten,

Wenn daſſelbige jetzt gemeldter maſſen ſauber zugeputzet iſt, ſo ſaltzet man ſolches ein, und ſpeilert es hernach als einen Haſen. Oben am Halſe ſchneidet man einen Strich nach der Länge, als ob man nach

dem Rücken zu schneiden wolle, und schneidet alsdenn ein Paar Strichelgen die Quer, bald wie ein Creutz. Hat es nun etwa eine Stunde im Saltze gelegen, so stecket man es an einen Spieß, trocknet es aber vorhero mit einem Tuche ab, leget es sodann zum Feuer, und lässet es wenden. Unter währendem Wenden wird es feucht werden, und um dasselbe herum lauffen; dahero ist das Spanferckel allezeit abzuwischen. Nachdem es nun eine ziemliche Zeit gegangen, und nunmehro anfänget zu braten, so bestreichet man es mit Speck also: Man stecket an ein Spießgen ein Stücke Speck, welches am Feuer ein wenig heiß werden muß, daß es beginnet zu schmeltzen, damit bestreichet man das Spanferckel über den gantzen Leib, und dieses thut man öffters, so wird es eine schöne Farbe und eine harte Rinde bekommen. Will man es abziehen und anrichten, so bläset man hinten hinein, daß der Dampf heraus fähret, sonst machet die Feuchtung die Haut wieder linde, richtet es auf eine Schüssel an, und garniret es, nachdem die Ausrichtung ist.

Spanferckel zu füllen und zu braten,

Man speilert ein rein geputztes Spanferckel, wie vorhergehendes, zum braten. Hernach schälet man von ein Paar süssen Citronen die Schalen herunter, schneidet die Citronen Scheibenweise, die Schalen aber länglicht klein. Ferner bähet man bis 8 Stück Semmelschnitten, und leget sie in ein Geschirr, giesset etwas Wein drauf, daß sie ein wenig quellen, reibet alsdenn viel Zucker drauf, desgleichen auch auf die geschnittene Citronen. Darnach saltzet man das Spanferckel ein klein wenig ein, und füllet es auf nachfolgende Art: Erstlich leget man in dem Leibe herum etliche Semmelschnitten, darnach Citronen, und streuet viel Zimmet drauf, machet es alsdenn wieder wie erst. Wenn es alle ist, so nehet man den Bauch unten zu. Da auch die Fülle zu trocken wäre, so giesset man noch etwas Wein zu, aber es muß sehr süsse gemacht werden. Nach diesen stecket man es an Spieß, und machet alle Löcher, wo man meinet, daß etwas heraus kommen kan, mit Brotkrumen zu, und bratet es wie vorher gehendes. Soll nun solches warm verspeiset werden, so muß man eine reine Pfanne untersetzen, und ein wenig Wein drein giessen, damit man dieses, was daraus läufft, nebst dem Wein zu einer Sosse nehmen könne. Wird es aber kalt verspeiset, so kan man das inwendige auch mit vorlegen. Etliche nehmen auch Borsdörffer-Aepffel mit unter diese Fülle.

Spanferckel zu kochen als einen Schweinskopf,

Man nimmet ein geputztes Spanferckel, und machet selbiges also schwartz: Man zündet Stroh an, und hält das Spanferckel drüber, bestreichet es mit Speck, daß es fett wird, hernach nimmet man von dem gebrennten Stroh das schwartze und reibet das Spanferckel über und über kohlschwartz; streichet es ferner mit Speck, oder sonst mit etwas Fetten, und hält es wieder übers Strohfeuer, daß es fein schön schwartz wird. Wenn nun dieses alles geschehen, so zerviertheilet man das Spanferckel, wäschet es sauber aus, und kochet es hernach, wie es bey den Schweinsköpffen beschrieben zu finden ist, nur daß es nicht gar eine Stunde kochen darff, setzet es sodenn mit der Sosse, darinnen man es gekochet, beyseite, und lässet es erkalten, richtet es letztlich als einen Schweinskopf an, und lässet es zu Tische tragen.

Spanferckel-Gallerte,

Man zerstücket ein Spanferckel, wäschet es aus, setzet es zu, und bereitet daraus eine Gallerte, auf die Art, wie von Schweins-Füssen dergleichen gemachet wird.

Spanische Wurst von einem Spanferckel zu machen,

Man ziehet einem guten Spanferckel das Leder über den gantzen Leib ab, schneidet darnach alles Fleisch herunter, und alles Geäder heraus, hacket solches klein, und thut es in ein Geschirr. Ferner schneidet man ein Pfund Speck gantz klein würfflicht, thut solchen auch darzu, würtzet dieses mit Ingber, Muscatenblüten, ein wenig gröblich gestossenen Pfeffer, Cardemomen, Citronenschalen und ein wenig Saltz, und rühret es wohl durch einan-

Digitized by Google

einander. Hierauf nimmet man die Haut von dem Spanferckel, breitet solche auf einen reinen Tisch, und streichet das Geschnittene drauf, schneidet auch aus abgekochten geräucherten Rinds-Zungen, ingleichen aus Citronen und frischem Speck, viereckigt-länglichte Stücken, leget dieselben fein ordentlich nach der Länge auf das aufgestrichene gehackte Fleisch, und streuet abgezogene Pistacien darzwischen. Hierauf rollet man dieses zusammen; und bindet es mit Bindfaden, leget Späne an die Wurst, wie man solche haben will, entweder 3, 4 oder 6eckigt, und so muß man die Späne darnach schneiden und legen, auch mit einem Bindfaden feste zusammen binden. Wenn dieses geschehen, so setzet man solche Wurst in ein länglicht kupffernes Wänngen, giesset darauf ein Theil Wasser, ein Theil Wein, und ein Theil Eßig, saltzet solches zur Genüge, schüttet darein Citronschalen, Muscatenblüten, und sonsten allerhand gantze Würtze, ingleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Isop, Thymian, Spicanard ꝛc. setzet es aufs Feuer, und lässet es kochen. Meinet man nun, daß sie gekochet hat, so setzet man sie vom Feuer in einen kühlen Ort, daß sie erkalte, und wenn sie soll angerichtet werden, so nimmet man sie heraus, wischet sie sauber ab, schneidet sie zu Scheiben, und leget sie ordentlich auf eine Schüssel, garniret sie mit Citronen, und giebet guten Wein-Eßig darzu; man kan sie auch gantz lassen, und bey einem Schweins-Kopff à la daube, oder sonsten etwas kaltes legen.

Spanisch Creutze drücken,

Ist eine dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art und Weise zu küssen, wenn man nemlich selbiges über das Creutz küßt, und ihnen einen Kuß auf die Stirne, Mund und beyde Backen drücket.

Spanischer Anstrich,

Ist ein aus rother Mennige, destillirtem Wein-Eßig und Benzoes-Blumen, bey gelinder Wärme vermischtes, und durch ein Papier filtrirtes zu Boden gefallenes klares, weisses Schminck-Pülverlein, dessen sich die vornehmen Damen in Spanien und Venedig, als ein geheimes Stück, zu bedienen, und vermittelst eines angefeuchteten Tüchleins, sich mit selbigem das Gesichte zu überreiben pflegen.

Spanische Mandel-Bretzen zu machen,

Man nehme frisch abgezogene Mandeln ein halb Pfund, reibe sie mit Rosenwasser ab, thue selbige mit vier Loth Zucker in eine Schüssel, mache ein Teiglein mit Eyerdottern, ein wenig Zucker und Mehl, wircke es ab, daß man es länglicht wälgern kan, nehme den obern Teig, walgere ihn rund wie Würste, doch nicht gar zu dicke, lege solchen in den gewalgerten Teig, schlage das andere Theil drüber, zwicke es mit einem Zwickerlein, bestreiche es mit Weissen vom Ey, daß es nicht ausläufft, formire Bretzen daraus, backe sie ab, und bestreiche sie mit Eyerweiß. Sie werden auch Spanische Biscotten genennet.

Spanische Schminck-Läpplein,

Bezette, oder Torna Solis, sind kleine und zarte in Scharlach-Farbe getauchte, und wieder getrocknete Läppgen, mit welchen sich das Frauenzimmer die Backen und Wangen aufzufärben und anzustreichen pfleget. Siehe Bezette.

Spanische Vögel zu machen,

Man nehme Kalbs-Milch oder Brösgen, auch Kalbfleisch, streue geriebene Semmel drein, giesse Eyerdotter, so viel man deren nöthig erachtet, nebst ein wenig Saane oder Rahm darzu, werffe gehackte Petersilie, klein gestossene Cardemomen, Muscaten-Blüten und Ingber dran, lege ein wenig Rindermarck darzu, hacke diß alles klein zusammen, daß aus selbigem ein Teig wird, alsdenn formire man selbigen in Gestalt eines kleinen Vogels, und hülle ihn in ein Stück Kalbs-Netz ein; wann dieses geschehen, lasse man es ein wenig aufkochen, nehme es sodann aus der Casserole heraus, lasse den Vogel trocken werden, und backe selbigen fein rösch aus-geschmeltzter Butter, so ist er fertig. Man brauchet diese Spanischen Vögel insgemein zur Garnieure.

Spanische Zucker-Plätzlein zu machen,

Man nehme Krafft-Mehl und Weitzen-

Mehl iedes ein Viertel-Pfund, Zucker ein halb Pfund, vier Eyer mit Rosen-Wasser wohl geschlagen, mache daraus einen Teig, und lasse ihn durch einen Trichter, auf ein mit Butter geschmiertes Papier abgesetzt lauffen, und backe solche Plätzlein in der Torten-Pfanne.

Spannen Hüner, siehe Zäumen Hüner.

Spann-Nadeln, siehe Stecke-Nadeln.

Spann-Ribbe,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleisch-Einkauf dasjenige Ribben-Stücke, so gleich bey dem Kamme an den Vorder-Theilen des Rindes zu finden ist.

Spargel,

Asparagus, Asperge, ist ein angenehmes Küchen-Gewächs, daran sich die Liebhaber zur Frühlings-Zeit rechtschaffen delectiren können. Nirgends wird er dicker und stärcker gefunden, als um Genua, wiewol er in Teutschen Gärten auch noch ziemlich fortgebracht wird. Seine Art ist temperiret, dahero läst er sich hurtig abkochen und zurechte machen. Sonst soll er die Leber, Miltz und Nieren eröffnen, und den Harn gewaltig treiben, denen Podagricis hingegen recht schädlich seyn; daran sich aber manche wenig kehren, sondern essen lieber was ihnen schmecket, und leiden hernach was sie sollen. Von der Zeugung und Wartung des Spargels ist in dem Oeconomischen Lexico eine ausführliche Nachricht gegeben. Die Zubereitung des Spargels geschiehet auf folgende Art: 1) Spargel zu putzen und abzukochen; 2) Spargel mit Butter; 3) Spargel mit einer Fricassée-Sosse; 4) Spargel anders fricassiret; 5) Spargel mit einer Butter-Brühe; 6) dito anders; 7) Spargel kalt, mit Baumöl und Eßig; 8) Spargel gebacken.

Spargel zu putzen und abzukochen,

Man nehme Spargel, sonderlich der groß ist, beschabe ihm die Stengel sauber, und lege solchen in kaltes Wasser, hernach setze man ihn in einem Kessel mit Wasser aufs Feuer, werffe da auch ein wenig Saltz drein, und wenn es kochet, so thue man den Spargel drein, welcher so lange kochen muß, bis man ihn mit Fingern drücken kan, thue ihn alsdenn heraus in kaltes Wasser, und verbrauche ihn nachfolgender massen.

Spargel mit Butter,

Man bestreichet eine Schüssel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muscatenblüten, klein geschnittene Citronenschalen, und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, und über diesen noch mehr Butter, setzet es auf ein Kohlfeuer, decket es mit einer andern Schüssel zu, und lässet es also stehen, bis daß sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, darnach richtet man ihn sauber aus, und bestreuet ihn mit Muscatenblüten und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Fricassée-Sosse,

Man leget geputzten und abgekochten Spargel ordentlich auf eine Schüssel. Hernach schläget man in einer Casserole oder Tiegel, nachdem man viel Spargel hat, 3 bis 4, auch wol mehr Eyerdotter, giesset ein Paar Tropffen scharffen Eßig dran, thut eine Messerspitze Mehl darzu, und rühret es klar ab. Ferner schüttet man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, Muscatenblüten, Citronenschalen zu den Eyerdottern hinein, und rühret es durch einander, giesset ferner Fleischbrühe oder Petersilien-Wasser, ein Paar Löffel voll Wein, und ein Paar Löffel voll Eßig drauf, setzet es auf ein Kohlfeuer, und rühret es so lange, bis es beginnet dicke zu werden, so giesset man einen Löffel voll kaltes Wasser drein, davon läufft es nicht zusammen. Zuletzt giesset man es über den schon in der Schüssel angerichteten Spargel, setzet ihn auf ein Kohlfeuer, daß sich die Brühe ein wenig hinein ziehe, er darff aber nicht kochen, und wenn man solchen auf den Tisch zu tragen übergiebet, so sprenget man oben zerlassene Butter drüber.

Digitized by Google

Spargel anders fricaſſiret,

Den abgekochten Spargel leget man, wie vorigen, auf die Schüſſel, und das Fricaſſée machet man ebenfalls ab, als das vorhergehende, nur ſoll darzu lauter Eßig genommen werden.

Spargel mit einer Butter-Brühe,

Man leget abgekochten Spargel auf eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcatenblüten drauf, thut ein halb Pfund Butter dran, gieſſet Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer drüber, und ſetzet dieſelbige mit dem Spargel aufs Kohlfeuer, daſelbſt es kochen muß, daß die Brühe ein wenig dicke werde, wenn man ſolchen hingiebet, ſo ſtreuet man geriebene Semmel und Muſcatenblüten drüber.

Spargel mit einer Butter-Soſſe anders,

Den Spargel richtet man auf eine Schüſſel, leget ein Stück Butter drauf, gieſſet Brühe oder Waſſer darzu, ſetzet ſolchen mit der Schüſſel aufs Kohlfeuer und läſſet ihn kochen. Darnach ſchläget man drey Eyerdotter in ein Töpffgen, thut Muſcatenblüten, und noch ein wenig Butter darzu, qvirlt es klar ab, alsdenn ſchüttet man die Brühe von dem Spargel dran, und rühret es ſtets, ſonſt läufft es zuſammen. Endlich gieſſet man ſolche wieder an den Spargel, es darff aber ſolcher nicht mehr kochen, und giebet ihn hin.

Spargel kalt mit Baumöl und Eßig,

Iſt oben unter Salat von Spargel ſchon beſchrieben.

Spargel gebacken,

Wenn der Spargel vorher beſchriebener maſſen abgeputzet und abgekochet iſt, ſo leget man ſelbigen trocken. Hierauf nimmet man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl, und ein wenig Milch, qvirlt dieſes zu einem Teig, daß es wird als ein dünner Brey, und ſaltzet es ein wenig. Nach dieſem ſetzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden, ehe und bevor aber ſolches recht heiß iſt, ſo thut man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, tuncket alsdenn den Spargel bis in die Helffte oben von dem Kopffe an in die Klare, leget ſelbigen in das heiſſe Schmaltz, und backet ſolchen fein ſchön golbgelb heraus. Hat man deſſen genug gebacken, ſo richtet man ihn nach Belieben an, und läſſet ihn zu Tiſche tragen.

Spartaniſche Weiber,

Dieſe Weiber, ſo an der Zahl 30 waren, giengen zu ihren wegen Aufruhr gefangenen und zum Tode verurtheilten Männern in das Gefängniß, verwechſelten ihre Kleider mit ſelbigen, damit die Gefangenen durch ſolche Verkleidung entwiſchen konten. Als nun der Tag herbey rückte, daß ſie ſolten verurtheilet werden, fande man an ſtat der Männer eitel Weiber, die ſich ſo gleich erboten, das Leben für ihre Männer zu laſſen: Worüber ſich die damalige Regierung nicht nur höchlich verwunderte, ſondern auch ihnen und den Männern das Leben ſchenckte. Plutarchus.

Spatzier-Stab, oder Stock,

Iſt ein ſchmal und geſchwanckes von Spaniſchem Rohr verfertigtes Stäblein, mit einer Schleiffe Band verſehen, deſſen ſich das Frauenzimmer an etlichen Orten bey dem Spatziergehen zu bedienen pfleget.

Speck,

Lardum, Lard, iſt das Fett von zahmen Schweinen, von welchen gantze Seiten abgezogen, eingeſaltzen und abgeräuchert werden. Er iſt ein nöthig Stück in der Küche, welcher an viel Eſſen gebrauchet, am meiſten aber Wildpret, Fleiſch, und anders damit geſpicket wird.

Speiler, oder Spreil,

Iſt ein ſpitzig geſchnittener ſchlancker Pflock, wormit die Niere in den Braten, oder bey den Haſen die Hinter-Theile feſt angeſpeilert und zuſammen geſtecket werden, damit ſelbige in dem Herumbdrehen nicht herab fallen.

Speiſe-Kammer,

Wird dasjenige Behältniß des Hauſes genennet, worinnen der Vorrath von Speiſen und andern Victualien verwahret wird, iſt insgemein gleich an die Küche

angebauet, und mit vielen Regalen verſehen.

Speiſe-Kammer-Vorrath,

Heiſſet alles dasjenige, was in eine wohlverſehene Speiſe-Kammer gehöret und nöthig iſt, als da iſt: Würtze gantz oder geſtoſſen, mit allen ihren Speciebus. Getreugt Obſt, Hülſen- oder andere Früchte, z. E. Aepffel, Birn, Pflaumen oder Qvetzſchen, Brunellen, Qvitten, Hanebutten, Heidelbeeren, Kirſchen, welcke Rüben, Reiß, Morgeln, Spitz-Morgeln, Pinien, Capern, Piſtacien, Citronen, Citronat, Oliven, Grütze, Heydegrütze, Hafergrütze, Graupen, Gerſten-Graupen, Nürnberger Graupen, Grieß, Schwaden, Nudeln, Erbſen, Linſen, Hirſe, Kümmel, Fenchel, Lorbeer-Blätter, Beyfuß, Wacholderbeeren, Majoran, Salbey, Zwiebeln, Chalotten, Caſtanien, Saltz, Mehl; Eingemachte oder in Zucker geſetzte Sachen, allerhand wohl gemachte Eßige, groſſe und kleine Pfeffer-Gurcken, rothe Rüben, Butter, Eyer, Schmaltz und Fett, Speck, geräuchert Fleiſch, Würſte und Fiſche, harte Semmel, Baumöl oder Gartzeröl, Pflaumen- und Kirſchmus u. d. g.

Speiſe-Köthe oder Schranck,

Iſt ein von Holtz verfertigtes, mit vielen Fachen unterſchiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen die überbliebenen Eß-Waaren verwahret werden, die Thüren daran werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen verſehen, damit die Lufft durchſtreichen kan.

Spende-Hering eſſen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige Weiber in den wunderlichen Gedancken ſtehen, man bekäme das Fieber nicht, wenn man von denenjenigen Heringen äſſe, ſo in denen Spenden unter das gemeine Volck ausgetheilet werden, dergleichen lächerlichen Aberglauben ſie auch von dem Bettelbrot haben.

Sphinx,

War ein weibliches Monſtrum, ſo die Echidna mit dem Typhone gezeuget, ſein Geſichte, Hals und Bruſt, war wie eines Weibes, Schwantz und Füſſe wie eines Löwens, die Federn aber gleich eines Adlers. Es pflegte denen vorbey-gehenden auf dem Sphingiſchen Berge bey Theben viel Rätzel vorzulegen, abſonderlich aber plagte es täglich die Thebaner mit dem bekannten Rätzel von dem menſchlichen Alter, worüber viel Menſchen, weil ſie ſolches nicht auflöſen konten, von ihm aufgerieben wurden. Bey ſo geſtalten Sachen ließ Creon, ſo damals in dem Thebaniſchen Reiche die gröſte Autorität und Gewalt hatte, durch gantz Griechenland ausruffen, daß der, ſo dieſes Rätzel errathen würde, ſeine Schweſter, die Jocaſtam, des Laji Wittbe, zum Weibe bekommen ſolte. Worauf ſich einer mit Nahmen Oedipus angab, der dieſes Rätzel (ſo in dieſer Frage beſtand: welches Thier wol früh morgens vier Füſſe, um Mittag zwey, und des Abends drey hätte?) auf das menſchliche Alter deutete, und ſolches daher glücklich löſete, worüber Sphinx ſo erſchrocken, daß es ſich vor Zorn und Schimpf von einem Felſen herunter zu tode geſtürtzet.

Spicanard,

Spica, du Nard, iſt ein wohlriechendes Kraut von groſſer Krafft und Wirckung, und wird in die Welſche, Garten- und Indianiſche Spick eingetheilet. Ob aber diejenige koſtbare Salbe, Joh. XII, 3, womit Maria Magdalena den HErrn Chriſtum vor ſeinem Tode geſalbet, aus der Indianiſchen Gattung ſey bereitet worden, ſolches iſt noch nicht ausgemacht, und kan man deßwegen D. Wedels Programma de Unguento Nardino nachzuſchlagen belieben. Inzwiſchen hat dieſes Kraut auch ſeinen Nutzen in der Küche, und kan der Koch bald dieſes bald jenes Eſſen damit delicat machen.

Spicken,

Heiſſet den Braten von allerley Arten und Gattungen vorher mit klein geſchnittenem Speck, vermöge der Spickenadel, über und über beziehen und durchſtechen.

Spick-Bret,

Iſt ein rundes und dünnes Bret, worauf die Braten in den Küchen geſpicket werden.

Spicke-

Spicke-Nadel,

Iſt eine von Stahl lang zugeſpitzte Nadel, obenher hol und offen, auch etliche mal aufgeſpalten, worein der klein und länglicht geſchnittene Speck geſtecket, und durch das Wildpret oder ander Fleiſch eingeſteln und Stückweiſe gezogen wird.

Spiegel,

Iſt eine aus zubereitetem Spiegel-Glas verfertigte, und mit einem auf vielerley Façon in unterſchiedener Form und Gröſſe gezierten und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierath, ſo das Frauenzimmer in denen Zimmern nicht wohl entbehren kan. Oder: Es iſt vielmehr eine aus Glas, Metall, Stein u. d. g. Materie dergeſtalt hell-polirte und zugerichtete Fläche, darinnen alles dasjenige, was man davor ſtellet, gantz deutlich und eigentlich abgebildet wird. Sie ſind entweder groß, deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Putz-Stuben und Zimmern findet, oder mittelmäſſig, ſo in denen Wohnſtuben gebräuchlich, oder klein, ſo man insgemein Auffſetze-Spiegel nennet, und vor welchen ſich das Frauenzimmer aufzuſetzen und zu coëffiren pfleget; das Venetianiſche Glas iſt ſonſt für das beſte bey den Spiegeln gehalten worden, doch giebt demſelben anitzo das Sächſiſche und Brandenburgiſche nichts nach. ſ. Oecon. Lexicon.

Spiegel auf dem Nacht-Tiſch,

Iſt ein meiſtentheils in ſilbernen Rahm eingefaſter Spiegel, ſo von hinten aufgeſtellet werden kan, vor welchem ſich das Frauenzimmer ihren Haar-Putz und Fontrangen aufzuſtecken und aufzuſetzen pfleget.

Spiegel-Futteral,

Iſt ein höltzernes oder mit Frantzöſiſchem Leder, auch Gold-Papier überzogenes Fach, worinnen das Frauenzimmer ihre ſilbernen und ſaubern ſo genannten Auffſetze-Spiegel zu verwahren pfleget.

Kinder in Spiegel vor dem Jahre ſehen laſſen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, man müſte kein kleines Kind vor dem Jahre in Spiegel ſehen laſſen, damit ſie nicht ſtoltz und hoffärtig würden.

Spiegel-Karpfen, ſiehe Karpfen.

Spiel-Katzen, ſiehe Katzen.

Spiel-Magen, Spill-Magen, oder Spindel-Magen,

Heiſſen diejenigen Anverwandten und Freunde, ſowol männlichen als weiblichen Geſchlechts, ſo uns von der Mutter her anverwandt, und mit Freundſchafft zugethan ſind.

Spiel-Sachen, ſiehe Puppen-Werck.

Spiel-Spill-, oder Sparhafen-Gelder,

Heiſſen diejenigen Gelder, ſo das Weib auſſer der Mitgifft und Paraphernalien zu dem Manne mit bringet, ſelbige aber vor ſich gantz alleine behält, und darüber nach Belieben diſponiren kan.

Spiel-Teller, ſiehe L'Ombre-Teller.

Spieß-Kuchen zu backen,

Man nimmt ein halb Nöſſel Rahm, ein Nöſſel gute Milch, 18 Eyer, ein halb Pfund geſchmoltzene Butter, vier Löffel voll Zucker, ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blumen, ein Pfund gut Weitzen-Mehl, diß alles wohl geſchlagen, daß der Qvirl oder Löffel darinnen ſtehen bleibt; alsdenn nimmt man Speck und ſchmieret einen höltzernen Spieß damit, bewindet ihn mit einem Faden, und beſchmieret den auch, alsdenn leget man es an ein Kohlfeuer, daß es heiß wird, darnach wird es mit dem angerührten Teig begoſſen, ſodann läſt man es wieder braten, begieſſet es etliche mal, bis der Teig alle drauf iſt. Diejenigen Tropffen, die von dem Kuchen abfallen, müſſen wieder in den Teig gethan, und damit begoſſen werden.

Spinat,

Spinachia, Epinard, iſt ein Garten-Kraut von kalt und feuchter Natur, und kan ſonderlich die Kälte wohl vertragen, wird zu dem Ende in denen Küchen gar

sehr beliebet, weil es fast das gantze Jahr hindurch zu haben und zu essen taugt. Es ist das zarteste unter allen Mus-Kräutern, kühlet, feuchtet und befördert den Stulgang. Ein mehrers kan man im Oeconom. Lexico nachlesen, woselbst auch von dem Erdbeer-Spinat Nachricht zu finden. Es pflegen ihn die Köche entweder an andere Speisen zu kochen, oder à part, wie folget, zuzurichten: 1) Spinat zu lesen und abzukochen; 2) Spinat mit Rahm und kleinen Rosinen; 3) Spinat ohne Rahm und kleinen Rosinen; 4) Spinat-Farce; 5) Spinat mit Aumelett; 6) Spinat mit einer Carbonade; 7) Spinat mit einer Grillade; 8) Spinat mit Possesen; 9) Spinat mit Eyerkuchen; 10) Spinat mit Eyern, so Ochsen-Augen heissen; 11) Spinat mit verlohrnen Eyern.

Spinat zu lesen und abzukochen,

Wenn der Spinat jung ist, darf selbiger nur rein abgeschnitten werden, dafern er aber alt und schon in Schoß gehet, so werden nur die Blätter abgenommen, und hernach ausgewaschen. Nach diesen setzet man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, saltzet es ein wenig, und wenn es kochet, so thut man den Spinat hinein und lässet solchen abkochen, diesen kan man hernach zu folgenden Bereitungen anwenden.

Spinat mit Rahm und kleinen Rosinen,

Wenn der Spinat abgekochet ist, so thut man diesen aus dem Wasser in einen Durchschlag, daß er abseihe, und schneidet ihn hernach mit einem Schneide-Messer gantz klein. Nach diesem setzet man in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, schüttet den Spinat drein, damit er ein wenig röste, giesset alsdenn ein Nössel guten süssen Rahm dran, wirffet eine Hand voll Rosinen drunter, rühret dieses alles wohl durch einander und lässet es eine Weile dämpffen, so ist es fertig.

Spinat ohne Rahm mit kleinen Rosinen,

Diesen machet man gleich als vorhergehenden, nur darff man den Rahm nicht dran bringen; stat dessen aber muß man desto mehr Butter und ein wenig Fleisch-Brühe dazu thun.

Spinat-Farce,

Man hacket abgekochten Spinat gantz klein und thut solchen in einen Tiegel, schüttet darzu geriebene Semmel, auch etwas eingeweichte Semmel, ein halb Pfund klein gehackten Nieren-Talg oder Rinder-Marck, nachdem viel Farce gemacht wird. Ferner schläget man 3 bis 4 Eyerdotter dran, und setzet es auf ein Kohlfeuer, rühret es ein wenig ab, daß die Eyer gar werden. Hernach thut man es in einen Mörsel, würtzet es mit Muscaten-Blüten, stösset ein wenig rohe Butter und Saltz drunter, und wenn es genug gestossen worden, so nimmet man solche Farce heraus und verbrauchet sie nach Gefallen. Absonderlich kan man Kräntze davon um die Potagen-Schüsseln also abmachen: Erstlich wird ein Kräntzgen von Teig um die Schüssel geführet, so breit von der Seite, als man den grünen Krantz haben will; darnach muß die Spinat-Farce um die Schüssel herum geführet, sauber und glatt mit einem warmen Messer zugestrichen, mit Butter begossen, mit Semmel bestreuet und endlich in Ofen zum Backen geschoben werden. Ingleichen kan man auch Würstgen in Därmer, Würstgen aus Schmaltz gebacken, entweder zum garniren derer Potagen, oder was einem sonst einfället, daraus machen.

Spinat mit Aumelett,

Uber den Spinat kömmt ein Eyer-Kuchen, oder derselbe wird auch zerschnitten und herum geleget.

Spinat mit Carbonade,

Den Spinat machet man ab, wie vorher beschrieben worden; die Zubereitung der Carbonade findet man unter dem Buchstaben C.

Spinat mit Grillade,

Den Spinat machet man eben wie vorigen ab, und die Grillade zu verfertigen, suchet man unter dem Buchstaben G.

Spinat mit Nierenschnitten oder Possesen,

Der Spinat wird, als schon beschrieben,

Digitized by Google

ben, abgemacht; Die Verfertigung der Nierenschnitten suchet man unter dem Buchstaben N.

Spinat mit Eyer-Kuchen,

Man machet den Spinat ab, wie schon mehrmal beschrieben worden; Den Eyer-Kuchen aber zuzurichten, wird unter dem Buchstaben E, und zwar unter den Eyern zu finden seyn.

Spinat mit Ochsen-Augen,

Der Spinat kan gemacht werden, als vorher beschrieben worden, unter denen Eyern aber werden die gebackenen Ochsen-Augen anzutreffen seyn.

Spinat mit verlohrnen Eyern,

Die verlohrnen Eyer siehet man unter denen Eyern; Die Zurichtung des Spinats aber bleibet wie vorige.

Spindel,

Ist ein geschlanckes dünnes rund gedrehetes kleines Stäblein, oben und unten spitzig zulauffend, vermöge dessen die Fäden im Spinnen zusammen gedrehet, und darauf gewunden werden.

Spindel zum Goldspinnen,

Ist ein zum Gold- und Silber-Spinnen von einem starcken eisernen Drat verfertigtes Instrument mit einem höltzernen Würtel in der Mitten, von oben aber mit einem zarten Häcklein versehen, durch dessen Herumdrehung das Gold und Silber über den seidnen Faden gesponnen wird.

Spinet,

Ist eine Art von einem grossen Clavicordio, doch mit dem Unterscheid, daß an denen Tangenten klein geschnittene Feder-Kielen stecken, welche bey dem Niederdrücken die Saiten rühren; das Frauenzimmer bedienet sich dieses Instrumentes öffters bey ihrem singen.

Spinnen,

Heisset das auf den Wocken gelegte Garn, Flachs, Werck, Hanff oder Wolle, vermöge des Spinn-Rads oder Rockens in tüchtige und gleiche Fäden zusammen drehen.

Spinnen in Sechswochen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige wunderliche Weiber in denen tollen Gedancken stehen, es dürffte keine Sechswöchnerin binnen solcher Zeit spinnen, denn sonsten verursachte sie darmit, daß ihr Kind an Galgen käme und aufgehencket würde.

Spinnen oder Kancker umbringen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in den Gedancken stehen, sie hätten weder Stern noch Glück auf der Welt, wenn sie selbige umbrächten.

Spinne-Leder,

Ist ein viereckigt geschnittenes glattes Leder, so die Goldspinnerinnen sich um das Knie schlagen, und auf selbigem die Spindel ausstreichen.

Spinne-Rocken,

Ist ein lang gedreheter höltzerner Stock, von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt versehen, worauf man durch die darzu gehörige Spindel Flachs, Hanff, Werck oder Wolle fädenweise zu spinnen pfleget. Die Spartaner, Griechen, auch Indianer gaben sonst ihren Töchtern einen Rocken und Spindel an stat der Mit-Gifft, so damals noch nicht gebräuchlich war, mit. Justin. lib. 3 Histor. Alex. ab Alexandr. Genial. Dier. lib. 2 c. 5.

Spinn-Rad,

Ist ein von Holtz gedrechseltes und zusammen gesetztes Gestelle mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt versehen, auf welchem der Flachs, Hanff, Werck oder Wolle gesponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Das Frauenzimmer führet auch kleine Spinn-Räder, so sie auf einen Tisch vor sich setzen können, sie haben auch ein gantz klein Instrument, so sie Frantzösische Spinne-Räder nennen, welche sie an sich in Gürtel stecken, und also im Herumgehen daran spinnen können.

de Spiritu Sancto,

Catharina, eine Portugiesische gelehrte Nonne vom Seraphinen-Orden zu Lissabon,

bon, lebete im Anfang des 17 Seculi und beſchrieb die Hiſtorie ihres Kloſters unter dem Titel: Fundaçaon das Framengas.

Spital-Frau,

Iſt eine alte unbehülffliche und krancke Frau, ſo ſich, um ihr Alter vollends geruhig hinzubringen, in ein Hoſpital gekauffet, und daſelbſt bis an ihr Ende verpfleget wird.

Spital-Mutter,

Heiſſet diejenige Haushälterin und verſtändige Frau, ſo zu Verpflegung und Wartung derer im Hoſpital ſich befindenden alten Weiber beſtimmet und vorgeſetzet iſt.

Spitzen, oder Canten, Points,

Sind ein von Gold, Silber, gut oder Leoniſch, Neſtel-Garn, oder weiſſem auch ſchwartzem Zwirn, nach einem gewiſſen Muſter gekleppeltes oder genehetes zartes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Putz zu bedienen pfleget. Die weiſſen Spitzen ſind von unterſchiedenen Sorten und Güte, als da ſind: Points d' Alençon, von einem Frantzöſiſchen Städtgen dieſes Nahmens, in der Normandie gelegen, alſo genennet, ſind genehete Spitzen von verſchiedener Breite, denen Points de Veniſe ähnlich, ſo zu Cour-Robben ſehr ſtarck gebrauchet werden: Points de Bruxelle, ſind halb genehete und halb gekklöppelte Spitzen, kommen denen Points de Veniſe etwas gleich, ſind ſehr zart und fein, und en relief gearbeitet; Points de Veniſe ſind genehete Spitzen, ſo ietzo nicht mehr fabriciret werden, weil die zu Alençon ſolche übertreffen. Profilirte oder großfädigte Spitzen, ſind eine Art Brabanter-Spitzen, worinne die Blumen mit einem groben Faden umzogen ſind, und ein Relief formiren, dieſe ſind die moderneſte, und werden von denen Dames nebſt denen Brüßlern zu Kopff-Zeugen, Cour-Robben, und anderm Putz gebraucht. Brabanter-Spitzen ſind die ordinairen Niederländiſchen Spitzen, von verſchiedener Breite, theils glatt, theils bogigt. Mignonetten ſind Spitzen, worinnen ein flacher Faden, welcher das Deſſein anzeiget, fortläuffet: Sie ſind ordentlich nur eines Daumens breit, gleichen aber denen à gros filet nicht in dem mindeſten. Blonden ſind Neſtelgarne Spitzen, ſo in Franckreich und vielen Orten ſtat derer Niederländiſchen getragen werden; die Frantzoſen haben ſolche Spitzen wegen des leidlichen Preiſes, und um offte changiren zu können, eingeführet: Sie ſind etwas gelblicht, und accordiren bey den geſchminckten Geſichtern etwas beſſer als die weiſſen. Blonden mit Silber und Gold, ſind Neſtelgarne Spitzen, worinne ein ſilberner und goldener Faden laufft. Spitzen von Silber- und Gold-Faden, werden geklöppelt, und dienen zu verſchiedenem Gebrauch, Beſetzung der Kleider u. ſ. f. Spitzen von ſchwartzer Seide, gehören zur Trauer, werden auch zur Garnirung der Palladins, Mantillen, Hauben u. ſ. f. gebraucht, man hat auch ſolche mit gold- und ſilbernen Faden, und werden ſonderlich in Siebenbürgen und Ungarn, wiewol nur von gemeinen Leuten getragen.

Spitzen weiſſe zu waſchen,

Man lege die Spitzen in nicht gar zu heiſſes Waſſer, ſchmiere ſie wohl mit Seiffe ein, lege etwas darüber, daß ſie gleichſam gepreſſet werden, laſſe ſie alſo die Nacht über ſtehen, des andern Tages aber, wenn ſie ſo geweichet ſind, drucke man ſie vollends wohl aus, auf daß der gröſte Schmutz davon abgehe. Sodann nehme man von neuen laulicht Waſſer, ſchmiere die Spitzen vorhero abermals mit Seiffen wohl ein, lege ſie hernach von neuen in ſolch laulich Waſſer, decke darüber ein Tüchlein, ſo daß das Waſſer über ſelbige zuſammen ſchlage, ſetze alles in die Röhre, und laſſe es darinnen gemach aufſieden, wenn ſolches geſchehen, ſo waſche man die Spitzen aus nur gedachtem Waſſer wieder aus, und ſetze ſie noch einmal in die Röhre, laſſe das Waſſer ſamt den Spitzen darinnen aufwallen, ſo werden ſie, wenn man ſie noch einmal ſauber auswäſcht, vollkommen weiß werden: Endlich weiche man ſie in kaltes Waſſer, und laſſe ſie darinnen über Nacht liegen, ſo werden ſie noch beſſer. Am allerbeſten aber, wenn man die Spitzen zuletzt auf das Gras leget, und ſie bey warmen Sonnenſchein zu unterſchiedenen malen mit Waſſer

Digitized by Google

Wasser besprenget. Denn dadurch werden sie so viel als wieder von neuen gebleichet.

Spitzen schwartze wieder gut zuzurichten,

Wenn sie nicht allzusehr beschmutzet sind, kehre man erstlich den Staub mit einem zarten Bürstlein wohl aus, alsdenn bereite man eine Farbe aus Gummi, eingeweicht in Eßig, drucke die schwartzen Spitzen hinein, schlage sie auf ein Bret, überfahre sie mit einem Bürstlein aus gelinden Haaren gemachet, oder thue es auch mit einem Schwamme, drucke sie durch denselben auf das Bret recht glatt auf, damit sie nicht runtzlich werden, endlich lasse man sie an der Sonne, oder an dem Ofen geschwinde trocknen. Sind die schwartzen, sowol als weissen Spitzen sehr subtil, so hat man ein eigenes dazu gefertigtes helffenbeinernes oder anderes Instrument, wodurch man die kleinen Löcher an den Spitzen, wenn sie etwa nicht straff genug auf dem Brete aufgespannt gewesen, wieder öffne, und alles was an Zierath manchmal darüber lieget, in die rechte Ordnung bringe, so eine ziemliche Schärffe der Augen und gute Aufmerckſamkeit erfodert, aber auch sodann, wenn man die Arbeit für andere machet, rechtſchaffen bezahlet werden muß. Die schwartzen Spitzen werden öffters roth, und müssen also, wenn sie nicht zum weitern Gebrauche unnütze werden sollen, wieder schwartz gemachet werden. Dieses nun geschiehet durch braune Brasilien-Späne, Hausblase und Gummi, iegliches ohngefehr für einen Dreyer, den Gummi stosse man und reibe die Hausblase klein, beydes aber thue man nebſt den Brasilien-Spänen in einen glasurten wohl verlutirten Topff, wenn man erst warm Wasser darüber gegossen hat, lasse es auch nur zugedeckt, wenn man es nicht gar verlutiren will, sieden, bloß daß es nicht überlauffe, so wird eine Farbe daraus, welche das Ansehen von roth hat, aber rechtſchaffen schwartz färbet, wenn es vorher abgekühlet ist.

Spitzen-Bändgen,

Ist ein schmales zartes und auf beyden Seiten durchlöchertes weisses Band, welches das Frauen-Volck bey dem Spitzennehen zu Umlegung und Einfassung der Blumen und Gänge zu brauchen pfleget.

Spitzen-Frau,

Sind gewisse Weiber, so allerhand weisse Spitzen in einem Kästlein in und ausser denen Jahr-Märckten dem Frauenzimmer in die Häuser zum Verkauff herum tragen.

Spitzen-Grund,

Heist derjenige weit-löcherichte Stich in denen Spitzen, wormit das Frauenzimmer die leeren Felder, so ausser denen Blumen und Gängen auf dem Spitzen-Muster gefunden werden, auszufüllen pfleget; ist entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Grund anzustechen,

Sind kleine zarte von weissem Zwirn über ein rund spitziges Höltzlein zusammen geschlungene und ausgezäckte Ringlein, so an stat der Zäckgen oben an die geneheten Spitzen weitläufftig angestochen wird. Wird auch sonsten zu anderer Nähterey gebrauchet.

Spitzen-Muster,

Ist ein auf Papier entworffener Vor-Riß und Abschilderung derjenigen Blumen und Rangage, wornach die Spitzen geneher oder gekleppelt werden.

Spitzen-Rand,

Ist ein schmaler und zarter von weissem Zwirn gekleppelter Streiff, welcher unten an die genehten Spitzen stat einer Befestigung angestochen wird.

Spitzen-Schnepflein,

Ist ein zartes zugespitztes von weissem Zwirn gekleppeltes oder geneheres Schnepflein, so das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher über die Stirne unter denen Hauben zu tragen pfleget.

Spitzen-Stiche,

Sind allerhand künstliche und zarte Stiche, womit das Weibes-Volck die Blumen in den geneheten Spitzen auszufüllen pfleget. Dergleichen sind vielerley, als: der Marcipan-Stich, einfach und doppelt, Mandelkern-Stich, Rösgen-Stich, Flammen-Stich, Schieff-

Such,

Digitized by Google

Stich, Erbiß-Stich, Ketten-Stich, dichter Stich, schlechter Grund, einfach oder doppelt u. d. g. m.

Spitzen-Wäscherin,

Ist eine absonderliche Frau, so die Kunst, weisse oder schwartze Spitzen wieder rein zu waschen, aufzustecken und auszuplatten weiß.

Spitz-Gläser, siehe Tafel-Gläser.

Spitz-Hut, siehe Hut.

Spitz-Morcheln, siehe Morgeln.

Spollier,

Ist ein halb seidenes und halb leinenes streiffigtes Gewebe, wormit man die Zimmer insgemein auszukleiden und welches man an stat der Tapeten zu gebrauchen pfleget.

Spollier-Hacken,

Sind etliche an einander gesetzte Häcklein von Eisen oder Stahl sauber geschweisset und auspoliret, zuweilen auch im Feuer verguldet oder blau angelauffen, so man an Tapeten oder andere Sachen sonder Einschraubung und Verletzung der Wände und Zimmer einhengen und anwerffen kan.

von Sporck, Gräfin,

Anna Cajetana Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat aus dem Frantzösischen nachfolgendes übersetzet: 1) Wöchentliche Betrachtungen und Gebeter, Prag 1707 in 8. 2) Der Anfang der Weisheit oder kurtzer Inhalt, wie und warum man die Sünde fliehen soll, Prag 1708 in 8.

von Sporck, Gräfin,

Eliſabetha Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat folgendes übersetzet: 1) Christliche Sitten-Lehre, Kempten 1702 in 4; 2) Geistliche Wasserquelle, Altstadt Prag 1707 in 4; 3) Tractat wider die Gleichgültigkeit derer Glauben, Kempten 1702 in 12; 4) Geistliche Wochen, Prag 1708 in Octav.

von Sporck, Gräfin,

Maria Eleonora Cajetana Aloyſia, eine gelehrte Tochter Hr. Frantz Antonii Grafen von Sporck, Herren derer Herrschafften Grodlitz, Lyſſa und Konoget, Römischen Kayserlichen würckl. Geheimden Raths, Cämmerers und Königl. Stathalters in Böhmen, ist eine Nonne des Cöleſtiner-Ordens von Maria Verkündigung in Prag, und hat folgendes aus dem Frantzösischen ins Teutsche übersetzet: 1) S. Thereſiæ a Jeſu Betrachtungen über das Vater Unser, Neustadt Prag 1707 in 4to; 2) Kurtze Art und Weise sich in der Christl. Standhafftigkeit zu üben, Prag 1707 in 8tav. 3) Grund-Regeln, nach welchen die Kinder sollen Christlich auferzogen werden, 1709 in 8tav. 4) Der aus dem Irrthum gebrachte Hoffmann, 1710 in 8tav. 5) Hülffs-Mittel sich die stete Allgegenwart Gottes ohnabläßlich vor Augen zu stellen, 1710 in 12.

Spreil, siehe Speiler.

Spriegel über die Wiege,

Ist ein von Holtz absonderlich geschnitztes Gestelle mit zwey Gelencken versehen, welches man dem Kind zum Haupte in die Wiege stecket, damit man ein Tuch doch sonder Verhinderung und Beschwerniß über sein Gesichtlein bey dem Schlaf breiten kan.

Spritze,

Ist ein von Blech hol getriebenes oder von Holtz gedrehetes Instrument, so die Köche in ihren Küchen nöthig haben, als da ist, Spritze zu Spritzkuchen, Spritze zu Würsten u. d. g.

Spritzkuchen, siehe Gebackene Spritzkuchen.

Sprotten,

Sind anders nichts als eine Art Sardellen oder Anchois, so geräuchert und aus Engelland zu uns gebracht werden. Sie sind fett, und wenn sie frisch, wohl zu essen, es sey roh, oder welches besser, auf dem Rost gewärmet.

Spuhle,

Ist derjenige herum lauffende und mit einem Flügel, der auf beyden Seiten mit kleinen Häcklein versehen, umgebene Theil am

Digitized by Google

am Spinnrade, welcher den von dem Wocken herunter gezogenen und zusammen gedreheten Faden durch das an selbigem befindliche kleine eiserne Röhrlein auf- und annimmt, und im Herumdrehen selbigen aufwindet.

Spül-Faß,

Ist ein rundes flaches höltzernes Faß, worinnen die gescheuerten Teller und Schüsseln abgespület werden.

Spül-Gelte,

Ist ein von Holtz zusammen gesetztes und mit zwey hohen Handhaben versehenes Küchen-Gefäße, worein der Schaum und anderer Unflat, so von den kochenden Speisen abgesondert, gegossen wird.

Spül-Kessel, siehe Schwenck-Kessel.

Spül-Napf,

Ist ein grosser runder Porcellain-Napf mit Wasser angefüllet, worinnen man bey dem Caffee- oder Thee-Trincken die Schälgen und Näpfgen ausspület.

Spund,

Ist das kleine viereckigte Klötzlein, womit das Spundloch an den Fässern verwahret wird, ist insgemein mit einem reinen Läpplein umschlagen.

Stachel-Beere,

Uva crispa, (Grossularia) Grosseille, ist die Frucht eines Strauchs, welcher sehr stachlicht, im Frühling zeitig ausschläget, weiß blühet, in Gärten an Gelänter und Häge gesetzet, und unter der Scheere gehalten werden muß. Seine Fortpflantzung geschiehet im Herbste durch die Brut. Die Frucht ist länglich rund, haarig, im Anfang grün und hart, wenn sie aber zeitiget, färbt sie sich und wird weich. Sie wird grün an Speisen gebraucht, denselben eine angenehme Säure zu geben, reiff ist sie süsse, und kan roh gegessen, oder auch feuchte und trocken in Zucker eingemachet werden. s. Oecon. Lexicon.

Stachelnüsse, oder Wasser-Nüsse,

Tribuli aquatici, Chataignes d'Eau, sind drepeckigte Nüsse mit eben so vielen Spitzen und Stacheln versehen. Sie wachsen in Seen, Weihern, Teichen und Stadt-Gräben, dahero sie auch See- oder Weiher-Nüsse genennet werden. Ihrem Geschmack nach sind sie süsse; verursachen aber bey vielem Gebrauch Blehungen und Winde. Doch sollen sie mit Honig-Wasser gekocht, ein gut Gurgelwasser zu Mund- und Hals-Geschwüren, wie auch zum faulen Zahnfleisch abgeben. Ein mehrers hat sich ein Curieuser aus Kirchmayers Disp. de Tribulis potissimum aquaticis zu erholen. Der Koch brauchet die Stachel-Nüsse entweder an andere Essen oder bereitet sie auf folgende Art: 1) Stachel-Nüsse zu putzen; 2) Stachelnüsse zu kochen.

Stachel-Nüsse zu putzen,

Wenn diese aus dem Teich kommen, so lieset man sie sauber aus, schüttet sie hernach in einen Kessel oder höltzernen Stutz, giesset Wasser darauf, rühret sie mit einem neuen Besen brav um, und wäschet sie alsdenn wieder aus.

Stachel-Nüsse zu kochen,

Sind diese vorher beschriebener massen gereiniget, so thut man sie in einen Kessel, giesset Wasser darauf, setzet sie aufs Feuer, und lässet sie eine gute halbe Stunde sieden. Darnach breitet man eine Serviette auf eine Schüssel und richtet solche darauf an, decket sie zu, giebet sie hin, und lässet darzu frische Butter und Pfeffer aufsetzen; will man solche wie Castanien brauchen, so müssen sie mitten entzwey geschnitten, die Kern heraus gethan, und denn an Braunkohl, wie Castanien geworffen werden.

Stadt-Mutter,

Heisset an etlichen Orten die älteste und vornehmste Matrone in der Stadt.

Stählgen für die Kinder,

Ist ein zartes von Stahl verfertigtes Instrument, obenher etwas breitrund zubereitet, so man den kleinen Kindern an ein Band anzuhengen, und selbigen damit, wenn ihnen bey dem Zahnhecken das Zahnfleisch juckt und brennt, in dem Mäulgen herum fähret, um die Hitze dadurch ein wenig abzukühlen.

Stangen-

Digitized by Google

Stangen-Leinwand,

Ist eine gewisse Art einer gemodelten und überschlagenen weissen Leinwand, doch nicht so dichte als Zwillig, woraus das Frauenzimmer allerhand Geräthe, als Tischtücher, Servietten, Qvehlen, Vorhänge und andere Sachen zu schneiden pfleget.

Ständgen,

Ist eine nächtliche Music, so ein Amante seiner Geliebten durch andere machen läst, oder selbst allein von ihrem Hause in ein Musicalisches Instrument, als Laute u. d. g. eine charmante Arie singet.

Stärcke,

Wird aus dem schönsten Weitzen bereitet, welcher einige Tage in Wasser weichen muß, bis er gantz weich worden, und man seine Krafft und Marck heraus drücken kan, so sich hernach zu Boden setzet, und dieses weisse Pulver giebet, womit das Frauenzimmer die klare Wäsche steiff zu machen pfleget, wenn sie vorhero durch ein Tuch gedrucket worden.

Stärck-Mehl, siehe Krafft-Mehl.

Stärcken-Qvirl,

Ist ein grosser von Holtz geschnitzter Qvirl, so in den Stärcken-Topf gehöret.

Stärcken-Topf,

Ist ein grosser irdener Hafen, worinnen die Stärcke mit der blauen Farbe vermischet und aufgekochet wird, damit man selbige bey dem Stärcken der Wäsche brauchen kan; zuweilen nimmt man auch eine höltzerne Wasch-Gelte darzu.

Stärcken-Wäsche,

Heisset dem Weibesvolck dasjenige kleine und klare Wäsch-Geräthe, so bey dem Waschen durch die Stärcke gezogen, und starr gemacht werden muß.

Starr machen,

Spitzen oder Flohr, ist eine Wissenschafft derjenigen Weiber, so den eingeschmutzten Flohr oder Spitzen in dem Waschen durch Dragant oder Gummi wieder aufzusteiffen und ihnen neuen Glantz zu geben wissen.

Statilia,

War ein sehr altes Weib, von welcher Seneca in seinen Epistuln etwas erwehnet. Sie war aus einem berühmten Hause, und wurde 99 Jahr alt.

Statuten-Theil, siehe Portio Statutaria.

Staucher,

Heisset dem Frauenzimmer in Nürnberg so viel als ein Muff.

Stecher zu den Aepffeln, oder Aepffel-Stecher,

Ist ein gewisses ausgehölertes Back- und Küchen-Instrument, wormit man die Mitten von denen scheibig geschnittenen Aepffeln, ehe daß sie gebacken werden, aussticht und ausgräbet.

Stech-Heber,

Ist ein klein von Meßing oder Blech holgetriebenes Röhrlein, wormit man den Wein oder das Bier, so man kosten will, aus denen noch frischen und unangezapften Fässern hebet und heraus sticht.

Stecke-Nadeln, auch Klufen, Spann-Nadeln und Häfftlein genannt,

Sind kleine schwancke von Meßing oder anderm Metall zugespitzte und oben mit einem Knöpfgen versehene Nadeln, so das Frauenzimmer sowol zum Nehen als auch zu dem Putz nöthig hat, sind groß, mittlere oder klein, weiß, gelb, blau angelauffen oder schwartz, deren letztere bey der Trauer nöthig sind.

Stecke-Nadel-Brief,

Ist ein zusammen-gelegtes blau oder weisses Papier, worinnen die Stecke-Nadeln Reihen weise gestecket, und in solchen Briefen verkauffet werden.

Steck-Rüben, siehe Rüben.

Steffens,

Ein Frauenzimmer in Engelland, so ein bewährtes Mittel wider den Stein besitzen, und solches zum Dienst des Publici gegen eine Belohnung von 5000 Pfund Sterlings bekannt zu machen gesonnen seyn, auch folgende Vorschläge deßfalls gethan

Digitized by Google

gethan haben soll. Ein ieder, wer etwas hierzu beytragen will, kan sein Geld dem Banqvier Drummont in Charingscroß zustellen, der, sobald er 1000 Pfund zusammen gebracht, dieselben bey der Süd-See-Compagnie auf die Nahmen des Ertz-Bischoffs von Canterbury, des Grafen Godolfin, des Lord Privat-Siegel-Bewahrers, wie auch der Hertzoge von Richmond und Montagve, und anderer mehr, niederlegen wird. So bald nun die Summe von 5000 Pfund Sterling beysammen, will gedachtes Frauenzimmer ihr Geheimniß offenbaren, daß es kund gemacht werden könne. So lange bis ihre Medicin die Probe hält, verlanget sie nur die Interessen von dem Capital, welches sie erst alsdenn empfangen will, wenn besagte Lords, die sich für sie verbürgen, augenscheinlich sehen, daß ihr Arcanum die Krafft und Wirckung habe, die sie ihm zuschreibt, nemlich den Stein in der Blase zu dissolviren. Woferne sich aber dieses nicht in der That also zeigen würde, soll ieder sein Geld zurück bekommen. Seit dem dieser Vorschlag von ihr geschehen, sollen verschiedene Attestate glaubwürdiger Personen eingelauffen seyn, die insgesamt bekannt, daß ihnen durch solche Medicin völlig geholffen; und vom 22 April bis zu Ende dieses Monats 1738 sind bereits 365 Pf. an vorher gedachten Banqvier gezahlet worden.

Steiff-Matz, s. Ovarck.

Steinbeisser,

Gobii fluviatiles (Murenulæ) Petites lamproyes, sind dünne geschlancke Fischlein, fast wie die Neunaugen, mit einer glatten Haut, dunckelgelb mit schwartzen Flecken: Sie haben ein spitziges Maul, und daran zwey Häcklein, mit dem hilfft sie sich gemeiniglich im Mertz oder April in Bächen an die Kieselsteine anlegen, und gleichsam an selbigen saugen, davon sie vielleicht auch den Nahmen bekommen. Sie haben sonst einen gar guten Geschmack, und wenn ihnen der Koch mit einer guten Brühe vollends zu statten kömmet, werden sie für was delicates geachtet: dahero sie Colerus nicht ohne Ursache unter die Herren-Fische rangiret, die aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfodern, sonst wird die Lüsternheit bey vielem Gebrauch mit einem Fieber bezahlet. Ihre Zubereitung ist wie der Neunaugen ihre, und kan man sich hier in allem nach jenem richten.

Stella,

Eine gelehrte Frantzösin, so nicht nur ein Buch, Pastorales genennet, sondern auch andere Sachen in Frantzösischer Sprache geschrieben. Sie war zugleich auch eine gute Künstlerin in Mahlen und Schildereyen. Vid. Devisеum in Mercur. Gall. An. 1678 Mens. Septembr. pag. 119.

Stephana,

Nicolæa, oder Etienne, genannt, eine gelehrte Frantzösin und nette Dichterin. Sie war des gelehrten Medici, Caroli Stephani in Paris Tochter, und Johannis Libautii Medic. Doctoris daselbst Eheweib, so um das Jahr 1584 florirete. Vid. La Croix du Maine in Biblioth. p. 358, it. Almeloveen de Vitis Stephanor. p. 26, Junck. Centur. Fœm. Illustr. p. 72 & 73.

Stephania,

Catharina, des berühmten und gelehrten Henrici Stephani, gleichfalls gelehrte Tochter, so die Lateinische Sprache wohl verstunde, auch sonst ein gelehrtes und geschicktes Frauenzimmer war. Vid. Act. Erudit. Lipsi. A. 1684 p. 203, & Juncker. Centur. Illustr. Fœm. p. 71 & 72, Colomes. in Gall. Oriental. p. 24.

Steppen, Röcke oder Decken,

Ist eine neue Art die Frauenzimmer-Röcke, welche mit Haaren oder Wolle vorher dick unterleget worden, mit allerhand Blumen und Gängen, vermöge der an einander hengenden Stepp-Stiche zu über nehen, bisweilen werden auch die Blumen und Figuren aus allerhand bunten Taffet zierlich ausgeschnitten und hernach darauf gesteppet, dergleichen auch bey den Decken, so über die Betten in denen Putz-Stuben gebreitet werden, zu geschehen pfleget.

Steppen, weiß Zeug,

Heisset in dem Nehen etliche Reihen

über die Bindgen durch Fassung zwey oder drey abgezehlter Fäden ziehen und eine gerade Linie nach dem Faden durch solche an einander hengende Stiche formiren.

Sterope,

War des Atlantis Tochter, und eine von denen sieben Plejaden, welche dem Marti den Oenomaum zur Welt gebracht.

Sthenoboea,

Oder Anthea, war des Prœti Weib, so sich in den Bellerophon verliebet, und als sie ihn auf keine Art und Weise zum Ehebruch bewegen konte, ihn bey ihrem Manne angegeben, ob hätte er sie mit Gewalt zur Unzucht zwingen wollen, worauf Prœtus ihn zu seinem Schwieger-Vater dem Jobas nach Lycien geschickt, um selbigen deßwegen umzubringen, welches aber nicht erfolget.

Sticken,

Ist eine Kunst mit Gold, Silber oder Seide allerhand Blumen, Figuren, Laubwerck und Rangage auf seidne und wollene Zeuge erhaben zu nehen und selbige damit zu belegen.

Stieff-Grosse-Mutter,

Heisset des Stieff-Vaters oder Stieff-Mutter ihre Mutter.

Stieff-Mutter,

Heisset die andere Frau, so der Vater heyrathet, und seinen Kindern als Mutter vorsetzet.

Stieff-Schwestern,

Heissen zwey von dem Stieff-Vater oder Stieff-Mutter zusammen gebrachte Töchter.

Stieff-Tochter,

Heisset diejenige Tochter, so eine Wittibe zu ihrem andern Mann, oder ein Wittiber zu seiner andern Frau mitbringet.

Stillen, oder säugen,

Ist eine Verrichtung und Pflicht der Ammen oder eigenen Mütter, so die kleinen Kinder an die Brüste legen, und selbige mit ihrer Milch Tag und Nacht unterhalten.

Stirnbinde, oder Kopfbinde,

Ist ein schmaler, weisser, schlechter oder geneheter, auch auf beyden Seiten mit Canten, Zäckgen oder Spitzen besetzter Streiff, den das Weibes-Volck um die Stirne meistentheils zu denen Schleppen zu binden pfleget. Die Hallorum Weiber tragen selbige beständig.

Stirn-Spangen,

War im Alten Testamente ein gewisses Stück vom weiblichen Schmuck und Geschmeide, so das Frauenzimmer auf denen Stirnen, in Form eines halben Mondens trug. Dergleichen dort Abraham seinem Knecht für die Rebeccam hatte mitgegeben. Genes. XXIV, 22.

Stockfisch,

Asellus, Merluche, ist ein See-Fisch, der häuffig um Norwegen gefangen, aufgetrocknet und weit und breit verführet wird. Loniceri Meinung nach soll er daher den Nahmen haben, weil er erst auf einem Stock müsse geklopft werden, ehe er zu essen taugt, sonst bleibt er ein unverdaulicher Fisch, der einen guten Magen erfodert. Wiewol ein gewisser alter Medicus vorgegeben, als ob dieser Fisch die sauren Cruditäten aus dem Magen wegnehmen solte, zumal wenn man darbey täglich eine ziemliche portion von liquore nitri fixi gebrauchete. s. Oeconom. Lexicon. Bey gemeinen Leuten ist er eine gewöhnliche Haus-Kost, und auf vornehmen Tafeln wird er bisweilen zur Abwechselung mit verspeiset, wenn man sonderlich nach der Vorschrifft unsers Kochs solchen zubereitet: 1) Stockfisch zu wässern; 2) Stockfisch zu wässern anders; 3) Stockfisch zu wässern noch anders; 4) Stockfisch mit zerlassener Butter; 5) Stockfisch mit Rahm; 6) Stockfisch gefüllet im Backofen; 7) Stockfisch auf der Schüssel gedämpfft mit Zwiebeln; 8) Stockfisch mit einer Senff-Sosse; 9) Stockfisch mit Senff anders; 10) Stockfisch mit Reiß à la Turc.

Stockfisch zu wässern,

Den Stockfisch klopffet man mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel, giesset Regenwasser drauf, darinnen er einen gantzen Tag liegen muß, wäschet ihn alsdenn

enn heraus, gieſſet wieder Waſſer drauf, nd läſſet ihn noch 2 bis 3 Tage wäſſern. s würde nicht ſchaden, wenn man gleich en Stockfisch alle Tage 2 mal auswüche und wieder friſch Waſſer gäbe.

Stockfisch zu wäſſern anders,

Wenn der Stockfisch geklopffet iſt, ſo eget man ihn in eine Wanne, die unten inen Zapffen hat, machet alsdenn eine Lauge, und gieſſet ſolche darauf, welhe 24 Stunden drauf ſtehen muß. Hernach wäſchet man den Stockfisch etliche nal ſauber aus, gieſſet alle Tage zwey mal riſches reines Waſſer darauf und dieſes o lange, bis er genug gewäſſert iſt.

Stockfisch zu wäſſern noch anders,

Man leget den Stockfisch, wenn er recht geklopffet iſt, in eine Wanne, gieſſet Waſer drauf, ſtreuet ungelöſchten Kalch darin, und läſſet ſolchen 24 Stunden ſteen, hernach wäſchet man ihn etliche mal aus, und gieſſet öffters, auch wol des Tages 3 bis 4 mal friſch Waſſer drauf, ſo wird er auflauffen und ſchön lucker oder weich werden.

Stockfisch mit zerlaſſener Butter,

Wenn derſelbe vorher beſchriebener maſſen gewäſſert iſt, ſo ſchneidet man ſolchen in Stückgen, thut ihn in friſches Waſſer, und wäſchet ihn ſauber aus, nach dieſem leget man den Stockfisch in einen Topf, gieſſet kaltes Waſſer drauf, ſetzet ihn von ferne zum Feuer, und rücket ihn immer näher, und wenn er oben einen weiſſen Giſcht bekömmt, ſo ſchiebet man ihn wieder zurücke. Unterdeſſen läſſet man Butter zergehen, nimmet hernach den Stockfisch wieder aus dem Topffe, lieſet ihn aus, und ſchüttet ihn auf die Schüſſel, darauf er ſoll angerichtet werden, beſprenget ihn ein wenig mit Saltz, läſſet die zerlaßne Butter darüber lauffen, ſtreuet oben viel Muſcatenblüten und gehackte grüne Peterſilie drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer und decket die Schüſſel zu, hat er nun noch ein wenig gedämpffet, ſo kan er zu Tiſche getragen werden.

Stockfisch mit Rahm,

Man zerſchneidet den Stockfisch, wäſſert und wäſchet ſolchen ſauber aus, ſetzet ihn zum Feuer, ingleichen auch Rahm oder nur gute Milch in einer Caſſerole oder Tiegel auf ein Kohlfeuer. Hernach wenn der Stockfisch anfangen will zu kochen, ſo nimmet man ihn vom Feuer, leget ihn heraus u. putzet ihn ſauber ab, thut ihn in die auf dem Kohlfeuer ſtehende Milch, würtzet ihn mit Muſcatenblüten, und ſo es beliebet, kan man auch ein wenig Saffran daran ſchütten, und läſſet ihn ein wenig in der Milch kochen. Ferner ſchläget man fünff bis ſechs Eyerdotter, nachdem man viel hat, in ein Töpffgen, qvirlt dieſe mit etlichen Tropffen kalter Milch klar ab, gieſſet darnach die Milch davon an die geqvirlten Eyerdotter, und rühret es beſtändig, bis es ein wenig dicke wird. Inzwiſchen leget man ein Stück ausgewaſchene Butter an den Stockfisch und paſſiret ihn eine Weile, wenn die Brühe dickigt worden, ſo ſetzet man den Stockfisch vom Feuer, gieſſet die abgeqvirlte Brühe darüber, und rüttelt ihn durch einander. Zuletzt richtet man ſolchen auf eine Schüſſel an, ſprenget zerlaſſene Butter und Muſcatenblüten darüber, denn kan er zu Tiſche getragen werden.

Stockfisch gefüllt im Backofen,

Den Stockfisch bereitet und ſetzet man zu, wie vorhergehenden. Wenn er nun anfänget zu kochen, ſo nimmet man ihn vom Feuer, lieſet die ſchönſten Stücke ſauber, Blätterweis zerpflückt, in einen Tiegel oder Caſſerole, den übrigen aber lieſet man aus, und ſchneidet ſelbigen gantz klein, würtzet ihn mit Muſcatenblüten, Ingber und etwas weiſſem Pfeffer, ſchüttet ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln und eingeweichte Semmel darzu, und thut dieſes zuſammen in einen Reibaſch, oder ſonſten in eine tieffe irdene Schüſſel, ſchläget 6 bis 8 Eyer dran, gieſſet ein Nöſſel guten ſüſſen Rahm drein, ſaltzet dieſes ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. Letztlich muß man 3 Viertel-Pfund Butter zergehen, und ſelbige unter das Abgerührte lauffen laſſen; den gepflückten Stockfisch aber, ſo man Stückenweis in die Caſſerole gethan, paſſiret man mit einem Stücke Butter, Muſ-

Digitized by Google

catenblüten, Citronenschalen, auf einem Kohlfeuer ab. Inzwischen bestreichet man eine Tortenpfanne mit Butter, schläget ein Blat Teig hinein, und klebet solchen auf dem Rand mit Eyern an, damit er, wenn er in Backofen kömmt, nicht hinunter fahre, nachgehends schüttet man die Helffte von dem Abgerührten drein, leget den abpallirten Stockfisch drauf, und überziehet solchen mit der andern Helffte, streuet oben Semmel drüber, setzet solches alsdenn in einen heissen Backofen, damit es fein goldgelb backe. Ist solches geschehen, so langet man den Stockfisch heraus, machet ihn um die Tortenpfanne herum los, thut selbigen heraus, richtet ihn auf eine Schüssel an, und lässet ihn also warm zu Tische tragen.

Stockfisch auf der Schüssel gedämpfft mit Zwiebeln,

Man schneidet gewässerten Stockfisch zu Stücken, setzet ihn in einem Topf zum Feuer, und so bald er nur ein wenig einen weissen Gischt bekömmt, so nimmet man ihn gleich wieder weg, und putzet ihn fein Blätterweis, als einen gepflückten Hecht aus. Hierauf wäschet man 3 Viertel-Pfund Butter, und beschmieret eine Schüssel damit, streuet Muscatenblüten und Ingber drauf, besetzet den gantzen Boden mit geschnittenen Zwiebel-Scheiben; auf diese leget man eine Lage Stockfisch, und darauf wieder Zwiebel-Scheiben, damit fähret man also fort, und machet eine ziemliche Schüssel voll, streuet darnach oben wieder Muscatenblüten und Ingber drauf, leget wieder ziemlich viel Butter dran, decket den Stockfisch mit einer andern Schüssel feste zu, setzet solchen auf ein Kohlfeuer, und lässet ihn eine ziemliche Weile dämpffen, so wird er Brühe und Safft genug überkommen. Wenn man nun denckt, daß die Zwiebeln bald weich sind, wornach man auch sehen kan, so muß man diesen lassen zu Tische tragen.

Stockfisch mit einer Senff-Sosse,

Den Stockfisch, wenn er gehöriger massen gewässert und zugerichtet worden, putzet man sauber aus. Hernach machet man in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, schüttet eine Messerspitze Mehl drein, welches auch mit bräunen muß, giesset alsdenn ein halb Nössel Senf drein, würtzet ihn mit Ingber und Pfeffer, giesset von der Brühe, in welcher der Stockfisch gesotten, nachdem etwas Wein und Zucker dran gethan worden, drein, und lässet es kochen. Zuletzt leget man den Stockfisch darzu, der darff aber in dieser Brühe nicht gar zu lange kochen, ist er etwan zu mager, so machet man in einer Pfanne Butter braun, und lässet diese vollends hinein lauffen, endlich mag man solchen nach Belieben anrichten.

Stockfisch mit Senf anders,

Man kochet selbigen offt beschriebener massen ab. Hernach putzet man ihn sauber aus, leget ihn ordentlich auf eine Schüssel, giesset Senf drüber, setzet ihn auf ein Kohlfeuer, und lässet ihn mit dem Senff dämpffen. Ferner machet man ein halb Pfund oder auch mehr Butter, nachdem man viel Stockfisch hat, in einer Casserole oder Pfanne braun, und brennet solche über den Stockfisch, streuet Zucker, Ingber und Pfeffer drauf, und verspeiset solchen nach Gefallen.

Stockfisch mit Reiß à la Turc,

Wenn der Stockfisch mit Reiß in der Schüssel angerichtet worden, so wird oben mit einer glüenden Schauffel darüber hingefahren, daß er bräunlich wird.

Stockflethin,

Maria Catharina, von Nürnberg, gebohrne Fritschin, eine gecrönte und sinnreiche Poetin, ihr Ehe-Herr war L. Arnold Stockfleth, Brandenburgischer Bareuthischer General-Superintendens. Unter den Blumen-Hirtinnen führte sie den Nahmen Dorilis. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Lust P. II pag. 115 & 116.

Stock-Morcheln, siehe Morcheln.

Stock-Schilling,

Ist eine besondere Bestraffung für das annoch junge und unverständige Weibes-Volck, so sich zu allerhand bösen Dingen von andern verleiten lassen, da nemlich die Delinquentin über einen Stock gebücket angeschlossen und mit Ruthen über

Digitized by Google

über das hinterſte Theil ihres Leibes geſtrichen wird.

Stöcken-Schmecken,

Heiſſen dem Nürnbergiſchen Frauenzimmer etliche an ein langes Stöcklein zuſammen gebundene Nelcken oder andere Blumen, ſo ſie ſtat eines Bouquets in die Hand zu nehmen pflegen.

Stock-Schwämme,

Sind eine Art kleiner Schwämme, ſo insgemein auf büchenen Stöcken zu wachſen, und entweder à part zugerichtet oder in gewiſſe Eſſen friſch oder abgedörret verbrauchet werden, und kömmet deren Gebrauch ohne Zweiffel von denenjenigen Leuten her, die in Kriegs- und Hungers-Noth ſich anders nicht als mit dergleichen zu retten gewuſt. Sie werden gemeiniglich alſo zubereitet: 1) Stock-Schwämme zu putzen; 2) Stock-Schwämme auf Butter mit grüner Peterſilie; 3) Stock-Schwämme gebacken im Backofen.

Stock-Schwämme zu putzen,

Man ſchneidet denen Stock-Schwämmen unten die Stiele bis an die Köpffe weg, ſo ſind ſie geputzet.

Stock-Schwämme auf Butter mit grüner Peterſilie,

Wenn dieſe Schwämme geputzet ſind, ſo ſchüttet man ſie in kaltes Waſſer, wäſchet ſie rein aus, und drücket ſie mit denen Händen gantz trocken. Indeſſen machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun; leget hernach die Schwämme drein, und läſſet ſie braten, ſodann ſtreuet man Ingber, Pfeffer und gehackte grüne Peterſilie drein, rühret ſolches durch einander und richtet ſie an.

Stock-Schwämme gebacken im Backofen,

Man putzet und wäſchet die Stock-Schwämme ſauber aus, und ſchneidet ſelbige mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf das Feuer, thut die gehackten Schwämme hinein und paſſiret ſie ein wenig, nimmet hernach ſolche vom Feuer, daß ſie erkalten. Unterdeſſen ſchneidet man ein halb Pfund Nieren-Stollen, nebſt eingeweichten und wieder ausgedruckten Semmeln, Ingber, Muſcatenblüten, kleinen Roſinen, Saltz und guten ſüſſen Rahm, 10 Eyern, an die Schwämme und rühret dieſes alles wohl durch einander. Hernach machet man einen Krantz von Teig um eine Schüſſel, beſchmieret dieſe mit Butter und ſchüttet die abgerührten Schwämme hinein, ſtreuet oben geriebene Semmel drüber, ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen, läſſet ſie gar gemächlich backen, und wenn ſie fertig ſind, auftragen.

Stoff, oder Eſtoff,

Iſt ein ſeidenes ein- oder vielfärbigtes künſtlich verfertigtes Gewebe, mit allerhand Blumen und Rancken überſchlagen, von unterſchiedener Güte, leicht oder ſchwer, hat einen Gra di Napel-Boden und Grund, zum Unterſchied des Damaſtes, als welcher einen Grund von Satein hat.

Stoff mit lebendigen Blumen,

Iſt eine Art von ſeidenem Stoff, worein die Blumen von allerhand Arten mit ihrer natürlichen Couleur und Schattirung, wie ſie in den Gärten wachſen, gewircket ſind.

Stolle,

Eine Art Butter-Gebackens, deſſen Forme länglicht, an den Enden zugeſpitzt und in der Mitte erhaben iſt. Sie pflegen in Weihnachten gebacken zu werden, da ſie denn ein ieder ſeinen Umſtänden nach, was die Güte derſelben anlanget, einzurichten pfleget.

Stopffen, ſiehe Wübeln.

Stopffen, oder Mäſten,

Heiſſet Gänſe, Truthäne oder Kapháne eine Zeit vorher, ehe ſie abgeſchlachtet werden, mit abſonderlich darzu verfertigten Nudeln, ſo man ihnen mit Gewalt in den Hals ſtopffet, fett machen.

Stopff-Läpplein,

Sind kleine weiſſe leinene und weich geriebene Tücher, ſo man denen Windel-Kindern unterzubreiten und zu ſtopffen pfleget, damit ſie nicht das andere Win-

del-Geräthe unrein machen. Sie sind kleiner als die Windeln.

Stopff-Nadel,

Ist eine lange geschlancke und spitzige stählerne Neh-Nadel, so das Frauenvolck bey dem Löcher-zustopffen, im weissen Zeuge zu brauchen pfleget.

Stör,

Acipenser, (Sturio) Etourgeon, ist eine Art eines starcken und grossen Fisches. Er hat einen langen Rüssel, vier Kiefen auf ieder Seite, so mit einem harten Deckel verwahret, ist dunckel von Farbe, und führet keine Zähne. Er hat gar kleine Augen, und sein Mund stehet am Untertheil des Rüssels gantz rund stets offen ohne Zähne, mehr zum Saugen als zum Kauen beqvem. Die Schuppen findet man bey ihm nicht über und über, sondern er weiset nur etliche harte Schuppen auf dem Rücken lang hin, vom Kopff durch den Rücken bis über den Schwantz läufft eine starcke Senne Fingers dicke, so die Stärcke genennt, und von denen Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird. Dieser Fisch ist, wie der Lachs, ein Anadromiste, der zwar ordentlich im Meere wohnet, aber aus demselben in die Ströme zu seinem Wachsthum und Verbesserung antritt, nicht aber ohne Unterscheid in alle, sondern nur in die gröstẽ, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, die Oder, Weichsel, und dergleichen. Sein Fleisch ist weiß, gelinde, nahrhafft, dem Munde lieblich und dem Magen angenehm: Jedoch ist ein grosser Unterscheid nach ihrem Geschlechte, Ort und Zeit zu machen. Was die Zubereitung in der Küche anbelanget, so kan selbiger entweder Stückweis gebraten oder mit einer Senff- oder auch Butter-Brühe zugerichtet werden. Dergleichen Brühen hin und wieder sattsam beschrieben worden. Von dem Rogen dieses Fisches ist oben unter Caviaro gedacht worden.

von Stötteroggen,

Elisabeth Catharina, des Lüneburgischen Bürgermeisters und Hannoverischen Raths, Brandani Ludolphi von Stötteroggen, gelehrte Fräulein Tochter, so sich An. 1704 in dem Kloster Medding, bey Lüneburg einkleiden ließ. Ein nicht nur in der Historie, Geographie, Genealogie, Heraldic und Poesie wohl versirtes, sondern auch in der Ebräischen, Griechischen, Lateinischen und Frantzösischen Sprache wohlerfahrnes Fräulein. Uberdiß soll sie auch eine grosse Wissenschafft in der H. Schrifft besitzen, auch in der Music wohl beschlagen seyn, gestalt sie nicht nur ein schönes Clavier spielet, sondern auf der Laute fast nicht ihres gleichen haben soll.

Strangerin,

Hanna, war ein fanatisches und qvackerisches Weibes-Bild in Engelland, so An. 1656 nebst ihrer qvackerischen Gefehrtin und Glaubens-Schwester, der Martha Symondia, den Haupt-Schwärmer Jacobum Naylor den 24 Octobr. zu Bristol für einen Erlöser des menschlichen Geschlechtes ausgeruffen und für den rechten Meßiam der Welt ausgeschrien, auch diesen Qvacker zu Pferde durch die Gassen unter dem Zuruff: Heilig, Heilig, Heilig ist der Herr Zebaoth, beyderseits begleitet, dadurch aber viel einfältige Menschen zur Abgötterey angefrischet und verleitet. Die Gotteslästerlichen und närrischen Briefe, so diese beyde Schwärmerinnen an diesen vermeinten Meßias geschrieben, sind in D. Lassenii Bericht von der Qvacker-Secte c. 4 zu lesen. Vid. Honor. Reggium de Stat. Eccles. Britann. p. 46, 68, 102 & 103, it. Pantheon. Enthus. p. 224.

Stratonica,

Eines armen alten Musici Tochter, nahm mit ihrer angenehmen Stimme den Asiatischen König Mithridatem M. dergestalt ein, daß er sie sofort zu seiner Maitresse erkieſete, ihren Vater reichlichst beschenckte, und nachher mit ihr den Xipharem zeugte, den er aber endlich auch in den Augen dieser seiner Mutter eigenhändig umbrachte.

Strauß, siehe Bouquet.

Streckin,

M. R. ein in der Poesie galantes Frauenzimmer, sie hat dem Verfasser der Römischen Octavia zu Ehren ein Carmen oder Danck-Opffer verfertiget, welches gewiß

Digitized by Google

gewiß für ein schönes Gedichte passiren kan.

Strehn Garn,

Heist das gesponnene, abgespuhlte und über die Weiffe geschlagene Garn, aus viertzig Gebinden bestehend, ein Gebinde aber hält 20 Fäden in sich.

Streiff unter die Schleppen,

Sind lange schmale von klarer weissen Leinwand, Nestel-Tuch, Catton, Schleyer oder Schwäbisch zugeschnittene Streiffe, so das Weibesvolck unter ihre Schleppen zu stecken und mit Spitzen zu bekräuseln pfleget.

Strich- oder Strick-Naht,

Ist eine Kunst und Wissenschafft, mit weissem Zwirn in ein Gestrick entweder nach alter Art nach dem so genannten Dupf mit lauter Vollen und Wiefel, oder nach der neuen Mode nach dem Riß, so gemeiniglich aus gestreueten Blumen, schönen Schwung und Laubwerck bestehen, welche auf Papier entworffene und mit Mahler-Tusche schattirte Risse unter das in Rahm gespannte Gestricke geleget, der Zeichnung nach mit Faden umzulegen, zu vollen, zu wiefeln, mit vielerley Mödelein auszufüllen und den Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit solcher Strich-Naht werden meistentheils die Uberzüge der Betten, so insgemein mit buntem Taffet oder Caton unterleget, verbrähmet, doch kan man solche Naht auch bey Tisch-Tüchern und Quehlen anbringen.

Stricken,

Ist eine Wissenschafft, Strümpffe, Handschuh, Camisöler, Mützen u. a. d. Sachen, von Seide, Wolle, Zwirn oder Garn, vermöge der darzu gehörigen Stricke-Nadeln künstlich in einander zu schlagen, und iedem Stücke die gehörige Form zu geben.

Strick-Beutel,

Ist ein kleines von Seide gestricktes Beutelein, von oben mit einem Bändgen zusammen gezogen, worinnen das Frauenzimmer den Knauel zum stricken stecken hat.

Strick-Buch,

Ist ein zusammen geheffetes Buch mit allerhand in Kupffer gestochenen und über die Linien klein würfflicht auspunctirten Figuren und Mustern abgetheilet, wornach das Frauenzimmer stricken lernet. s. Muster-Buch.

Strick-Eisen, oder Stricke-Nadel,

Sind lange dünne und geschlancke Nadeln von Eisen, Stahl oder Meßing verfertiget, mit welchen das Frauenzimmer bey dem stricken die Fäden über einander schlinget und in die gehörigen Schmaasen oder Maaschen bringet.

Strick-Kästlein,

Ist ein kleines viereckigt länglichtes leicht verfertigtes höltzernes Kästlein, mit einem Auszug, insgemein mit Gold-Papier bekleidet, offtermals aber auch lacciret, worinnen das Frauenzimmer ihr gantzes Strickwerck füglich verbergen und bey sich tragen kan.

Stricke-Nadel, siehe Strick-Eisen.

Stroh,

Sind die Stengel und Halmen, so von ausgedroschenen Feld-Früchten übrig bleiben. Es dienet auf dem Lande die Häuser, Ställe und Scheuren damit zu decken, in der Ernte Bänder daraus zu machen, in die Betten zu legen, Futter und Heckerling davon zu schneiden u. s. f.

Stroh-Bändlein,

Ist ein zartes und schmales von offener Seide verfertigtes und starck mit Gummi angeschmiertes Band, so dem Frauenzimmer zu allerhand Putz und Zierath, als Duchellen, und andern Sachen, dienet.

Stroh-Krantz,

Ist ein von Stroh rund-ausgewölbter und mit allerhand bunten Fleckgen und Schellen behengter Krantz, den die kleinen Jungfern in den Nehe- oder andern Lern-Schulen zur Straffe und Schimpff aufsetzen müssen, wenn sie in ihrem Thun faul und nachläßig gewesen.

Stroh Hut,

Ist ein von schwartz-gefärbtem Stroh zusammen geflochtener und hoch-gethürmter Hut, den das Frauenzimmer in Regenspurg zur Sommers-Zeit auf dem Kopffe zu tragen pfleget; um selbigen wird eine Perlen-Schnure oder anderer Schmuck geleget.

Stroh-Hut, oder Garten-Hut,

Ist eine von Stroh geflochtene grosse Kappe, deren sich das Frauenzimmer in denen Gärten bey heissem Sonnen-Schein zu Bedeckung des Angesichtes zu bedienen pfleget.

Stroh-Teller,

Ist ein von buntem Stroh sauber geflochtener und zusammen gehefteter runder Teller, auf den die Schüssel bey Tische oder auch nach heutiger Fagon die Thée- und Caffée-Schälgen gesetzet werden.

Stroh-Tuch,

Heisset dasjenige grobe leinene Tuch, so über das Stroh im Bette gedecket wird, damit das Indelt nicht gleich darauf geleget werden dürfe.

Stroh-Wittben,

Heisset man aus Schertz an etlichen Orten diejenigen Weiber, deren Männer verreiset oder abwesend sind.

Stromerin,

D. Heinrich Andreæ Stromers, Chur-Fürstl. Maynzischen Leib-Medici, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl-erfahrnes und in der Latinität sehr versirtes Frauenzimmer. Muslerius in seiner Orat. p. 157 rühmet sie sehr; man muß sie aber nicht mit der Elisabetha, und Clara Stromerin, so zwey gebohrne Nürnbergerinnen und daselbst zu S. Clara Aebtißinnen waren, confundiren. Vid. Casp. Brusch. de Monaster. Germ. p. 392 & 393.

Strotzen oder strutzen,

Ist eine denen hiesigen Kinder-Muhmen und Ammen gebräuchliche Redens-Art, wenn nemlich die kleinen Kinder, so sie zu pflegen und zu warten haben, sich ungebehrdig stellen, vor Zorn und Unwillen gantz starr und steiff machen, und durch freundliches Zureden nicht geben wollen.

Strozzi,

Laurentia, eine gelehrte Tochter Zachariæ Strozzi und Nohne des Dominicaner-Ordens zu Florentz, An. 1514 gebohren. Sie war nicht allein der Lateinischen, sondern auch Griechischen Sprache kundig gewesen, hat die Philosophie, Musique und Poesie wohl verstanden, und sonsten noch viel Qualitæten besessen. Sie hat ein Buch Lateinischer und sehr schöner Oden und Hymnorum auf alle Feste in der Catholischen Kirche elaboriret, so bey denen Gelehrten viel Approbation gefunden; das gantze Opus ist unter des Lactantii de Lactantiis, Bischoffs von Pistrie Nahmen heraus kommen, und hat solches Jacobus Mauduitus Borisinus ins Frantzösische vertiret, auch eine harmonische Composition darzu gemacht. Ihr Tod erfolgte An. 1591, im 77 Jahre ihres Alters. Vid. Brantom. in Fin. L. II Homin. Illustr. Extraneor. it. Jan. Nic. Erythr. Pinacothec. III pag. 250, Morer. Diction. Historiq. Pasch. in Gynæc. Doct. p. 57.

Strozza,

Barbara, ein in der Music erfahrnes Frauenzimmer um die Mitte des 17 Jahrhunderts, hat ein Madrigalien-Werck, Cantaten und Arietten heraus gegeben.

Strudel zu machen,

Man nehme zwey Eyer, und ohngefehr zwey Löffel Wasser, mache einen Teig darvon, der aber ziemlich hart und wohl durchwircket seyn muß, mische ein wenig Saltz darunter, treibe alsdenn denselben gantz dünn auf, lege ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überstreuet ist, ziehe selbigen, so dünne man nur kan, aus, daß er so dünn als ein Oblat wird, lasse ihn ein wenig härtlich werden; indessen nehme man 7 oder 8 Zwiebeln, schneide dieselben gantz klein, setze in einem Tiegel oder Casserole ohngefehr ein halb Pfund Butter über Kohlen, werffe die Zwiebeln hinein, und lasse selbige fein gelblicht darinne kröschen, giesse ein halb Nössel gantz dicken sauren Rahm mit hinein, rühre es wohl unter einander, und überstreiche den Teig gantz darmit, alsdenn

Digitized by Google

denn nehme man geriebene Semmel, und überſtreue es, wickele es über einander, daß es die Form von einer Wurſt bekömmt, lege es auf einen groſſen Teller wie eine Schnecke zuſammen, und werffe es ſodann in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, laſſe es eine halbe Viertel-Stunde gemählig darinnen paſiren, gieſſe hernach das Waſſer ab bis auf ein klein wenig, thue den Strubel in eine Schüſſel, nehme Semmel, und krösche ſelbige in Butter, gieſſe ſie darüber her, gebe ihm oben und unten Feuer, daß es beginnet bräunlich zu werden, und es wohl durchkocht, ſodann gebe man es hin. NB. Die andern Arten der Strudeln ſind bey iedwedem Eſſen zu finden.

Strümpffe,

Sind ein Uberzug der Füſſe, von Wolle, Zwirn, Garn, Seide, Bieber-Haaren oder Caſtor und Baum-Wolle gewebet, gewalcket, genehet oder geſtricket, manchmal mit gold-und ſilbernen Zwickeln gezieret; zu Sommers-Zeit träget das Frauenzimmer auch dergleichen von Leder, wider den Mücken-Stich.

Strumpff-Band,

Iſt ein gewirckтes oder von Damaſt zuſammen genehetes und gefüttertes Band, wormit ſich das Frauenzimmer die Strümpffe unter den Knien hinauf zu binden pfleget. Es ſind ſolche reich, um die Ränder mit Gold und Silber geſtickt, auch mit Hexen-Stich genehet. Einige bedienen ſich auch der Knie-Treſſen mit Schnällgen. Etliche Potentaten haben den Gebrauch, daß, ehe ſie ihre Braut zu Bette führen, ſie ſelbiger zuvor durch einen von ihren Miniſtern das eine Strumpff-Band in der Braut-Cammer ablöſen laſſen, wiewol es auch die Adelichen Bräute an etlichen Orten alſo halten.

Strümpffe beſohlen oder beſetzen,

Heiſſet dem Weibesvolck die untenher zerriſſenen Strümpffe durch eine nach dem Fuß aus Parchet oder Leinwand geſchnittene Sohle und Kappe wiederum erſetzen und gantz machen.

Strümpff-Sohle,

Iſt ein von Papier nach dem Fuß geſchnittenes Muſter, wornach die Weiber den Parchet, wormit die Strümpffe beſohlet und wieder von unten her ergäntzet werden, im Zuſchneiden zu legen pflegen.

Strutzen, ſiehe Strotzen.

Struvin,

Suſanna, gebohrne Berlichin, Herrn Burchard Berlichs, Chur-Sächſiſchen Raths und JCti Tochter, eine gelehrte und ſehr devote Dame. Sie hat ein ſchönes und geiſtreiches Buch geſchrieben, ſo die geiſtliche Andachts-Perle betitelt wird, und An. 1672 zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Paſch. in Gynæceo Docto p. 57.

Stuart,

Maria, eine gelehrte Königin aus Schottland, ſo des Frantzöſiſchen Königs Franciſci II Valeſii Gemahlin war. Man findet von ihr eine nette Lateiniſche Rede, worinnen ſie behauptet, daß das Studiren dem Frauenzimmer wohl anſtändig ſey, welche Rede ſie auch hernachmals ſelbſt in das Frantzöſiſche überſetzet; überdiß iſt ſie auch eine gute Frantzöſiſche Poetin geweſen.

Stück Garn,

Heiſſet dem Weibes-Volck ſechs völlig geſponnene und abgeweiffte Strehne Garn.

Stühle oder Tafel-Stüle,

Sind hohe von Holtz gedrehete oder geſchnitzte Geſtelle, mit Hinter-Lehnen verſehen, ſo über und über ausgeſtopfft, und mit Sammet, Plüſch, Trip, Tuch, gewirckter oder Stuhl-und Teppicht-Naht-Arbeit, auch bunten oder ſchwartzen, gold- oder ſilbernen Leder überzogen und bekleidet; man hat auch eine gewiſſe Art von Stühlen, ſo gar mit nichts überzogen, ſondern ſtat des Leders oder Polſters von einer gewiſſen Art Holtz oder Rohr durchflochten und ſauber umſchlungen ſind. Uber diejenigen Stühle, ſo ſauber oder koſtbar beſchlagen, pfleget man Stuhl-Kappen von Leder oder andern ſchlechten Zeugen zu ſtreiffeln, wiewol auch einige Geſtelle ausgeſtopfft und nur mit einer rohen Leinwand beſchlagen ſind, bey dem

Besuch und Aufputz aber mit saubern und nach dem Gestelle eingerichteten Kappen überzogen und bekleidet werden.

Stuhl-Kappen,

Heissen diejenigen Überzüge, wormit man die beschlagenen und gestopfften Stuhl-Gestelle zu bekleiden pfleget, und selbige nach Belieben ab- und wegnehmen kan.

Stuhl-Polster- oder Teppicht-Naht,

Ist eine Kunst mit allerhand buntfarbichter Seide oder Garn in Gage zu nehen und mancherley Muster oder Figuren, dergleichen in Tapeten gewircket werden, vermöge der Schattirung darein zu bringen.

Stunden-Frauen,

Werden am Kayserlichen Hofe zu Wien diejenigen Dames genennet, welche sich erst zuvorher um eine Stunde erkundigen lassen müssen, wenn sie der Herrschafft aufwarten sollen.

Sturtz zur Trauer,

Ist eine von schwartzem Crep-Flohr lang geschnittene und verfertigte Trauer-Kappe, so von obenher auf die Trauer-Haube gleich einer andern Trauer-Kappen, auf dem Rücken hinten herunter nach dem Kleide geschoben und in Falten gelegt, von unten aber an den Rock, wie der Schwantz von dem Aufstecke-Kleide an die Seite gestecket wird; ist eine Trauer für die Adelichen.

Stürtze,

Ist ein von Blech runder und hol-gelöcherter Deckel, wormit die Speisen in den Schüsseln oder auch auf den Tellern zugedecket werden, wenn sie verschicket werden. Man heisset auch diejenigen Deckel Stürtzen, so von Kupffer, eisernem Blech oder Thon verfertiget sind, und die man über die Koch-Töpffe bey dem Feuer zu decken pfleget.

Stürtze über den Topff,

Ist ein runder irdener oder auch von eisernem Blech verfertigter Deckel, mit einem Knöpfflein oben besetzet, welche man über die Töpffe bey dem Kochen zu stürtzen pfleget. Man hat auch dergleichen von verzinnerten, oder meßingenen Bleche, welche durchlöchert und etwas förmlicher zubereitet, und oben etwas flach sind, damit man bey Verschickung der Essen eine andere Schüssel darauf stellen könne.

Stutz oder Scheffel,

Ist ein mittelmäßiges höltzernes Faß, so man in den Küchen findet, und zu allerhand gebrauchen kan.

Stymphalides, siehe Harpyiæ.

Suada oder Suadela,

Die Göttin der Beredtsamkeit, durch welche sie das Volck überreden und beschwatzen konte, soll stets von der Venus eine Gespielin und Gefehrtin gewesen seyn.

Sub-Priorin, oder Unter-Priorin,

Heisset in denen Frauenzimmer-Klöstern dasjenige Weibes-Bild, so gleich nach der Priorin folget, und in ihrer Abwesenheit ihre Stelle vertritt.

de Succa,

Maria, wird wegen ihrer Erudition von denen Scribenten sehr gerühmet, und von Valer. Andr. Desselio in seiner Biblithec. pag. 642 ein Miracul der Welt genennet. Sie war des berühmten Juristen Benedicti de Succa Tochter, und nebst andern Disciplinen absonderlich in der Rechen-Kunst und Music vollkommen erfahren, lernete die Lateinische Sprache in sechs Monaten, und verfertigte in selbiger ihr Testament. Sie starb An. 1626 im 26 Jahr ihres Alters. Vid. Hoffm. Lex. Univers. T. I pag. 995. it. Pizschmanns Hochzeit-Redner P. I pag. 66 seq.

Sudel-Köchin,

Heisset man diejenigen Köchinnen und Mägde, so das Essen nicht allzu reinlich zuzurichten, und alles auf eine unflätige und säuische Art anzugreiffen pflegen. In Leipzig nennet man auch diejenigen Weiber aus Schertz Sudel-Köchin, so zu Meß-Zeiten öffentlich auf der Gassen zu kochen und es denen gemeinen Leuten allda zu verkauffen pflegen.

Sudel-

Digitized by Google

Sudel-Wäsche,

Heisset dem Weibes-Volck eine kleine Wäsche, so nur aus Kinder-Zeug oder anderm kleinen zusammen gesuchten Geräthe bestehet.

Suetacia,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, welche unter der tapffern Anführung der heroischen Valaska, An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sulpitia,

Eine edle Römerin und vortreffliche Lateinische Poetin, so wegen ihrer herrlichen Verse die Römische Sapphus genennet wird. Sie lebte um das Jahr 90 nach Christi Geburt, unter dem Tyrannischen Domitiano, von dessen Strengigkeit gegen die Philosophos sie auch eine zierliche und herrliche Satyram oder Elogam geschrieben, so von etlichen, wiewol fälschlich, dem Ausonio zugedacht wird. Fabric. in Biblioth. Latin. p. 28, Voss. de Poet. Latin. pag. 45 & 47. Ihre keuschen Liebes-Gedichte an ihren Mann Calenum oder Coelenum rühmt Martialis Lib. X Epigrammat. 35, und Sidonius Apollinaris Carm. 9 sehr. Sie hat noch ein Buch vom Ehestande geschrieben, worinnen sehr schöne Lehren sollen gewesen seyn. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschafft gelehrter Weiber pag. 29. Was sonsten von ihr übrig ist, kan man in denen Epigrammatibus Veterum finden, welche An. 1590 zu Paris cum Notis P. Pithoei heraus gekommen.

Sulpitia,

Des Paterculi Tochter und Fulvii Flacci Eheweib, soll die allerkeuscheste unter allen Weibern zu ihrer Zeit gewesen seyn.

Sultan,

Also nennet man einen über einander gesteckten Rock, wie die Sultaninen im Seraglio gehen.

Sunamithin,

War ein reiches Weib in Sunem, so den Propheten Elisa in ihrem Hause beherbergte, und selbigem viel Gutes erzeigte, der ihr auch zur Danckbarkeit was von ihm auszubitten befahl; weil sie aber einen sehr alten Mann und keinen einigen Sohn von ihm hatte, bat sie selbigen um einen, welches ihr auch gewähret ward; überdiß weckte er ihr auch selbigen, als er verstorben war, wieder von denen Todten auf. 2 Reg. IV, v. 8 usque ad 37.

Suor, siehe Julia Suor.

Suppe,

Jusculentum, (Offa) Sauce, sind bekannte Brühen, die auf vielfältige Art können verändert werden, davon folgende in Küchen am gebräuchlichsten: 1) Suppe von Rahm nur schlecht; 2) Suppe von Biscuit; 3) Suppe von Mandeln; 4) Suppe von Mandeln anders; 5) Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern; 6) Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern anders, mit gerösteten Zwiebeln; 7) Suppe von Butter-Milch; 8) Suppe von Krebsen mit Rahm; 9) Suppe von Krebsen anders; 10) Suppe von Käse; 11) Suppe von Bier und Milch; 12) Suppe von Bier und Milch anders; 13) Suppe von Kräutern; 14) Suppe von Sauerampffer; 15) Suppe von Spinat; 16) Suppe von Zwiebeln; 17) Suppe von weissen Rüben; 18) Suppe von Möhren oder gelben Rüben; 19) Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch; 20) Suppe von Kraut; 21) Suppe von Kraut mit Milch; 22) Suppe von Hafer-Grütze; 23) Suppe von Selerie; 24) Suppe von Petersilien-Wurtzeln; 25) Suppe von Porri; 26) Suppe von Porri mit Nudeln und Parmesan-Käse; 27) Suppe von grünen Erbsen; 28) Suppe von Maccaroni; 29) Suppe, gehackte Gerste genannt, oder gehackte Nudel-Suppe; 30) Suppe von Nudeln; 31) Suppe von Italiänischen Nudeln; 32) Suppe von Pretzeln; 33) Suppe von Pretzeln mit verlohrnen Eyern; 34) Suppe Schwäbisch; 35) Suppe Schwäbisch mit verlohrnen Eyern; 36) Suppe, Eyer-Gerstel genannt; 37) Suppe, zerfahren genannt; 38) Suppe, so Hader-Suppe genannt wird; 39) Suppe von Schwaden in Fleisch-Brühe; 40) Suppe von Schwaden in Milch; 41) Suppe von Wasser; 42) Suppe von Gräupgen; 43) Suppe von Gräupgen anders; 44) Suppe von Gräupgen in Milch; 45) Suppe von

von Reiß; 46) Suppe von Reiß anders; 47) Suppe von Reiß-Milch; 48) Suppe von Kirſchen; 49) Suppe von Kirſchmus anders; 50) Suppe von Hagen-Butten; 51) Suppe von Wein; 52) Suppe von Bier; 53) Suppe von Bier mit Zucker; 54) Suppe von Bier mit Kümmel; 55) Suppe von Bier, ſo ein Bier-Mus mit Kümmel heiſſet; 56) Suppe oder Bier-Mus mit Zucker; 57) Suppe von eingebrenntenMehl mitKümel; 58) Suppe von eingebrennten Mehl ohne Kümmel; 59) Suppe von Linſen; 60) Suppe vonLinſen ſauer mit Zwiebeln; 61) Suppe von Erbſen; 62) Suppe von Erbſen anders; 63) Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel; 64) Suppe oder Wein-Mus anders; 65) Suppe von Jus; 66) Suppe von Coulis; 67) Suppe von Rindfleiſch-Brühe; 68) Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit grüner Peterſilie; 69) Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit verlohrnen Eyern; 70) Suppe Bennatel genannt; 71) Suppe Bennatel anders; 72) Suppe von Krebſen mit Champignons und einem Hachée von Karpfen; 73) Suppe von Kohl; 74) Suppe von Muſcheln. Welchem dieſer Bericht von Suppen noch nicht hinlänglich ſcheinet, der kan ſich Raths erholen in dem allgemeinen Nürnberger Koch-Buch, ſo Anno 1734 in 4to heraus gekommen, woſelbſt von p. 3 bis 44 bey 160 Arten der Suppen beſchrieben ſind; das Brandenburgiſche Koch-Buch, welches 1732 gleichfalls in 4to gedruckt worden, liefert 124 Arten der Suppen von p. 38 bis 64.

Suppe von Rahm nur ſchlecht,

Man nehme ſo viel Rahm, als man nöthig hat, ſetze ſelben in einem Topff zum Feuer, und laſſe ihn ſieden. Hernach ſchneide man gantz kleine Schnitzgen Semmel oder weiß Brot, als wie man pfleget zur Waſſer-Suppe einzuſchneiden, thue ſelbiges in eine Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, beſprenge ſie ein wenig mit Saltz, gieſſe den Rahm drüber, rühre es durch einander, und gebe ſie hin.

Suppe von Biſcuit,

Man ſetzet gute Milch, ſo viel man brauchet, in einem Topff zum Feuer, und läſſet ſolche ſieden. Darnach nimmet man ein Viertel-Pfund oder auch wol ein halb Pfund Biſcuit, leget die Helffte in eine Schüſſel, darauf die Suppe kommen ſoll, ein Viertel davon thut man in die Milch; wenn es weich worden, ſo qvirlt man es in der Milch gantz klar. Ferner ſchläget man in einen Topff 3, 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem man viel Suppe macht, qvirlt dieſe mit ein Paar Löffel voll kalter Milch und einem Viertel-Pfund Zucker klar ab. Nach dieſen ſchüttet man die ſiedende Milch an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, rühret es wohl, daß es nicht zuſammen rinne; richtet es ſodann auf das Biſcuit, ſo in die Schüſſel gethan worden, an, beleget die Suppe mit dem übrigen Biſcuit, ſtreuet Zucker darüber, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Mandeln,

Man ziehet ein Viertel-Pfund ſüſſe Mandeln ab, thut ſolche in kaltes Waſſer, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel mit etlichen Tropffen klarer Milch gantz klein ab. Inzwiſchen ſetzet man eine Kanne gute Milch in einem Topff zum Feuer, und wenn ſie ſiedet, ſo rühret man erſt in einer Schüſſel die Mandeln mit etwas von der Milch ab, daß ſie ſchön klar werden und nicht knollicht bleiben, und rühret ſie ſodann in die Milch vollends hinein. Ferner ſchüttet man ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer darein; ſchneidet Semmelſchnitten, und bähet dieſe auf einem Roſt, oder an einer Gabel; ſchläget auch vier Eyerdotter in ein à partes Töpffgen, und rühret dieſe klar ab; die Semmel aber leget man in die Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, ziehet alsdenn die Milch, worinnen die Mandeln eingerühret worden, an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, rühret es wohl durch einander, daß es nicht zuſammen rinnet. Nach dieſem gieſſet man ſolches an die Semmelſchnitten, beſtreuet ſelbige mit Zucker, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Suppe von Mandeln anders,

Man putzet die Mandeln, und ſtöſſet ſie klein mit Roſen-Waſſer, thut ſie in einen Topff, gieſſet gute ſüſſe Milch darauf, ſetzet es an das Feuer und rühret es ſo lange, bis daß es kocht, ſtreicht es dann durch

ein

Digitized by Google

ein Haartuch mit vier Eyerdotter, und läßt es, denn heiß bleiben, röstet Semmel-Scheiben, leget sie in einer Schüssel und giesset die durchgestrichene Suppe darauf. Endlich streuet man abgeschwitzte Corinthen, Zucker und Caneel darüber, und giebt sie dann warm zur Tafel.

Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern,

Man setzet so viel Milch, als man nöthig hat, in einem Töpffgen zum Feuer, damit sie siede. Inzwischen schneidet man Semmel in eine Schüssel, darauf man die Suppe anrichten will; schläget auch in ein ander Töpffgen drey Eyerdotter und ziehet die Milch damit ab, schüttet solche über die eingeschnittene Semmel, und saltzet es ein wenig, setzet oben verlohrne Eyer darauf, die unter den Eyern im E zu finden sind, streuet auf die Eyer Muscaten-Blüten, und lässet sie auftragen.

Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern anders, und mit geröste-ten Zwiebeln,

Diese machet man gleich als vorhergehende, und wenn man sie angerichtet hat, so schneidet man Zwiebeln klein, brennet sie über die Suppe, und lässet sie also zu Tische tragen.

Suppe von Buttermilch,

Man setzet Buttermilch in einem Töpfgen zum Feuer, giesset ein halb Nössel guten Rahm hinein, und qvirlt eine Messer-Spitze Mehl darein. Darnach schneidet man weiß Brot länglicht, röstet selbiges in Butter, und thut es in die Schüssel, worauf man die Suppe anrichten will. Ferner schläget man in ein Töpfgen ein Paar Eyerdotter, leget ein Stückgen Butter darzu, und qvirlt es, ziehet hernach die Buttermilch damit ab, richtet solche auf das geröstete Brot an, und giebet sie hin.

Suppe von Krebsen mit Rahm,

Man nimmet ein halb Schock oder auch nur 15 Stück Krebse, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man eine Kanne oder Nössel guten Rahm zum Feuer, damit er siede, thut alsdenn die gestossenen Krebse, ingleichen gebähete Semmel, klein geschnittene Citronen-Schalen und Muscaten-Blüten hinein, und qvirlt es klar ab, setzet es von ferne zum Feuer und lässet es kochen. Wenn es nun eine halbe Stunde gekochet hat, so nimmet man es vom Feuer, und qvirlt es wohl durch einander, streichet es hernach durch ein Haar-Tuch, thut es wieder in ein Töpffgen, setzet es ins Kohl-Feuer, und wirfft ein wenig Zucker drein. Endlich schneidet man Semmel Scheibenweis, und bähet diese fein gold-gelb; leget sie alsdenn in eine Schüssel, und richtet die Krebs-Suppe drauf an. Wem beliebt, kan stat der Semmel Biscuit nehmen, und damit als wie bey der Biscuit-Suppe verfahren.

Suppe von Krebsen anders,

Man bereitet ein halb Schock Krebse gleich als vorige, stösset sie in einem Mörsel kleine, thut sie heraus in ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebähete Semmel, Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen hinein; giesset gute Bouillon darauf, qvirlt es wohl durch einander, setzet es zum Feuer, und lässet es eine Weile kochen. Hernach streichet man es durch ein Haar-Tuch in eine Casserole oder Tiegel, wirfft etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blüten und klein geschnittene Citronen-Schalen hinein, und setzet sie auf ein Kohl-Feuer, daß sie warm bleibe. Unterdessen bähet man Semmel, leget diese in die Schüssel, darauf man anrichten will, giesset die Krebs-Suppe drüber, streuet kleingehackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist fertig.

Suppe von Käse,

Man nimmet frische Käse, die sich reiben lassen, reibet derer 3 bis 4 Stück in einen Topf; giesset gute Fleisch-Brühe darauf, qvirlt es wohl durch einander, und lässet es am Feuer kochen. Inzwischen röstet man geschnitten Brot in Butter, als bey der Buttermilch-Suppe oben beschrieben worden. Wenn man nun die Suppe anrichten will, so schläget man ein

Paar

Paar Eyerdotter in ein Töpffgen, thut auch ein Stück Butter und ein wenig Muſcaten-Blüten dran, ziehet die Käſe-Suppe damit ab, und richtet ſolche über das geröſtete Brot an, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Bier oder Milch,

Man nimmet ein Nöſſel gute Milch und ein Nöſſel Bier, ſetzet beydes beſonders zum Feuer, und wenn die Milch kochet, ſo gieſſet man ſie an das Bier, qvirlt ſolches wohl um, ſonſt rinnet es zuſammen. Hernach ſchneidet man weiß Brot würfflicht und thut ſolches in die Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, ſchläget alsdenn drey Eyerdotter in ein Töpffgen, thut ein Stücke Butter darzu, und qvirlt es wohl durch einander. Hierauf ziehet man die Bier- und Milch-Suppe damit ab, richtet ſie ſodann auf das würflicht geſchnittene Brot an, und giebet ſie hin.

Suppe von Bier und Milch anders,

Ein Nöſſel Bier und ein Nöſſel Milch gieſſet man zuſammen in einen Topf, qvirlt eine Meſſer-Spitze Mehl drein, ſetzet es zum Feuer und qvirlt es dann und wann etliche mal um. Hernach verfertiget man ſolche Suppe vollends als vorherſtehende, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Kräutern,

Zu dieſer Suppe nimmt man Kräuter nach Belieben, oder wie viel man derer haben kan, als: Kerbel-Kraut, Peterſilie, Spinat, Sauerampffer, jungen Salat, Garten-Kreſſe, Boragen, Meliſſe, Löffel-Kraut ꝛc. Dieſe lieſet man ſauber, wäſchet ſie hernach aus, thut ſolche auf ein Hackebret oder reinen Tiſch, und ſchneidet ſie gantz klein, ſchüttet hernach ſelbige in eine Caſſerole oder Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, ſetzet ſie auf Kohlen und paſſiret ſie ein wenig, daß der rohe Geſchmack wegkommt, gieſſet alsdenn gute Fleiſch-Brühe drauf und läſſet ſie kochen. Indeſſen bähet man Semmeln fein gold-gelbe und thut ſie in die Schüſſel, darauf die Suppe kommen ſoll; ſchläget ferner vier Eyerdotter in ein Töpffgen, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu und qvirlt es durch einander; thut auch ein gut Theil Muſcaten-Blüten drein, ziehet darnach die Kräuter-Suppe damit ab, ſetzet ſie, und richtet ſie über die Semmel an, ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Sauerampffer,

Man nimmet dergleichen, es ſey wilder oder Garten-Sauerampffer, lieſet und wäſchet ſolchen ſauber aus, thut ihn in einen Tiegel und paſſiret ihn mit Butter; gieſſet alsdenn gute Brühe drauf, und läſſet es kochen. Hernach bähet man Semmel, thut dieſe in die Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, und ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber. Nach dieſen thut man 4 bis 5 Eyerdotter und ein Stücke Butter in ein Töpffgen, ziehet die Sauerampffer-Suppe damit ab, und richtet ſie auf das gebähete Brot an.

Suppe von Spinat,

Man lieſet und wäſchet jungen Spinat ſauber aus, paſſiret ihn hernach in einer Caſſerole mit Butter, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, und machet ſie vollends ab, als vorhergehende.

Suppe von Zwiebeln,

Man ſchälet und ſchneidet Zwiebeln, und ſchüttet ſie in einen Topf, thut gebähete Semmel dran, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſolche zum Feuer, würtzet ſie mit mit Jngber und Pfeffer, und läſſet ſie kochen. Wenn die Zwiebeln bald weich ſind, ſo qvirlt man ſie klar, und ſtreichet ſie durch in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein wenig Butter dran, und ſetzet ſie, daß ſie warm bleibet. Jndeſſen bähet man Semmel und leget ſolche in eine Schüſſel, richtet die Suppe drauf an, und wer Appetit hat, kan auch etwas Saffran daran thun.

Suppe von weiſſen Rüben,

Man ſchälet ſüſſe weiſſe Rüben ſauber, ſchneidet ſie klein, und ſchüttet ſolche in einen Topf, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, thut ein wenig gebähete Semmel drein, ſetzet ſie zum Feuer und läſſet ſie kochen, wenn ſie nun weich ſind, ſo qvirlet man ſolche, und ſtreichet ſie durch in eine

Digitized by Google

eine Casserole oder Tiegel, würtzet es mit Jngber, Muscaten-Blüten, und ein wenig weissen Pfeffer und setzet es auf ein Kohlfeuer. Jndessen bähet man Semmel, und thut solche in eine Schüssel, schläget ferner 2 bis 3 Eyerdotter in ein Töpfgen, leget ein Stück Butter dran, und ziehet die Rüben-Suppe damit ab. Solte sie aber vorhero schon dicke seyn, so giesset man mehr Rindfleisch-Brühe nach. Zuletzt richtet man solche auf die gebehete Semmel an, so kan sie aufgetragen.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben,

Man schabet und schneidet Möhren wie man will, thut solche alsdenn in einen Topf; giesset gute Fleisch-Brühe drauf, wirfft auch gebähete Semmel drein, und machet sie folgends gleich also ab, wie die vorherstehende Suppe von weissen Rüben.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch,

Man schneidet rein geschabte Möhren, wie man will, setzet indessen in einem Topf 3 Nössel Milch zum Feuer und lässet solche sieden; thut alsdenn die geschnittenen Möhren und etwas gebähete Semmel hinein, welche weich kochen muß, würtzet sie mit Muscaten-Blüten, Jngber und Cardemomen ab, streichet solche durch in eine Casserole oder Tiegel und setzet sie auf ein Kohlfeuer. Bähet indessen Semmel und thut solche in eine Schüssel, darauf man die Suppe anrichten will, nimmet alsdenn Eyerdotter und ein Stück ausgewaschene Butter in ein Töpffgen, ziehet die durchgestrichene Möhren-Suppe damit ab, richtet sie auf die gebähete Semmel an, und giebet sie hin.

Suppe von Kraut,

Man schneidet weiß Kraut, nachdem man solches sauber gewaschen, in einen Topff; wirfft ein Paar gebähete Semmel-Schnitten darzu, giesset gute Fleisch-Brühe drauf, setzet es zum Feuer, lässet es kochen und streichet es alsdenn durch eine Casserole oder Tiegel, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, giesset etwas fette Fleisch-Brühe dran, setzet es auf ein Kohlfeuer und richtet die Suppe auf die gebäheten Semmel-Schnitten an.

Suppe von Kraut und Milch,

Diese machet man gleich also ab, wie die Suppe von Möhren mit Milch, nur daß man an stat der Möhren Kraut nehme.

Suppe von Haber-Grütze,

Man liesset ein halb Pfund Haber-Grütze aus, schüttet selbigen in einen Kannen-Topf, giesset Wasser drauf und lässet ihn beym Feuer ein wenig aufquellen, giesset hernach auch Fleisch-Brühe dazu: wenn er nun gekochet ist, so streichet man ihn durch in ein ander Töpfgen, würtzet es mit Muscaten-Blüten, es darf aber nicht gar zu dicke seyn. Hierauf schläget man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, thut ein Stücke Butter dran, und qvirlt es durch einander. Hernach schneidet man Semmel würfflicht in die Schüssel, darauf man anrichten will; ziehet mit denen Eyerdottern die Suppe ab, richtet solche auf die würfflicht geschnittene Semmel an, und wer will, kan kleine Rosinen sauber auswaschen, und sie über solche Suppe streuen.

Suppe von Selerie,

Selerie putzet man sauber und schneidet ihn mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hernach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut den Selerie hinein und passiret solchen, giesset alsdenn gute Fleisch-Brühe drauf, lässet ihn kochen, und wirffet Muscaten-Blüten darzu. Jnzwischen bähet man Semmeln und leget solche in eine Schüssel, darauf man die Suppe anrichten will, nimmet darnach 4 bis 5 Eyerdotter und ein Stücke Butter, ziehet die Selerie-Suppe damit ab, welche aber sieden muß, wenn man sie an die Eyer giesset, sonsten werden die Eyer nicht gar; es ist auch nöthig, daß man die Eyer beständig qvirlt, damit sie nicht zusammen rinnen. Diese richtet man endlich auf die gebäheten Semmel-Schnitten an, und streuet Muscaten-Blüten drauf, so ist sie fertig.

Suppe von Petersilien-Wurtzeln,

Man schabet Petersilien-Wurtzeln und wirfft

wirfft sie in kaltes Wasser; hernach schneidet man solche als Dreyer scheiblicht, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück Butter dran, passiret sie auf ein Kohlfeuer mit ein wenig Muscaten-Blüten, giesset alsdenn gute Fleisch-Brühe drauf, und lässet sie eine Weile kochen. Nach diesen schläget man in ein Töpffgen 3 bis 4 Eyerdotter und ziehet die Suppe damit ab; es muß aber dieselbe siedend an die Eyerdotter gegossen, und wohl umgerühret werden, damit sie nicht zusammen rinnen. Endlich richtet man die Suppe auf die gebähten Semmeln an, streuet Muscaten-Blüten drüber, so ist sie fertig.

Suppe von Porri,

Man putzet Porri, als wenn man eine Zwiebel und Knoblauch putzet, schneidet ihn hernach, nachdem er dicke ist, die Länge durch, und etwan eines Fingers lang die Qvere entzwey, setzet in eine Casserole oder Tiegel Butter, thut den Porri drein und lässet ihn passiren, giesset gute Rindfleisch-Brühe drauf, würtzet es mit Muscaten-Blüten und Jngber und lässet es auf einem Kohlfeuer kochen. Nach diesen wird sie mit Eyerdottern als vorher gehende abgezogen und auf Semmel-Schnitten angerichtet.

Suppe von Porri mit Nudeln und Parmesan-Käse,

Den Porri putzet man als vorhergehenden und machet ihn zu rechte. Hernach nimmet man schöne klare Nudeln, es mögen nun Italiänische seyn, oder die man selbst machen kan, qvirlet diese ein wenig in siedendem Wasser auf, thut sie zum Porri in die angegossene Fleisch-Brühe, würtzet es Muscaten-Blüten und lässet sie ein wenig kochen. Zuletzt richtet man sie auf eine Schüssel an, streuet viel Parmesan-Käse drauf, brennet heißgemachte Butter drüber und giebet sie hin. NB. Etliche brennen stat der Butter heiß gemachtes Baumöl drüber.

Suppe von grünen Erbsen,

Man passiret ausgehülsete grüne Erbsen ein wenig in Butter, giesset Fleisch-Brühe drauf, würtzet sie mit Muscaten-Blüten, ziehet sie mit Eyerdotter ab, als alle vorstehende, richtet sie auf gebähete Semmel-Schnitten an, und streuet endlich Muscaten-Blüten drauf.

Suppe von Maccaroni,

Man setzet in einem Töpffgen Rindfleisch-Brühe zum Feuer, und wenn sie kochet, so thut man die Maccaroni hinein, deren Zubereitung im M zu finden, rühret sie um, leget ein Stücke Butter und etwas Muscaten-Blüten dran, richtet sie auf eine Schüssel an, so ist sie fertig und kan nach Belieben zu Tische getragen werden.

Suppe, gehackte Gerste genannt, oder gehackte Nudel-Suppe,

Wenn man die Nudeln machet, und sie beschriebener massen geschnitten hat, so schneidet man sie wieder nach der Qvere entzwey, daß sie also wie Gräupgen heraus kommen, siedet sie sodenn in einer Rindfleisch-Brühe ab, leget ein Stücke Butter und Muscaten-Blüten dran, und richtet es nach Belieben an.

Suppe von Nudeln,

Man suche auf Nudeln zu machen. Hernach setzet man in einem Topf, Tiegel oder Casserole Rindfleisch-Brühe aufs Feuer, und lässet solche kochen, thut alsdenn die Nudeln drein, rühret sie um, daß sie nicht zusammen kleben, würtzet sie mit Muscatenblüten: wenn sie aber ins Wasser gethan werden, so leget man ein Stücke Butter dran, damit man solche in Fast-Tägen verspeisen könne; etliche sieden die Nudeln erst in Wasser ab, daß das mehlichte davon kömmet.

Suppe von Italiänischen Nudeln,

Diese werden eben also in einen Tiegel oder Casserole, wenn die darinnen befindliche Rindfleisch-Brühe kochet, gethan, mit Muscatenblüten abgewürtzet, und hernach angerichtet.

Suppe von Pretzeln,

Man nimmet Pretzeln, zerbricht und thut solche in eine Schüssel, streuet ein wenig Saltz und Muscatenblüten drauf, giesset Wasser oder Fleisch-Brühe drüber, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und setzet sie auf ein Kohlfeuer, daß die Pretzeln

Digitized by Google

tzeln aufquellen. Wenn sie nun weich genug seyn, so streuet man geriebene Semmel drüber, und brennet heiß gemachte Butter dran, so ist sie fertig, und kan alsdenn nach Belieben aufgetragen werden.

Suppe von Pretzeln mit verlohrnen Eyern,

Diese machet man gleich als vorhergehende ab, nur daß man verlohrne Eyer drauf setzet, deren Zubereitung unter denen Eyern zu finden.

Suppe Schwäbisch,

Man schneidet schwartz Hausbacken-Brot Scheibenweis, so viel man nöthig hat, thut solches auf eine Schüssel, giesset darauf Fleisch-Brühe oder Wasser, setzet es auf ein Kohlfeuer, streuet Muscatenblüten und geriebene Semmel drüber, brennet braun gemachte Butter drauf und giebet sie hin. Wenn diese Suppe sauer gemacht worden, so ist sie denen zu recommandiren, welche einen Rausch gehabt haben.

Suppe Schwäbisch mit verlohrnen Eyern,

Gleich als vorherstehende wird diese abgemachet, nur daß verlohrne Eyer drauf gesetzet werden.

Suppe, Eyergerstel genannt,

Man setzet in einem Töpffgen Fleisch-Brühe zum Feuer. Darnach nimmet man eine Paar Hände voll abgeriebene Semmel, schläget darzu drey bis vier Eyer, schüttet Muscatenblüten, und ein wenig Saltz hinein, und mischet es durch einander. Wenn nun die Fleisch-Brühe kochet, so thut man das Abgerührte hinein, rühret es ein paar mal um, daß es nicht knollicht bleibe, und lässet es einen Sud thun. Solte etwa die Fleisch-Brühe zu mager seyn, so thut man ein Stücke Butter darzu, richtet es alsdenn an, und streuet Muscatenblüten drüber.

Suppe, Zerfahrnes genannt,

Man lässet Fleisch-Brühe in einem Töpffgen sieden; hernach zerklopffet man zwey oder drey Eyer, und lässet diese auch in die siedende Fleisch-Brühe lauffen, rühret es offt um, richtet sie hernach auf Semmelschnitten an, und Muscatenblüten drauf; wird aber diese Suppe von Wasser gemacht, so thut man ein Stücke Butter dran.

Suppe, so Hader-Suppe genannt wird,

Man machet in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein Paar Messerspitzen Mehl drein, welches auch muß braun werden, giesset hernach Fleisch-Brühe oder Wasser drauf, und lässet es kochen, würtzet es auch mit Muscatenblüten, Jngber und Pfeffer ab. Hierauf zerklopffet man ein Paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, so lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehäder draus. Zuletzt schneidet man Brot würfflicht oder länglicht, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel, und richtet die Suppe drauf an.

Suppe von Schwaden in Fleisch-Brühe,

Den Schwaden liesel und wäschet man rein, thut ihn alsdenn in einen Tiegel, Casserole oder Töpffgen, giesset gute Fleisch-Brühe drauf, und lässet solchen kochen, würtzet es mit Muscatenblüten, und richtet alsdenn nach Belieben an.

Suppe von Schwaden in Milch,

Wenn der Schwaden gelesen und ausgewaschen ist, so thut man ihn in ein Töpffgen, Casserole oder Tiegel, giesset siedende Milch drauf, und lässet ihn ferner kochen, bis er ausgequollen hat. Hernach rühret man nebst einem Eyerdotter, ein Stücke Butter, und ein wenig Muscatenblüten drein, und richtet an.

Suppe von Wasser,

Man qvirlt in ein Töpffgen 1, 2, 3 auch wol 4 Eyer mit einem Stücke Butter und Muscatenblüten ab, hernach giesset man siedend Wasser drauf, rühret es aber stetig, saltzet und richtet sie auf geschnittene Semmel oder Brot an.

Suppe von Gräupgen,

Man liesel Gräupgen sauber, und wäschet sie ein wenig aus, daß das mehligte davon

davon komme, thut sie in ein Töpfgen, Casserole oder Tiegel, und lässet sie einen Sud thun. Nach diesem giesset man gute Fleisch-Brühe drauf, welche darinnen ferner kochen müssen, bis sie weich genug seyn; alsdenn wirfft man ein wenig Butter und Muscatenblüten drein, so ist es fertig.

Suppe von Gräupgen anders,

Die Gräupgen kochet man ab, als vorherstehende; wenn sie bald weich sind, so giesset man ein Paar Löffel guten Eßig drein, würtzet es mit Muscatenblüten, Citronenschalen, und ein wenig Zucker. Bey dem Anrichten ziehet man ein Paar Eyerdotter dran.

Suppe von Gräupgen in Milch,

Wenn die Gräupgen rein gelesen sind, so brennet man sie ein wenig mit heissem Wasser ab. Hernach setzet man in einem Töpffgen Milch zum Feuer, und lässet diese sieden, thut alsdenn die Graupen drein, setzet sie zum Feuer, damit sie kochen, rühret sie öffters um, sonst brennen sie an: diese aber müssen nicht zu dicke gekocht werden als ein Mus, sondern etwas dünner; ferner thut man ein Stücke Butter und ein wenig Muscatenblüten dran, und rühret es wohl durch einander. Man kan auch ein wenig Saltz drein werffen und endlich solche anrichten.

Suppe von Reiß,

Man richtet sich hier nach der Zurichtung der Suppe von Gräupgen.

Suppe von Reiß anders,

Wird zugerichtet, wie oben die Beschreibung Suppe von Gräupgen anders.

Suppe von Reiß in Milch,

Wie diese zu machen sey, ist oben beschrieben unter Suppe von Gräupgen in Milch.

Suppe von Kirschen,

Man nimmet schwartze saure Kirschen, sonst Weichseln genannt, thut diese in ein Töpffgen, wäschet sie erst aus, giesset hernach Wasser dran, setzet sie zum Feuer, und lässet sie kochen, bis sie weich werden. Nach diesem qvirlet und streichet man solche durch einen Durchschlag in einen Tiegel oder Töpffgen, giesset Wein zu, würtzet es mit Nelcken und viel Zucker, denn sie haben eine starcke Säure, schneidet auch Citronenschalen drein. Zuletzt schneidet man Semmelschnitten, und diese wieder länglicht die Qvere entzwey, röstet sie aus Butter oder Schmaltz, thut das Geröstete in die Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden, und giesset alsdenn die Suppe drauf, setzet es ein wenig auf ein Kohlfeuer, daß die geröstete Semmel weich wird, bereibet sie mit Zucker, und lässet solche zu Tische tragen.

Suppe von Kirschmus anders,

Ausgesotten sauer Kirschen oder Weichselmus thut man ein Paar Löffel voll in ein Töpffgen, nachdem man viel Suppe zu machen vermeinet, giesset halb Wein und Wasser dran, qvirlt es klar ab, setzet es zum Feuer, damit es koche, lässet es darnach durch einen Durchschlag in ein Töpfgen lauffen, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen ab, und verfähret ferner damit, als wie bey vorhergehenden Suppen.

Suppen von Hagenbutten,

Man lieset Hagenbutten, und wäschet sie sauber aus, thut sie in ein Töpffgen, giesset Wasser drauf, setzet sie zum Feuer, und lässet sie weich kochen. Hernach streichet man sie durch, in ein Töpffgen oder Tiegel, giesset Wein dran, würtzet es mit Nelcken, Zimmet, Zucker und Citronenschalen, setzet es wieder aufs Feuer, und lässet sie kochen. Inzwischen röstet man Semmel in Schmaltz, als bey der Suppe von Kirschen, und richtet sie auch also an.

Suppe von Wein,

Man setzet so viel Wein, als einem beliebet, in einem Töpffgen zum Feuer, und giesset den vierten Theil Wasser darzu. Hernach schläget man 5 bis 6 Eyerdotter in ein ander Töpffgen, giesset einen Eß-Löffel voll kalten Wein dran, thut eine halbe Messerspitze Mehl darzu, und qvirlt es wohl durch einander. Wenn nun der Wein gesotten, so giesset man ihn an die Eyerdotter, man muß aber beständig qvirlen, sonst läufft es zusammen, und thut alsdenn viel Zucker, Zimmet und Saft an drein. Nach diesen schneidet man Semmel würfflicht, schüttet sie in eine Schüs-

sel

Digitized by Google

sel, und richtet die Suppe drauf an, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und lässet sie zu Tische tragen.

Suppe von Bier,

Man lässet in einem Töpfgen Bier beym Feuer heiß werden, darnach schläget man ein Paar Eyer in ein ander Töpfgen, leget ein Stücke Butter darzu, qvirlt es mit ein wenig kalten Bier ab, giesset alsdenn das Bier an die Eyer, qvirlt es, daß es nicht zusammen läufft, und saltzet es ein wenig. Endlich schneidet man weiß Brot würfflicht, und richtet die Suppe auf das würfflicht geschnittene Brot an, so ist sie fertig.

Suppe von Bier mit Zucker,

Diese machet man gleich als die vorhergehende ab, nur daß man sie mit Zucker versüsset.

Suppe von Bier mit Kümmel,

Diese wird ebenfalls also abgemacht, als wie die erste vom Bier, nur daß man ein wenig zerstoffenen Kümmel drein werffe.

Suppe von Bier, so ein Biermus mit Kümmel heisset,

Man reibet Brot, und schüttet das in ein Töpffgen. Hernach giesset man Bier drauf, thut ein wenig Kümmel darzu, setzet es zum Feuer, und lässet es durch einander kochen, darnach qvirlt man es, daß es klar wird, rühret alsdenn ein Stück Butter, und ein Paar Eyer drein, so ist es fertig.

Suppe oder Biermus mit Zucker,

Dieses machet man eben als vorhergehendes ab, nur daß man den Kümmel weglasse, und stat dessen etwas Zucker drein thue.

Suppe von eingebrenntem Mehl mit Kümmel,

Man setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und wenn sie braun ist, so rühret man einen Eß-Löffel voll Mehl darein, damit es auch braun werde. Hernach streuet man ein wenig zerstoffenen Kümmel hinein, giesset gesottenes Wasser drauf, würtzet es mit Ingber und Muscatenblüten und lässet es kochen, thut auch ein wenig Saltz darzu. Endlich schneidet man Brot zu länglichten Stückgen, röstet diese in Butter, und leget es in eine Schüssel, richtet alsdenn die Suppe darauf an, und lässet solche zu Tische tragen.

Suppe von eingebrenntem Mehl ohne Kümmel,

Diese wird gleich wie vorhergehende gemacht, nur daß der Kümmel weg bleibe.

Suppe von Linsen,

Linsen lieset man sauber aus, darnach wäschet, und thut man sie in ein Töpfgen, giesset Wasser drauf, setzet sie zum Feuer, und wenn das Wasser eingekocht ist, so schüttet man Fleisch-Brühe drauf, und thut ein wenig Ingber und Pfeffer drein; machet hierauf Butter in einem Pfänngen, Casserole oder Tiegel braun, thut eine Messerspitze Mehl darein, und lässet es auch braun werden, brennet es sodenn an die Linsen, und rühret es wohl durch einander. Unterdessen schneidet man Semmelschnitten, röstet diese in Butter, leget solche alsdenn in eine Schüssel und richtet die Suppe darauf nach Belieben an.

Suppe von Linsen sauer mit Zwiebeln,

Diese machet man gleich als vorstehende zu rechte, nur daß man etwas Essig dran giesse, damit sie die Säure behalten, und unter das geröstete Mehl soll man klein geschnittene Zwiebeln thun, daß sie mit rösten, und alsdenn an die Linsen brennen.

Suppe von Erbsen,

Man lieset Erbsen rein, wäschet solche aus, und thut sie in einen Topf, giesset Wasser drauf und setzet sie zum Feuer. Wenn nun das Wasser eingekochet hat, und die Erbsen noch nicht weich sind, so giesset man Wasser nach, bis sie weich werden, qvirlt und streichet sie hernach durch einen Durchschlag in ein Geschirr, Topf, Tiegel oder Casserole; wären sie etwa zu dicke, so giesset man mehr Brühe oder Petersilienwasser dran, würtzet sie mit Ingber und Pfeffer, leget ein ziemlich Stück Butter und etwas Saltz hinein,

Digitized by Google

und läſſet es alſo kochen. Zuletzt ſchneidet man Semmel Scheibenweis und röſtet ſolche in Schmaltz oder Butter; nach dieſem ſchneidet man ſie nach der Länge in Schnittgen entzwey, thut ſie in eine Schüſſel und richtet ſie darauf an.

Suppe von Erbſen anders,

Wenn die Erbſen vorher beſchriebener maſſen gekochet und durchgeſtrichen ſind, ſo thut man ſolche in einem Topf oder Tiegel, würtzet ſie ab, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm daran, und leget ein Stück Butter hinein, ſetzet ſie zum Feuer, daß ſie noch ein wenig kochen, alsdenn richtet man ſie auf geröſtetes Brot oder Semmel an, etliche ziehen ſie auch mit Eyerdottern ab.

Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel,

Man nimmet ein Nöſſel Wein, und gieſſet eine Achtel-Kanne friſches Waſſer darzu, ſetzet beydes zum Feuer, thut viel geriebene Semmel hinein, daß es wird wie ein Brey, und läſſet es kochen. Hernach qvirlt man es klar ab, würtzet es mit Muſcatenblüten, Saffran und viel Zucker, nachdem nemlich der Wein ſauer iſt. Will man es anrichten, ſo ziehet man ein Paar Eyerdotter dran, und giebet es hin.

Suppe oder Weinmus anders,

Man ſetzet ein Nöſſel Wein in einem Töpffgen zum Feuer, hernach ſchläget man 12 Eyerdotter in ein ander Töpfgen, qvirlt dieſe klar ab, thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, würtzet es mit Muſcatenblüten, Zimmet und Saffran, der auch wol gar weg bleiben kan: iſt nun der Wein ſiedend, thut man ſolchen an die Eyerdotter und qvirlt ſie ſtets, daß ſie nicht zuſammen lauffen, ſetzet das abgeqvirlte Wein-Mus zu einem Kohlfeuer; man muß aber ſolches beſtändig rühren, bis es wird wie Brey; man vergeſſe auch nicht geriebene Citronenſchalen hinein zu thun. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo muß man ſolches nach Belieben anrichten und zu Tiſche tragen.

Suppe von Jus,

Suche man Potage von Jus, nur daß man ſolche lauter auf ſchwartzes Brot anrichte.

Suppe von Coulis,

Man bähet gute Semmel und leget dieſe in eine Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, gieſſet von der Coulis drüber, welche man im C beſchrieben ſchon antreffen wird; ſetzet ſie ein wenig auf Kohlen, ſtreuet Muſcatenblüten drauf, ſo iſt ſie zum Anrichten fertig.

Suppe von Rindfleiſch-Brühe,

Man bähet Semmel, und thut ſie auf eine Schüſſel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drüber, und ſtreuet Ingber und Pfeffer drauf, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Rindfleiſchbrühe mit grüner Peterſilie,

Man ſchneidet Semmel in eine Schüſſel, als wie man zu einer Waſſer-Suppe einſchneidet, gieſſet gute gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten darüber, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit verlohrnen Eyern,

Dieſe Suppe machet man gleich als vorherſtehende ab, nur daß man verlohrne Eyer drauf ſetzet.

Suppe, Bennatel genannt,

Man ſchneidet gute Semmel, und thut ſie in ein Töpffgen, gieſſet gute Rindfleiſch-Brühe drauf, ſetzet es zum Feuer und läſſet es kochen, darnach qvirlt man es klar ab, qvirlt ferner ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter hinein, würtzet es mit Muſcatenblüten, und richtet ſie an.

Suppe, Bennatel anders,

Man ſchneidet gute Semmel ohne Rinden in einen Tiegel und röſtet ſolche goldgelb, hernach gieſſet man gute Rindfleiſch-Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen. Darnach rühret man es klar ab, rühret auch ein Paar Eyerdotter, und etwas Muſcatenblüten hinein, leget alsdenn ein Blech oben drauf mit Kohlen; unter den Tiegel aber thut man keine Kohlen, ſondern nur an der

Seite

Digitized by Google

Seite herum, und lässet es also oben und unten braun werden, und darnach auftragen.

Suppe von Krebsen mit Champignons, und einem Hachée von Karpfen,

Man nimmet die Krebse, kochet sie gelinde ab aus dem Saltz, und bricht sie aus, daß die Schalen auf dem Rücken gantz bleiben, denn sie müssen wieder gefüllet werden mit dem Hachée von Karpfen, die Schwäntze müssen auch abgemachet werden, also daß das Fleisch gantz bleibet, und die Schalen, so davon abkommen, samt den Scheren müssen gestossen werden, so klein man immer kan; denn in eine Pfanne Butter gethan, daß sie braun wird, auch Mehl darein, hernach thut man die gestossenen Krebs-Schalen darein, nimmt Petersilien dazu, giesset ein wenig von der magern Suppe, worinnen die Karpfen-Gräten kochen, daran. Hierauf nimmt man zwey Karpfen, ziehet die Haut herunter, schneidet das Fleisch von den Gräten ab, und hacket es klein mit guter Butter, thut Pfeffer, Muscaten-Blumen, Nelcken, Petersilie und Saltz daran, wenn es klein ist, so füllet man die gehackten Karpfen wieder in die Krebs-Schalen, und bestreuet sie mit Mehl auf der Seite, da es eingefüllet ist. Alsdenn macht man Butter braun, leget es dahinein, daß es eine Couleur kriegt auf der Seite, wo noch etwas übrig ist, da kan man kleine Klösgen davon machen, sie auch in Mehl umkehren und in der Butter braun machen. Sodenn thut man die Gräten von dem Karpfen, Petersilien, Thymian, Chalotten und ein wenig Rinde von Semmel in die Butter hinein, worinn das Gefüllte Couleur gekriegt hat, und lässt es ein wenig darinnen schwitzen, thut es dann in gekocht Wasser, damit es gar koche, das ist denn die Bouillon zu der Krebs-Suppe, und von derselben Brühe muß man auf die gestossene Krebs-Schalen giessen, daß sie damit kochen, alsdenn durch ein Haar-Tuch streichen und die gefüllten Krebs-Schalen mit den Klösgen darein thun, samt den Krebs-Schwäntzen, und darinne gar kochen: Endlich schneidet man Semmel in Scheiben, und leget sie in eine Schüssel, giesset ein wenig von der Bouillon darauf worinne die Gräten gekocht sind, setzet es auf Kohlen und richtet denn die abgebrochenen und gefüllten Krebse auf der Schüssel an, und giesset von der gestossenen Krebs-Schalen-Jus dazu, so ist es fertig.

Suppe von Kohl,

Man nimmet guten braunen Kohl, worüber der Reiff ist gegangen, putzet und wäschet ihn sauber, und hacket ihn gantz klein, samt einem Kopff weissen Kohl, setzet denn Hafer-Grütze bey das Feuer, mit etwas viel Wasser, und lässt dieselbe wohl kochen, bis sie gar ist, so wird eine schmige Suppe daraus; dieselbe giesst man durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb auf den gehackten Kohl, und lässt ihn damit gar kochen, thut ein gut Stück Butter und Saltz daran, giebt ihn dann warm zur Tafel. NB. Wenn man will, so kan man auch Speck, Schincken, oder kleine geräucherte Würste darzu thun.

Suppe von Muscheln,

Die Muscheln macht man rein, setzet sie aufs Feuer, und lässet sie kochen, giesst ein klein wenig Wasser dazu, macht dann die Muscheln aus den Schalen, wenn sie gar sind, und giesst das Wasser, darinne sie kochen, durch eine Serviette, thut Butter drein, und machet denn die Muscheln als einen Ragout: Wenn es Zeit ist anzurichten, so schneidet man Brot in die Schüssel, giesst von der Milch-Suppe darüber, setzt es dann ein wenig auf Kohlen, und richtet die Muscheln darüber an, so ist es fertig.

Suppe angebrannt,

Ist nach dem alten Weiber-Sprichwort und abergläubischer Meinung eine Marque und Zeichen, daß die Köchin, so selbige Suppe von ohngefehr anbrennen lassen, eine verliebte Dirne sey, und sich sehr nach einem Manne sehne.

Suppen-Napff,

Ist ein von Zinn sehr tieff rund ausgewölbtes Behältniß sonder Rand, doch mit zwey kleinen Henckeln versehen, worinnen die Suppen aufgesetzet werden, stehet bisweilen auf drey zinnernen Knöpffen.

Suppen-Töpfflein,

Ist ein von Zinn gegossenes und ausgedrehe-

drehetes kleines Töpfflein auf drey Knöpffgen stehend, mit einem Henckel und Deckel, so entweder frey oder angenietet ist, versehen, worinnen man denen Patienten oder Sechswöchnerinnen die Suppe zu überreichen pfleget.

Surme,

Heisset diejenige schwartzbraune Farbe wormit das Türckische Frauenzimmer die Augenlieder und Augenbraunen schwartz zu machen und anzufärben pfleget.

SurtoutCourset,

Ist eine gewisse Art von einem Frauenzimmer-Courset, so vornher über die Brust einen Uberschlage-Latz hat, und über einander zugeknöpffet oder mit den darauf gesetzten Schleiffen zusammen gehalten werden kan.

Susanna,

Von Babylon, eine Tochter Helkia und Jojakims Weib, ein schönes aber doch darbey keusches und gottesfürchtiges Weibesbild, ward zwar boshaffter Weise von den damaligen zwey Aeltesten und Richtern des Jüdischen Volcks, so sich in ihre Schönheit vergaffet, und sie bey dem Bad in ihrem Garten, wiewol umsonst, überfielen, angeklaget und fälschlich eines mit einem Gesellen begangenen Ehebruchs beschuldiget, wurde aber durch Daniels weislich angestellte Verhör- und Untersuchung von dem ihr bereits zugesprochenen Todes-Urtheil, nach GOttes sonderbarer Schickung wunderlich errettet und losgesprochen. Vid. Histor. Susann. & Daniel. in S. Codic. Hildebrand. in Epistol. 52 in fin. Centur. IV, Joh. Franci, Poet. Lusat. Carmen de Susanna.

Susies gestreifft,

Ist eine Art eines halb-seidenen und halb-baumwollenen Gewebes, dessen sich das Frauenzimmer zu Schnupfftüchern, das Gesinde aber zu Halstüchern bedienet.

Süsse Kanne,

Ist der gewöhnliche Kindtauffen-Wein mit Zucker und gantzen durchschnittenen Citronen angemacht, wird denen Gevattern und andern darzu gehörigen Personen in der Wochen-Kanne, oder auch einem Pocal bey der Kindtauffe vorgesetzet und zugetruncken. An etlichen Orten heisset es die süsse Pletzsche.

de la Suzé,

Eine berühmte und gelehrte Gräfin, der Reformirten Religion zugethan, und eine Tochter des Marechals de Chatillon, so sich das erstemal mit dem Graf d'Adinton und zum andern mal mit dem Graf de la Suzé vermählet. Ihre Poetischen Wercke, worinnen viel Tendresse und Anmuth stecket, sind bey des Pelissons zu Paris, und in Holland in vielen Theilen heraus gekommen. Vid. la Galerie des Peintures Edit. Paris 1663 p. 49, Les Oevres galantes en Prose & en Vers de Mr. Cotin p. 362, 359, 360, 365.

Sylvia,

Des Stathalters zu Alexandria Ruffini Schwester, eine in denen Theologischen Wissenschafften sehr erfahrne Weibes-Person, war im Studiren so fleißig, daß sie Tag und Nacht über den Büchern saß, alle alten Scribenten durchgieng, und einen jeden Autorem 6 oder 7 mal übersahe; sie war in der Heil. Schrifft so bewandert, daß sie weit besser denn mancher Doctor Theologiæ davon zu reden wuste. Vid. Spangenbergs Adelspiegel L. XIII c. 7 p. 427.

Sylvia, oder Ilia,

War die Mutter des berühmten Romuli. Siehe Ilia.

Symon,

Diana, war eine gelehrte Frantzösin von Paris, lebte um das Jahr 1570, und schrieb allerhand nette Frantzösische Verse.

Symondin,

Martha, ein quackerisches und sectirisches Weibes-Bild in Engelland, war eine Adhærentin und Glaubens-Schwester der schwärmerischen Hanna Strangerin. Siehe Strangerin Hanna.

Sympherosa,

War ein wunderswürdiges Mägdlein aus Epidauro, welche in ein Manns-Bild verwandelt ward, und daher den Nahmen Sympheron bekam, nach dieser Metamorphosi hat sie einen Gärtner abgegeben.

Digitized by Google

geben. Vid. Phlegon Trallian. de Mirabilib. & Longæv.

Syncletica,

Die Heilige, stifftete A. C. 318 in der Aegyptischen Wüsten Thebais den Orden der Aegyptischen Kloster-Frauen, war Aebtißin darüber, und richtete selbige nach denen Regeln des H. Antonii und Athanasii ein.

Syntychia,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weib, von welchem Paulus ad Philipp. IV, 2, 3 selbst rühmet, daß sie als eine Mit-Gehülfin nebst ihm zugleich über dem Evangelio gekämpfet habe.

Syperſoy,

Ist ein Englischer wollener dichter Zeug den das Frauenzimmer unter ihre Haus-Kleider stat Futters zu gebrauchen pfleget.

Syrup,

Syrupus, Syrop, ist ein mit Zucker eingesottener schwartzer Safft als ein Honig, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speisen, als: gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen u. d. g. an stat des Zuckers zu giessen pfleget. In denen Apothecken wird er gleichfalls gebrauchet, ist aber sodann von vielerley Sorten.

T.

Tabinet, siehe Taffet.

Tablettes zur Bouillon,

Man nimmet zwey alte Capaune oder Hähne, zerknicket sie, wenn sie zuvor recht wohl geputzet sind, roh, daß alles an ihnen gantz weich wird, dann nimmt man einen Truthahn, verfähret mit ihm auf gleiche Art: Sodann schneidet man von einer rohen Kalbs-Keule das Derbe in Schnitten, thut dazu allerhand Gewürtze als Muscaten-Blumen, Ingber, ohngefehr vier Stücken Nelcken, 12 Frantzösische oder weisse Pfeffer-Körner, dann allerhand Wurtzeln z. E. Petersilien, Pastinack-Wurtzeln, Löffel-Kraut iedes eine Hand voll, Basilicum, etwas abgeriebene Citrone; sodann schüttet man alles zusammen in einen neuen grossen Tiegel, auf dessen Boden dünne geschnittener Speck geleget worden, verkleibet diesen Tiegel um und um sehr wohl, setzet ihn auf glüende Asche, und läßt ihn also Tag und Nacht stehen und langsam kochen, doch muß ja nichts nasses dazu kommen, so bekömmet man den andern Tag hiervon ein rechtes Oel. Dieses giesset man in ein ander Gefäß, durch einen klaren Durchschlag, und sodann seiget man es durch ein Haar-Tuch, thut dazu Safft von zwey Citronen und ein Glässgen Frantz-Wein, lässet es etliche Stunden im Keller stehen, daß es sich setzet, denn giesset man es in Formen, läßt solche in Keller setzen, daß sie goliren und trocken werden, davon bekömmt man die vortrefflichste Tablette zur Bouillon.

Tablette zur Bouillon auf eine andere Art,

Man nehme zwey alte Capaune oder Hähne, zerqvetsche ihnen ihre Knochen, daß das Fleisch unbeschädiget und gantz bleibe, nehme auch 8 Pfund mager Rindfleisch von einem Bug-Stück, oder sonst ein ander gut Stück von einem andern Ort, mit einem Marcks-Knochen und einen halben Kalbs-Fuß, thue dieses alles in einen irdenen Topff, welcher aber wohl muß glasiret seyn; dazu thue man genugsam Wasser, lasse es beym Feuer kochen, schäume es wohl ab, thue auch dazu ein Stück Ingber, 20 Pfeffer-Körner, 8 Nelcken, drey grosse Stück Muscaten-Blumen, zwey Lorbeer-Blätter, lasse solches continuirlich bey einem kleinen Feuer ohne Flamme kochen, nach und nach, langsam 8 oder 10 Stunden lang, nehme nach und nach das Fett hiervon ab, seihe die Bouillon durch eine Serviette, und drucke die Brühe von dem Fleisch, so gut als man kan, ab, lasse dasjenige, so man ausgedrucket, eine Nacht stille ruhen, nehme des andern Tages das Fett davon ab, so sich wird gesetzet haben, thue besagte Bouillon in einen kleinen irdenen Topff, der wohl glasiret ist, lasse es beym Feuer kochen, bis es etwas dicke wird als ein Syrop, lasse es alsdenn in einige porcellaine Schüsseln giessen, thue solche Schüsseln auf warmen Sand, um solchen trocknen zu lassen, langsam oder vier Tage lang. Der Sand muß aber nicht zu warm seyn, dann an stat daß es solte trocknen, so wird

es ehe in der Materie zerschmeltzen: Wenn nun die Feuchtigkeit guten Theils ausgetrocknet, und die Materie ein wenig zäh wird, wie ein Leim, so schneide man es in 10 oder 11 Stücklein, thue solche in die porcellaine Schüsseln und kehre sie von Tag zu Tage um, so werden sie gantz trocken werden, und sich zum Gebrauch conserviren. Wenn man dann eine gute Bouillon-Suppe haben will, so nehme man so viel Wasser als man brauchet, thue ein wenig Brot oder Saltz darein, lasse solches warm werden auf einer Kohl-Pfanne, zerschmeltze eines von den Stücklein darein, rühre sie wohl mit einem silbernen Löffel um, so wird man eine gute Suppe haben.

Taborin, Susanna Elisabetha, siehe Praschin.

Tabulatur-Buch, siehe Clavier-Buch.

Tabulet, siehe Threforgen.

Tacita,

Hiesse denen alten Römern diejenige Göttin, welche die Zungen im Zaum halten, und die Menschen schweigen lehrete. Der König Numa hat ihr einen Tempel erbauet.

Tafel,

Heisset unter dem Haus-Geräthe ein langer oder auch zusammen geschobener Tisch, woran bey denen Hochzeiten, Gastereyen und andern Ausrichtungen, viel Personen sitzen und speisen können, es werden mit selbigen öffters, absonderlich bey Höfen, allerhand Figuren formiret, als halbe Monden, Rahmen u. d. g.

Tafel-Gläser, oder Spitz-Gläser, auch Kelch-Gläser,

Ist eine Art von kleinen oben breit und unten spitzig zu lauffenden und mit einem breiten Fuß versehenen Trinck-Geschirr aus Glas formiret und zubereitet, dergleichen man auf Hochzeiten oder Gastereyen auf die Tafel und Tische zu setzen pfleget.

Tafel-Ring, siehe Schüssel-Ring.

Tafel-Riß,

Nennet man denjenigen Entwurf, welcher anzeigt, wie die Tafel nach einer gewissen Figur mit Speisen und Aufsätzen zu besetzen; worbey vornemlich darauf zu sehen, daß die Tafel in der angenehmsten Ordonnantz der Confituren und Rangirung der Schüsseln überall wohl besetzet, und dennoch den Gästen ein bequemer Raum gelassen werde, damit sie sich dessen beym Genuß der vorgelegten Speisen und des dabey gereichten Getränckes nach Gefallen bedienen können; nicht weniger muß man auch, fast von allen Seiten, ohne grosse Beschwerlichkeit der an der Tafel sitzenden Personen, zu den aufgesetzten Schüsseln langen können. Wie nun die Anzahl der Speisen unterschiedlich, diese auch bisweilen Gängen- oder Trachtenweise, bisweilen aber auf einmal aufgesetzt werden; über dieses die Tafel nach den Absichten dessen, der tractiret, öfters veränderlich ist: Also lassen sich auch die Tafel-Risse nach solchen Umständen fast unzehlig verändern. Am Ende dieses Buches sind verschiedene Proben von Tafel-Rissen gegeben worden.

Tafel Service,

Heisset insgesamt dasjenige Geräthe, so man zu Bestellung einer gedeckten Tafel nöthig hat, bey hohen Standes-Personen ist es insgemein von Silber, bey Privat-Personen aber von Zinn verfertiget; hierzu gehören Schüsseln, grosse, mittel und kleine, Commentlein, Assietten, Teller, Löffel, Vorlege-Löffel, Messer, Saltz-Meste, Leuchter, Schüssel-Ringe, Pocale u. d. g. m.

Tafel-Stube,

Heisset in grossen Häusern dasjenige Zimmer und Gemach, worinnen man ordentlich zu speisen pfleget.

Tafel-Stühle, siehe Stühle.

Tafel-Tuch,

Ist ein sehr grosses und langes Tuch, von weissem Damast, Zwillig oder Stangen-Leinwand geschnitten und umsäumet, wormit man bey denen Hochzeiten und grossen Gastereyen die Tafeln bekleidet und überdecket. In Holland werden die sauber-

Digitized by Google

saubersten und allerfeinesten mit schönen Mustern und Figuren, so absonderlich nach der Länge des Tafel-Tuches eingetheilet sind, gewircket und gewebet.

Tafel-Zeug,

Heißt in dem Wäsch-Inventario alles Geräthe, womit man bey grossen Ausrichtungen und Gastereyen die Tafeln zu bedecken, oder es sonst dabey zu gebrauchen pflegt. Es bestehet solches in einem Tafel-Tuch, in Teller-Tüchern und Servietten ꝛc.

Taffet,

Ist ein leichter seidener Zeug von allerhand Farben, so meistens zum Unter-Futter oder leichten Sommer-Kleidern, Kappen, Scherpen u. s. f. gebraucht wird. Unter allen wird der Englische für den besten gehalten. Der Tobin oder Doppel-Taffet ist mit diesem einerley, nur daß er stärcker in Faden aufgezogen wird, und in der Presse gewisse Fladern bekommt, die wie Wasser-Wogen aussehen; daher er auch gewässerter Taffet genennet wird, obgleich kein Wasser dazu kommt. Die schlechteste Art des Taffets ist, welchen man Zindel nennet: Sie ist sehr leicht, dünne und durchsichtig, und sonst wenig als zu gewissen Auszierungen zu gebrauchen.

Taffet-Kappe,

Ist ein von schwartzen glatten oder piccirten Taffet weiter und hinten am Nest eingereiheter Uberschlag mit langen Zippeln, so vorn unter dem Hals über einander geschlungen und von dem Frauenzimmer über ihre Fontangen, Aufsätze und Hauben gezogen werden, auf der Reise werden sie gantz und gar über das Gesichte gezogen, in der Stadt aber breit aufgewickelt und hinten über die Hauben geschlagen. Die Vornehmen lassen selbige öffters mit schwartzem Sammet füttern, und die Adelichen Dames lassen selbige insgemein sonder Hervorschlagung der Zipffel hinten über den Rücken fliegen.

Tagiladen,

Heissen die Kauffmanns-Weiber in Nigritien, so in Kandina am Flusse Zenega starcke Handlung treiben.

Talemüse,

Ist eine Art Butter-Gebackens, so also zubereitet wird: Man treibet ein Stück Blätter-Teig durch das Rollholtz rund, in dessen Mitte thut man eine Käse-Fülle, schliesset alsdenn den Teig oben zu, doch also, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem herein geschlagenen Rande gleichsam drey Hörner formiret werden, so daß dieses Gebackens einer Jesuiter-Mütze ähnlich sehe; endlich lässet man es im Ofen backen. Dieses Gebackens pflegt auch wegen seiner Gestalt Jesuiter-Mütze genannt zu werden.

Talentia,

Ein Weib aus Lacedæmon, die Mutter des Pædareti, so in Chios das Reich verwaltete, dem sie viel nachdrückliche und sehr kluge Briefe wegen seines üblen Regimentes soll zugeschrieben haben.

Tamyris, oder Tomyris,

Der Scythen Königin. Siehe Thomyris.

Tanaquill,

Des Tarquinii Prisci, Römischen Königs, Gemahlin. Sie soll als ein Weib von sonderbarer Großmuth und beherztem Geiste, über ihren Mann geherrschet und alles nach ihrem Kopffe eingerichtet haben; daher auch die Poeten alle diejenigen Weiber, so die Hosen haben wollen, Tanaquillen nennen. Auson. Epistol. 23, Plin. l. 36 c. ult.

Tändel-Schürtze,

Ist eine kleine oder Halb-Schürtze, deren sich das Frauenzimmer bedienet, sie sind entweder weiß oder bunt; die weissen entweder von einer gantzen Spitze, oder von Nesseltuch, Cammertuch, Tarletenk und zarten Coton mit breiten weissen geneheten oder geklöppelten Spitzen umsetzt. Die bunten werden meistentheils von weissem Atlas, Taffet oder seidner Sarge mit allerhand bunten Blumen gesticket, mit Falbala besetzet, und mit gold- oder silbernen Canten und Spitzen durch und durch frisiret. Die schwartzen sind insgemein von Damast, Estoff oder andern seidenen Zeugen, und werden mit schwartzen seidenen Bändern umgeknüpffet.

Tanfeldin,

Elisabeth, eine gelehrte Engelländerin, verstand Hebräisch, Griechisch, Lateinisch und Frantzösisch. Sie starb in Londen An. 1639, in dem 60 Jahr ihres Alters, und machte sich dadurch einen nicht geringen Ruhm bey der gelehrten Welt, daß sie des Cardinal Perronii Responsum an den König Jacob in das Englische sehr nette übersetzet hatte. Vid. Hilar. de Coſt. in Elog. fœm. illuſtr. T. 2 p. 728, Witte Tom. II Diar. Biograph. p. 49, it. Hoffm. Lex. Univerſ. T. I p. 592.

Tania,

Eines Dardanischen Fürstens tapffere und heroische Gemahlin, so nach ihres Gemahles Tode nicht nur das Regiment weislich und höchstlöblich geführet, sondern auch wenn sie kriegen müssen, selbst in den Streit mit gefahren, die Soldaten im Streiten und Kämpffen unterrichtet, selbige gemustert und in Ordnung gestellet, auch denenjenigen, so sich im Streit wohlgehalten, nach vollendeter Schlacht Geschencke ausgetheilet. Vid. Contar. Hortul. Hiſtor.

von der Tann,

Apollonia, eine gelehrte Aebtißin Benedictiner-Ordens, sie ward schon in ihrer Jugend von den Eltern An. 1474 auf die Universität zu Cölln geschickt, allwo sie auch in der Latinität, Mathesi und andern Wissenschafften sich sehr perfectioniret hatte.

Tantalis oder Niobe,

Eine Tochter des Tantali. siehe Niobe.

Täntze,

Sind allerhand Arten zierlich und geschickt zu tantzen, in vielerley Schritte oder Pas und allerhand Touren abgetheilet; so das Frauenzimmer in öffentlichen Versammlungen unter Begleitung eines Mannsvolcks sehen läst, und sich damit zu divertiren pfleget. Sind entweder Frantzösisch oder Englisch. Die bekannten und dem Frauenzimmer gewöhnlichsten Frantzösischen Täntze sind nachfolgende; Courant, simple und figuré, Menuet, Passepied auf vielerley Arten, Aimable Vainqueur, Charmant Vainqueur, Guastalla, Menuet d'Anjou, Menuet Allide, Le Contretems, Menuet figuré, Menuet en quatre, la Princesse, Bourrée, Rigaudon, Gavotte, Rondeau, Sarabande, Allemande, Angloise, Polonoise u. d. g. deren fast alle Monate in Franckreich neue erfunden werden. Die Englischen aber, so mit vielen Personen getantzet werden, sind der Schieß-Tantz, Leyer-Tantz, Nonnen-Tantz, Jalouſie-Tantz, Großvater-Tantz, Winck-Tantz, Licht-Tantz, Hahne-Tantz, Reverentz-Tantz u. d. g.

Tantzen,

Ist eine zierliche Bewegung des Leibes und Setzung der Füsse nach dem Tact der Music eingerichtet und abgetheilet. Ist, so weit es das Frauenzimmer erlernet, entweder, Frantzösisch, Englisch, Teutsch oder Polnisch. s. Natur-Lexicon.

Tapeten, oder Tapezerey, Tapiſſerien,

Sind grosse bunte Teppichte mit allerhand Figuren und Blumenwerck gewircket oder gemahlet; wormit die Frauenzimmer-Putz-Stuben an den Wänden behangen und bekleidet werden. Die halbseidenen und halbleinenen gestreifften Tapeten nennet man Susies auch Spolier. Die Türckischen und Persianischen Tapeten sind sehr reich von Seide, schwer und dick, auch sehr künstlich gewirckt, und werden vor den andern in hohem Werth gehalten.

Tarabotti,

Archangela, eine gelehrte Italiänische Nonne zu St. Anna in Venedig, im 17 Jahrhundert, sie hat unter dem Nahmen Galerana Baratotti ein Buch geschrieben, dessen Titel ist: La ſimplicita ingannata, so zu Leyden 1654 herauskommen: wie auch eine Welsche Anti-Satyram wider die Satyram Menippeam de Luxu Fœminarum Bounniſegnii, so der berühmte Joh. Dan. Major in das Teutsche übersetzet, geschrieben; Welcher aber P. Ludovicus Sesti ein Dominicaner geantwortet, welche opuſcula alle zusammen zu Siena sollen gedruckt seyn. Vid. Men. in Lect. Ital. p. 60, Catalog. Biblioth. Thuan. P. II pag. 537, Gregor. Leti in Ital. Regnant.

Digitized by Google

P. IV l. 4 p. 465, Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 74.

Tarlatank, oder Tarletenck,

Ist eine Art von weissem Nesteltuch, doch sehr zart, klar und leichte, dessen sich das vornehme Frauenzimmer zu ihrem Putz zu bedienen pfleget.

Tarpeja,

Eine Römische und Vestalische Jungfer, des Tarpeji, so zu Romuli Zeiten ein Wächter des Capitolii war, Tochter; sie hat das Römische Capitolium an die Sabiner verrathen, doch mit der Bedingung, daß ihr stat der Belohnung dasjenige verbliebe, was sie an ihren lincken Arm zu tragen pflegten, wodurch sie die güldnen Armbänder verstande. Als sie aber solche Belohnung foderte, legten die listigen Sabiner es anders aus, hielten ihre Schilder, so sie auch in der lincken Hand führten, gegen sie, und stiessen sie damit zu Tode. Daher auch das Capitolium hernach von ihr das Tarpejische Schloß benennet ward.

Tarquinia,

Molza, aus Welschland von Modena gebürtig, des berühmten Poetens Francisci Marii Molsæ Enckelin, Camilli Molsæ Tochter, und Pauli Porani Gemahlin, ein in allen Disciplinen der Philosophie, Historie, Theologie, Poesie, Sprachen und Music hocherfahrnes Weibes-Bild, ihre Præceptores waren die zu ihrer Zeit berühmtesten Männer als: Lazarus Labadini, Camilius Corcapani, Antonius Guarini, Franciscus Patricius, P. Latoni, und Rabbi Abraham. In der Oratorie hatte sie sich so feste gesetzet, daß sie auch von dem Rathe zu Rom mit dem Römischen Bürger-Rechte beschencket ward. Sie war durch gantz Italien in solcher Hochachtung, daß man ihr des Tassi und Guarini Opera zur Censur übergab, mit deren Approbation sie auch hernach das Tage-Licht erblicket. An. 1600 starb sie als eine Wittibe. Vid. Petr. Paul. Riber. de Glor. immort. Fœm. Illustr. l. 14. Hilar. de Coste Elog. des Dames illustres p. 799, 800 & seq. Moreri Diction. Historiqv. T. III p. 532.

Tarte, oder Torte,

Scribilita (Popanum, s. Clibanites,) Tarte, Tourte, ist ein gewisses Gebackens, so aus einem guten Butter-Teig in einer darzu gehörigen Pfanne formiret, worein eine sonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten ꝛc. geschlagen und selbige hernach in Back-Ofen gebacken wird, welche, wenn sie warm gegessen werden, am delicatesten sind. Es giebt aber der Tarten sehr viel und mancherley Arten; wie denn das Brandenburgische Koch-Buch von p. 289 bis 315 eine ansehnliche Menge nebst funfzigerley Arten, den Tarten-Teig zu bereiten, liefert; das allgemeine Nürnberger Koch-Buch von 1734 hat p. 839 sqq. an die 120 Arten derselben, nebst der Anweisung, wie solche zu verfertigen sind. Unser Koch theilet davon die besten mit in folgenden Beschreibungen: 1) Tarte von Mandeln; 2) Tarte von Marck; 3) Tarte von Krafft-Mehl; 4) Tarte von frischen Johannis-Beeren; 5) Tarte von frischen Johannis-Beeren anders; 6) Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem Gitter; 7) Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem mürben Teig; 8) Tarte von frischen Stachel-Beeren; 9) Tarte von eingemachten Stachel-Beeren; 10) Tarte von frischen Kirschen; 11) Tarte von eingemachten Kirschen; 12) Tarte von Citronat; 13) Tarte von Hinn-Beeren; 14) Tarte von eingemachten Citronen-Schalen; 15) Tarte von eingemachten Hagenbutten; 16) Tarte von kleinen Rosinen; 17) Tarte von Mandeln und Cibeben; 18) Tarte von Prunellen; 19) Tarte von Aepfeln; 20) Tarte von Aepfeln anders; 21) Tarte von Aepfeln noch anders; 22) Tarte von Rahm; 23) Tarte von Rahm anders; 24) Tarte von Krebsen; 25) Tarte von Krebsen anders; 26) Tarte von grünen Erbsen; 27) Tarte von Kräutern; 28) Tarte von Kirschmus; 29) Tarte von Pflaumenmus; 30) Tarte von frischen Pflaumen; 31) Tarte von Spinat.

Tarte von Mandeln,

Diese sind schon oben beschrieben worden; drum schlage man nur auf in Mandel-Tarte.

Digitized by Google

Tarte von Marck,

Man nehme ein Pfund Marcks aus Rinder-Beinen, schneide dasselbe gantz klein und thue es in einen Reibasch, schütte Muscatenblüten, Cardemomen, geriebene Citronenschalen und in Milch eingeweichte und wiederum gantz rein ausgedruckte Semmel dazu, schlage 15 Eyer dran, und rühre dieses alles wohl ab, werfe auch grosse Rosinen und geschnittene Mandeln mit bey, und rühre alles wohl unter einander. Hernach schmiere man eine Tartenpfanne mit Butter, treibe aus einem guten mürben Teig ein Blat aus, und lege es in die Pfanne, bestreiche dasselbe mit Eyern, und schütte das abgetriebene, wenn man erst noch ein Viertel-Pfund Zucker eingerühret hat, in die Tartenpfanne auf den Teig. Ferner verfertige man von dem aufgetriebenen Teig ein ander Blat, schneide daraus mit einem Back-Rädgen lauter Streiffen eines halben Fingers breit und lege dieses als ein Gitter über die Tarten; bestreiche es wieder mit Eyern, und schneide alsdenn den Teig um die Tartenpfanne herum ab; setze sie in einen Backofen und lasse sie fein sauber und gemählig backen. Wird sie wieder aus dem Ofen genommen, muß man sie mit einem Messer los machen, auf eine Schüssel anrichten, mit Zucker bestreuen und warm zu Tische bringen: Denn wenn sie erkaltet, wird sie zu hart und kan für Fettigkeit nicht genossen werden.

Tarte von Krafftmehl,

Man machet Krafftmehl, oder, wie es sonst genennet wird, Stärcke, klein, und siebet es durch, daß es recht klar wird. Darnach nimmet wol 30 Stück Eyer, und zwar nur von der Helffte das Weisse, die Dotter aber von allen, thut diese in eine grosse irdene Schüssel oder Topf, der mitten einen Bauch hat, oben und unten aber enge ist, schläget diese Eyer mit einem Rühr-Löffel eine lange Zeit ab, schüttet ein und ein halb Pfund klar gesiebten Zucker unter dieselben und rühret es beständig: Denn ie besser es gerühret wird, ie besser gerathen sie. Wenn es nun wieder eine Weile gerühret worden, so nimmet man drey Viertel-Pfund Stärcke und drey Viertel-Pfund schönes weitzenes Mehl, rühret es wieder, aber alles auf eine Seite; inzwischen schmieret man eine Mandel-Tarten-Form mit Butter an, giesset das Abgerührte drein und setzet es in einen Backofen, der nicht gar zu heiß ist; oder backet es in einer Tartenpfanne fein sauber ab. Sind sie nun ausgebacken, so decket man oben eine Schüssel drüber und verkehret es, alsdenn füllet die Tarte heraus; darnach leget man wieder eine Schüssel und verkehret es nochmals, so kömmt die Ober-Seite wieder in die Höhe, garnirt sie endlich nach Gefallen und lässet sie auftragen.

Tarte von frischen Johannis-Beeren,

Wenn die Johannis-Beere reiff sind, so lässet man solche abpflücken und sauber lesen, daß alle Stiele davon kommen. Darnach giesset man ein Paar Eßlöffel voll Wasser in einen Tiegel oder Casserole, und thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, setzet es aufs Feuer, und lässet es sieden, schüttet alsdenn die Johannis-Beer hinein; streuet geschnittene Citronenschalen drunter, welches mit denen Beeren eine Weile dämpffen muß; hernach thut man sie heraus auf eine zinnerne Schüssel, daß sie kalt werden. Inzwischen machet man einen Teig, als im Tbeschrieben stehet, von Butter mit Blättern, es sey nun die erste, zweyte oder dritte Art; treibet ein Blat Teig auf, leget es auf Papier oder in ein Back-Blech, bestreichet solches mit zerklopfften Eyern, doch nicht gantz, sondern nur so weit als man mit der Fülle kommen will. Wenn dieses geschehen, so füllet man mit zubereiteten Johannis-Beeren die Tarte, treibet wieder ein Blat Teig, und zwar eben so groß als das erste, drücket es oben drüber, und umgehet den Teig mit denen Fingern, so weit als die Fülle lieget, drücket ihn fest zusammen, streichet hierauf die Tarte über und über mit zerklopfften Eyern, schneidet allerhand Figuren darauf, was einem beliebet, formiret die Tarte nach Gefallen, entweder 4, 6 oder 8eckigt, oder auch rund, kerbet solche auf beyden Seiten mit einem Messer ein, das Messer aber muß zu solchem Teig allezeit in Kohlen heiß gemachet werden, so schneidet sich der Teig fein glatt, und verrücket man kein Blat; der Teig aber zu beyden

Digitized by Google

beyden Blättern muß nicht über einen halben Finger dicke werden. Mit dem Backen wird verfahren wie bey vorstehender.

Tarte von frischen Johannis-Beeren anders,

Wenn die Johannisbeer gepflücket und rein gemacht, so thut man solche in eine Schüssel und reibet viel Zucker drauf, weil sie sehr sauer sind. Darnach nimmet man vorher gemeldten Butter-Teig, treibet ein Blat auf, eines guten Messer-Rückens dicke, und bestreichet solches mit zerklopfften Eyern, setzet vom Teig ein Ränd-gen, so weit als man die Tarte dencket zu füllen, etwan eines halben Ober-Fingers hoch, damit der Safft, welchen die Johannisbeer geben werden, nicht heraus lauffe. Endlich verfertiget man noch ein Blat von obigem Teig über die Tarte, und schneidet selbiges sauber nach eines ieden Wissenschafft, denn ie zierlicher die Tarten geschnitten werden, ie schöner backen und sehen sie aus.

Tarte von eingemachten Johannisbeeren mit einem Gitter,

Man treibet ein Blat von dem beschriebenen Butter-Teig eines Messer-Rückens dick auf, leget solches auf ein Backblech, Papier oder Tartenpfanne, bestreichet es mit zerklopfften Eyern. Hernach füllet man mit eingemachten Johannisbeeren die Tarte so weit, als man will, treibet alsdenn wieder ein Blat Teig auf, eben so dick als das erste, schneidet daraus mit einem Backrädgen lauter lange Striemgen, gittert die Tarte aufs zierlichste und mag man sie flechten oder legen wie man will. Zuletzt schneidet man sie glatt ab, und kerbet sie auf denen Seiten ein wenig ein, so läuffet sie desto höher, bestreichet sie mit zerklopfften Eyern, setzet sie in Backofen und lässet solche gantz goldgelb backen. Wenn die Tarte nun recht schön gebacken, so nimmt man sie heraus, richtet sie auf eine Schüssel an, und garniret selbige nach Gefallen.

Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem mürben Teig,

Man nimmt von dem beschriebenen mürben Teig, welcher im T beschrieben zu finden ist, es mag gleich die erste oder andere Art seyn; treibt ein Blat auf, leget es auf ein Back-Blech, Papier oder Tarten-Pfanne, und thut die eingemachten Johannis-Beeren drauf. Darnach treibet man wieder ein solches Blat auf, und decket die Tarte damit zu, bestreichet solche mit zerklopfften Eyern; schneidet mit einem Feder-Messer oben, so weit als die Fülle gehet, schönes Laubwerck drauf; es müssen aber alle Schnitte durch den Teig durchgehen, damit wenn es bäcket, sich das Geschnittene fein aus einander ziehe, hingegen schneidet man um den Rand feine Spitzen, oder was für eine Art man machen will, setzet sie nach diesem in Back-Ofen, und lässet sie schön gold-gelb backen.

Tarte von frischen Stachel-Beeren,

Denen Stachel-Beeren putzet man die Köpffe und Stiele sauber weg, setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut die Stachel-Beer hinein, und lässet sie ein wenig rösten. Nach diesem reibet man viel Zucker drein, streuet geschnittene Citronen-Schalen, Zimmet, kleine Rosinen dazu, und wenn dieses geschehen, so kan man von den Blättern oder mürben Teig die Tarte, nach schon offt beschriebener Art verfertigen.

Tarte von eingemachten Stachel-Beeren,

Man formiret eine Tarte von welchem Teig man will, und füllet die Stachel-Beer darein, schneidet sie so künstlich als man kan, und backet solche fein goldgelb ab. Im Anrichten garniret man sie nach der Zeit und Gelegenheit.

Tarte von frischen Kirschen,

Man nimmet frische saure Kirschen, und thut die Kerne heraus, schüttet die Kirschen in eine Schüssel, und reibet viel Zucker drauf, wirfft auch Citronen-Schalen und Zimmet dran. Darnach formiret man von Blätter- oder mürben Teig eine Tarte nach offt beschriebener Art, und backet sie ab.

Digitized by Google

Tarte von eingemachten Kirschen,

Diese bereitet man wie die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Tarte von Citronat,

Man schneidet ein halb Pfund Citronat klein als Nudeln, thut solchen in eine Schüssel, giesset ein wenig Wein dran, woselbst er aufsieden muß, streuet ferner klein geschnittene Citron-Schalen und länglich geschnittene Mandeln drauf, und lässet ihn wieder kalt werden. Nach diesem nimmet man einen vorher beschriebenen Teig, es sey welcher es wolle, formiret eine Tarte, und füllet den zubereiteten Citronat drein, setzet die Tarte in einen Ofen, und lässet sie schön abbacken.

Tarte von eingemachten Hinbeeren,

Solche verfertiget man wie die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Tarte von eingemachten Citronen-Schalen,

Sie wird gemacht wie die Tarte von Citronat.

Tarte von eingemachten Hagen-Butten,

Hierbey dienet die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren zur Vorschrifft.

Tarte von kleinen Rosinen,

Man nimmet ein halb Pfund, oder nach Belieben auch mehr, kleine Rosinen, lieset und wäschet diese sauber aus, setzet in einem Tiegel oder Casserole Wein mit Zucker vermischet aufs Kohl-Feuer, thut die kleinen Rosinen drein, und lässet sie eine Weile dämpffen, wirfft auch etwas klein geschnittene Citronen-Schalen an die Rosinen, welche hernach wieder kalt werden müssen. Nun machet man eine Tarte wie die vorigen, entweder im gantzen oder mit einem Gitter, backet sie fein schön goldgelb, und die Garnituren verändert man wie man will.

Tarte von Mandeln und Cibeben,

Man liese ein halb Pfund Cibeben ziehet auch ein Viertel-Pfund Mandeln ab, schneidet sie länglicht, und thut beydes zusammen in einen Tiegel oder Casserole, giesset etwas Wein, nur nicht gar zu viel dran, schüttet Zucker und Citronen-Schalen dazu, setzet es auf Kohlen, und lässet es ein wenig dämpffen; wenn es wieder kalt worden, so füllet man solches in eine Tarte, und backet selbe schön sauber ab.

Tarten von Prunellen,

Man nehme drey Viertel-Pfund Prunellen, schneide diese gantz klein, als bey der Citronat-Tarte, thue selbige in eine Schüssel, giesse Wein dran, schneide Citronen Schalen klein, und schütte sie nebst Zucker und Zimmet auch darzu, setze es alsdenn auf Kohlen, und lasse es eine Weile dämpffen, daß sich der Wein und der Zucker hinein ziehe. Wenn es nun wieder kalt worden, so mache man die Tarte wie bey der Tarte von frischen Johannis-Beeren beschrieben worden.

Tarte von Aepffeln,

Man schälet und reibet Aepffel auf einem Reibeisen, mischet hernach drein kleine und grosse Rosinen, Citronen-Schalen und Zimmet, auch, nachdem die Aepffel sauer, viel oder wenig sind, Zucker, bringet es sodann in einen Butter-Teig, und machet sie wie die vorigen Tarten alle.

Tarte von Aepffeln anders,

Sind die Aepffel geschälet, so schneidet man sie gantz klein, daß die Kriebse alleine bleiben, und vermischet sie wie vorhergehende. Hierauf setzet man ein wenig Butter aufs Feuer in einen Tiegel oder Casserole, thut die Aepffel drein, schweisset sie ein wenig, giesset ein wenig guten Wein darzu, und lässet sie also dämpffen, schüttet sie hernach aus, daß sie kalt werden. Nach diesem bringet man diese Aepffel wie andere Tarten-Fülle in den Teig, bereitet sie so zierlich als man kan, und verfähret ferner damit, wie vorher beschrieben worden.

Tarte von Aepffeln noch anders,

Man reibet geschälte Aepffel auf einem Reibeisen, setzet in einem Tiegel ein wenig Butter aufs Feuer, thut die Aepffel hinein, und lässet sie ein wenig schweissen, wirfft

Digitized by Google

oirfft ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu, schneidet ein halb Pfund Rinder-Marck gantz klein, zuvor aber rühret man die Aepffel auf dem Feuer mit 4 bis 5 Eyern ab, daß sie gantz trocken werden; darnach thut man sie vom Feuer, und schüttet drein das gehackte Marcks, etwas Semmel, so in Milch geweichet und wieder ausgedrücket worden, ingleichen Rosinen, geschnittene Mandeln, viel Zucker und Zimmet, solches alles rühret man wohl durch einander, schläget auch noch 10 bis 12 Eyer, aber das Weisse davon nur die Helffte in diese Fülle, und rühret es noch eine gute Weile. Endlich bestreichmieret man eine Tarten-Pfanne mit Butter, treibet ein Blat von mehr beschriebenem Butter-Teig auf, und leget solches in die Pfanne, schneidet den Teig um die Pfanne herum ab, bestreichet solchen mit zerklopfften Eyern, und schüttet die abgerührte Fülle drein, machet alsdenn oben drüber von Teig ein Gitter, aber nicht gar zu enge zusammen, setzet sie in Back-Ofen, und wenn sie recht gebacken, so richtet man sie an, daß sie recht warm zu Tische getragen werde.

Tarte von Rahm,

Man nehme ein Rössel guten Rahm, schlage 8 Eyer drein, und qvirlt diese klar ab. Hernach giesse man solche in eine Casserole oder Tiegel (wenn es beliebet, kan man auch ein wenig Rosen-Wasser drunter giessen) setze den Tiegel aufs Feuer, und rühre es, bis es anfähet zu sieden, so wird das Zeug zusammen fahren; alsdenn schütte man es in einen Durchschlag, daß das Lautere davon lauffe. Wenn dieses geschehen, so thue man das zusammen-geronnene in einen Reib-Asch, und reibe es mit ein Paar rohen Eyern klar ab, vermische das Abgeriebene mit kleinen Rosinen, Zimmet, Zucker und geschnittenen Mandeln und Citronen-Schalen; hernach mache man die Tarte ab, gleich als vorhergehende und backe sie recht.

Tarte von Rahm noch anders,

Diese macht man in allen ab, wie die nächst vorherbeschriebene, alsdenn mischet man noch darunter drey Viertel-pfund klein geschnitten Rinder Marck und etwas Semmel, so in Milch geweichet und wieder ausgedrucket worden, ingleichen noch 10 Eyer, thut sie nach diesem in die Tarten-Pfanne, und verfähret in allen damit wie bey der letzt beschriebenen Aepffel-Tarte.

Tarte von Krebsen,

Anfangs suche man Krebs-Farce zu machen, dieselbe thue man hernach in einen Reib-Asch, und reibe sie wohl klein ab; ist sie noch nicht süsse und fett genug, so reibe man mehr Zucker hinein, und giesse mehr Krebs-Butter dran; hernach mache man ein Blat Teig in eine Tarten-Pfanne, als bey der letzten Aepffel-Tarte, bestreiche das Teig-Blat mit der Krebs-Farce über und über fast eines Fingers dicke, fülle es dann mit Eingemachten, und überziehe es mit der andern Farce, daß sie bald wie eine Pastete aussiehet; streiche sie alsdenn mit einem warmen Messer glatt zu, bestreiche sie mit Krebs-Butter, setze sie in einen Ofen, lasse sie fein langsam backen, und gebe sie warm zur Tafel.

Tarte von Krebsen anders,

Man nehme von dem beschriebenen mürben Teig, waltze 8, 9 bis 10 Blätter auf, und so groß als man die Tarte haben will. Darnach bestreiche man eine Tarten-Pfanne oder silberne Schüssel mit Butter, lege ein Blat von dem aufgewaltzten Teig drauf, und bestreiche es mit Krebs-Butter. Ferner nehme man von der vorbeschriebenen Krebs-Farce (im K suchet man Krebs-Farce zu machen) und überziehe dieses gantze Blat eines Messer-Rückens dicke, streue klein-gehackte Pistacien und Krebs-Schwänze drauf, lege nach diesem wieder ein Blat Teig drüber, und mache es gleich wieder also als bey dem ersten. Dieses treibe man so lange, bis auf das letzte Blat, das letzte aber schneide man sauber aus, decke die Tarte damit zu, und bestreiche das Blat mit Krebs-Butter. Zuletzt beschneide man die Tarte, setze sie in einen Back-Ofen, und lasse sie backen, so kan man sie anrichten und garniren nach Belieben.

Tarten von grünen Erbsen,

Man passiret grüne junge Erbsen in Butter, und wann sie weich sind, so stösset man solche in einem Mörsel, thut sie sodann

dann heraus in einen Reib-Asch, schüttet in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, ingleichen drey Viertel-Pfund klein gehacktes Rinder-Marck, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, Zucker, klein geschnittene Mandeln, ein halb Nössel süssen Rahm; schläget auch 10 gantze Eyer und von 8 Eyern die Dotter drein, und rühret es wohl ab. Wann es nun genug gerühret worden, so schläget man einen Teig in eine Tarten-Pfanne, und machet sie fertig gleich als die letzte Aepffel-Tarte.

Tarte von Kräutern,

Diese wird gleich auch also gemachet, nur daß keine Mandeln darunter kommen; die Kräuter müssen klein gehacket und in Butter passiret, hernach aber in einem Reib-Asch abgerieben und wie vorige bereitet werden.

Tarte von Kirsch-Mus,

Kirschmus schüttet man in eine Schüssel, und wenn es sehr trocken, so giesset man ein wenig Wein daran, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen und rühret es durch einander. Darnach nimmet man von dem Blätter-oder mürben Teig, und füllet das Kirsch-Mus drein, formiret die Tarte und verfähret damit, als schon öffters beschrieben worden.

Tarte von Pflaumen-Mus,

Diese wird gleich wie vorstehende gemacht, nur daß man viel Zimmet an das Pflaumen-Mus streuen muß; sodenn füllet man es in den Teig, und backet es als schon beschrieben worden.

Tarte von frischen Pflaumen,

Man nimmet schöne reiffe Pflaumen, schälet diese ab, thut die Kerne heraus, schüttet sie auf eine Schüssel, reibet viel Zucker drüber, und besprenget sie ein wenig mit Wein. Darnach schläget man ein Blat Teig in eine mit Butter beschmierte Tarten-Pfanne, bestreichet es mit zerklopfften Eyern, leget alsdenn die geschälten Pflaumen ordentlich auf den Teig, und zwar so weit als man die Fülle haben will, bestreuet solche mit Zucker, Zimmet und geschnittenen Citronen-Schalen, machet oben ein Gitter drüber, bestreichet es mit Eyern und lässet sie fein schön backen. Wenn sie fertig, so richtet man sie an und garniret sie nach Gefallen.

Tarte von Spinat,

Spinat liesset und wäschet man sauber ab. Hernach setzet man Wasser aufs Feuer, wirfft ein wenig Saltz drein, und wenn es siedet, so thut man den Spinat hinein, damit er weich koche, seiget ihn hernach ab, drücket ihn aus und schneidet denselben gantz klein. Hernach setzet man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, schüttet den Spinat hinein, und lässet solchen ein wenig schweissen, wirfft kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, ein wenig geriebene Semmel dran, giesset etliche Löffel süssen Rahm daju, lässet ihn gantz trocken werden, thut ihn wieder in einen Reibasch heraus, schläget 6 Eyer dran, leget auch etwas Zucker, in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu und rühret es wohl durch einander. Diese Tarte machet man ferner also ab wie die letzte Krebs-Tarte, nur daß man an stat der Krebs-Butter andere Butter nehme. Wenn sie nun gehöriger massen verfertiget ist, so kan man solche anrichten und fein warm zu Tische bringen lassen.

Tarteletten,

Sind kleine Tarten, welche in kleinen Pasteten-Pfännigen von Teig und einer Fülle bereitet gebacken werden, wie solches aus beystehender Beschreibung erhellet.

Tarteletten zu machen,

Man nehme kleine Pasteten-Pfänngen so viel man will, und beschmiere sie mit Butter oder mürben Teig, dessen Beschreibung in T aufzusuchen, ein Blat auf, so dick als ein Messer-Rücken, und schneide ihn zu Plätzgen, so groß, als man vermeinet die Pasteten-Pfänngen damit zu belegen, hernach streiche man sie inwendig mit zerklopfften Eyern an, fülle Eingemachtes hinein was man will, schneide alsdenn mit einem Back-Rädgen Striemgen und mache saubere Gittergen über ein iedes. Wenn dieses geschehen, so schneide man sie rings umher ab, setze sie auf ein Back-Blech und backe sie in

einem

Digitized by Google

inem nicht gar zu heissen Ofen, richte sie arnach an, so sauber als man kan, und asse sie zu Tische tragen.

Tarten-Blech, siehe Torten-Blech.

Tarten-Pfanne, siehe Torten-Pfanne.

Tartuffeln,

Sind ein Wurtzel-Gewächs, so aus dem Americanischen Peru in Deutschland soll eyn gebracht worden. Sie sehen fast us wie die Erd-Aepffel, kommen selbigen uch sehr im Geschmack nahe, und wer- en nunmehro in Deutschen Gärten häuf- ig angetroffen. Sie werden in Wasser bgekocht, alsdann die Haut davon ab- ezogen, und in Wein, oder in einer gu- en Fleisch-Brühe mit Butter, Saltz, Mus- aten-Blumen und dergleichen nochmals bersotten, oder an Rind und Schöpsen- Fleisch gethan, oder zu Scheiben geschnit- en und in Oel gebacken, oder eine Zwie- el-Brühe darüber gemacht. Man pfle- et sie auch mit Baumöl einzumachen, ernach zuzurichten und zu verspeisen, da- on folgende Arten bekannt sind: 1) Tar- uffeln in Baumöl zu putzen; 2) Tartuf- eln mit Oel warm; 3) Tartuffeln mit Oel und Eßig kalt; 4) Tartuffeln mit ei- er Citronen-Sosse.

Tartuffeln in Baumöl zu putzen,

Man nehme Tartuffeln, so in Oel lie- gen, thue sie heraus in warmes Wasser, wasche sie rein ab, und schäle sie, als man eine Erd-Birn schälet.

Tartuffeln mit Oel warm,

Die Tartuffeln, wenn sie geputzet sind, schneidet man Scheibenweis; Hernach thut man sie auf einen Teller oder Schüs- sel, würtzet sie mit weissen Pfeffer, Car- demomen und Citronen-Schalen ab, gies- set ein wenig Fleisch-Brühe und Wein dran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, setzet es auf ein Kohl- feuer, schüttet 3 bis 4 Eß-Löffel voll Gar- tzer-Oel dran, und drücket den Safft von zwey Citronen drein, so kan man sie an- richten.

Tartuffeln mit Oel und Eßig,

Man schneidet selbige als vorherste- hende, wenn sie zuvor sauber geputzet wor- den, Scheibenweise, richtet sie auf einem Teller oder Schüssel an, giesset Gartzer- Oel u. guten Wein-Eßig drauf, streuet klein geschnittene Citronen-Schalen und weis- sen Pfeffer drüber, und lässet es auftragen.

Tartuffeln mit einer Citronen-Sosse,

Wenn die Tartuffeln vorher beschriebe- ner massen gewaschen und geputzet sind, so schneidet man sie Scheibenweis, thut solche in einen Liegel oder Schüssel, streuet klar geriebene Semmel dran, wür- tzet sie mit Muscaten-Blüten, Citronen- Schalen und Cardemomen, leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, gies- set gute Brühe und ein wenig Wein drauf, setzet sie aufs Feuer und lässet sie gar sach- te kochen: Will man sie anrichten und zu Tische tragen, so drücket man von ein Paar Citronen den Safft drein.

Tasche,

Ist ein länglicht runder aus Brocard, Sammet, Plüsch, Damast, Estoff oder anderm Zeuge geneheter oder gesteckter, und an einem silbernen oder stählernen Bügel oder Schloß gehefftеter Beutel, den das Frauenzimmer vermöge des dar- an befindlichen Hakens oder Rings von vornher an die Hüfften zu hengen, und ihr Ausgebe-Geld darinnen zu ver- wahren pfleget. Sie werden insgemein unten am Ende mit allerhand goldnen oder silbernen Quästlein und Trotteln gezieret.

Taschen-Krebse,

Haben ihren Nahmen von ihrer Form, weil sie rund sind wie eine Tasche, man nennet sie auch Krabben. Sie geben bes- sere Nahrung als die Hummers, und wer- den in der West oder Nord-See mit Netzen gefangen. s. Oecon. Lexicon.

Taschen-Spielerin,

Heissen diejenigen im Lande herum vagirenden und auf die Jahr-Märckte reisenden liederlichen Weibes-Bilder, so dergleichen wunderliche Profession trei- ben und denen Zuschauern allerhand Blendwerck durch ihre Kunst und Ge- schwindigkeit, sowol mit der Karten als

auch andern darzu verfertigten künstlichen Instrumenten vormachen.

Taube,

Columba, Pigeon, ist ein fruchtbarer Haus-Vogel, dessen zwey Haupt-Gattungen seyn: Die wilden und zahmen Tauben. Dieser letzten Gattung sind wieder verschiedene Arten. Die gemeinen Feld-Tauben, welche eigentlich zum Nutzen bey der Wirthschafft in Tauben-Häusleln gehalten werden, und die meiste Zeit des Jahres ihre Nahrung im Felde suchen: Und die, so mehr zur Lust und Zierde bey den Häusern in Gemächern geheget werden, z. E. die grossen Türckischen oder Kropff-Tauben, die Rauchfüßigen, die Gehaubten, die Trummel-Tauben, die Pfau-Tauben, weil sie den Schwantz gleich denen Pfauen ausbreiten, und endlich die kleinen Lach-Tauben, welche Gemelfarbig auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche sind, einen schwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen und rothe Füsse haben. Das Tauben-Fleisch ist gesund, sonderlich denen, so mit der Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Doch ist alles nur von den jungen Nestlingen zu verstehen, weil die alten ein unverdaulich Fleisch haben. Die wilden Tauben, sind dreyerley Gattungen: Die Ringel-Tauben sind gröſſer als die Haus-Tauben, haben einen weissen Ring um den Hals, davon sie den Nahmen führen, schöne graue Federn, am Halse blauspieglicht, rothe Augen, Schnabel und Füsse; die Holtz-Taube ist der vorigen gleich, nur daß sie keinen Ring um den Hals hat, an Federn etwas blaulicher, auch im Heulen unterschieden, indem sie geschwinde heulet. Die Turtel-Taube ist die kleinste, nicht gröſſer als die Lach-Taube, etwas brauner auf dem Rücken, weisser am Bauche, hat einen schwartzen Ring um den Hals und im Schwantze an den Federn einen weissen Strich, der wenn sie im Flug den Schwantz ausbreitet, einen weissen Circkel machet. Das Oecon. Lexicon weiset unter andern Mittel an, wie man die Tauben vor den ihnen nachstellenden schädlichen Thieren im Tauben-Hause verwahren, ingleichen wodurch man verschaffen solle, daß sich die Tauben zu dem Tauben-Hause gerne halten, und endlich wie ein Tauben-Haus und Tauben-Schlag beschaffen seyn müsse. Der Koch bereitet die Tauben auf folgende Manieren: 1) Tauben zu würgen und zu putzen; 2) Tauben fricassiret; 3) Tauben mit Schweiß schwartz; 4) Tauben-Estouffade; 5) Tauben-Estouffade anders; 6) Tauben mit grüner Petersilie; 7) Tauben mit Petersilien-Wurtzeln und Nelcken; 8) Tauben mit Linsen; 9) Tauben mit Saueramppfer; 10) Tauben mit Carfiol; 11) Tauben mit grünen Erbsen; 12) Tauben mit Krebsen und Klösen; 13) Tauben mit Spargel; 14) Tauben mit Stachel-Beeren; 15) Tauben mit Johannis-Beeren; 16) Tauben mit Muscheln; 17) Tauben mit Truffes; 18) Tauben farciret; 19) Tauben mit Lactuc; 20) Tauben mit Austern; 21) Tauben mit Sauerkraut; 22) Tauben mit Sauerkraut im Backofen; 23) Tauben gepreſt mit Sardellen; 24) Tauben mit Heringen gespickt; 25) Tauben mit Capern; 26) Tauben gebacken; 27) Tauben gebraten; 28) Tauben gebraten und gespickt; 29) Tauben gebraten, gefüllet mit Krebsen; 30) Tauben gefüllet mit Mandeln; 31) Tauben gefüllet mit Eyern und Petersilie; 32) Tauben wilde gespickt zu braten; 33) Tauben gebackene an Basilic; 34) Tauben auf Vogtländische Art.

Tauben zu würgen und zu putzen,

Diesen reisset man die Köpffe ab, oder schneidet ihnen das obere Maul samt der Hirnschale ab, das Bißgen Gehirn, so in der andern Helffte der Hirnschale stecket, thut man auch heraus. Hernach lässet man sie sauber rupffen, oder machet Wasser heiß und brühet solche draus; das Wasser muß aber nicht siedend seyn, sonsten verbrennet man selbige. Wenn dieses geschehen, so thut man ihnen das Gedärme und Köpffe heraus und brauchet sie nachfolgender massen.

Tauben fricassiret,

Man schneidet die Tauben, nachdem sie rein geputzet und ausgenommen sind, zu kleinen Stückgen, zerklopffet ihnen die Gebeine, setzet in einer Casserole Wasser aufs Feuer, blanchiret die zerschnittenen Tauben und waschet sie aus. Hernach thut

hut man in einen Tiegel oder Caſſerole in Stück ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronenſchalen, eine gantze Zwiebel, etliche Lorbeer-Blätter, wie auch ein eintziges Stückgen Thymian, leget die Tauben drein, ſetzet es aufs Kohlfeuer und paſſiret es ein wenig, gieſſet ein Paar Gläsgen Wein und etwas friſche Brühe dran und läſſet es ein wenig gantz gemählich kochen. Ferner ſchläget man in ein Töpffgen 4 bis 5 Eyerdotter, gieſſet einen halben Eß-Löffel voll Wein-Eßig dran und qvirlt es klar ab, hacket auch ein wenig grüne Peterſilie klein und vermiſchet ſie unter die Eyerdotter. Wenn nun das Fricaſsée im Kochen iſt, ſo gieſſet man die Brühe an die geqvirlten Eyerdotter und rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe, thut ein Stückgen ausgewaſchene Butter an die Tauben und wirft ſie ſo lange herum, bis die Butter daran zergangen. Nach dieſem ſchüttet man die Brühe an die Tauben und ſchüttelt ſie wohl um, richtet ſolche an und drücket Citronen-Safft drein, beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter und läſſet ſie auftragen.

Tauben mit Schweiß ſchwartz,

Wenn man die Tauben würget, ſo thut man in ein Töpffgen ein wenig Eßig und läſſet den Schweiß drein lauffen. Sind nun die Tauben vorhergehender Beſchreibung nach geputzet, ſo zerviertheilet man ſie, klopffet ihnen mit einem Meſſer-Rücken die Beine entzwey, und beſprenget ſie ein wenig mit Saltz. Hernach ſetzet man in eine Caſſerole, Butter und etwas Speck aufs Feuer; iſt es braun, ſo ſtreuet man ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, trocknet die Tauben ab, und leget ſolche auf das braun gemachte Mehl, und läſſet ſie alſo ein wenig röſten. Nach dieſem gieſſet man Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig drauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen, leget auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter drein, welches zuſammen alſo gemählich kochen muß. Will man ſolche nun bald anrichten, ſo läſſet man den aufgefangenen Schweiß durch einen Durchſchlag hinein lauffen und rüttelt es alsdenn fein um. Wenn die Brühe etwan noch zu mager, ſo machet man ein wenig braune Butter, welche auch drein lauffen muß. Hat man ſolche auf die Schüſſel angerichtet, ſo garniret man ſie mit Citronen, ſtreuet geſchnittene Citronen-Schalen drüber und läſſet ſie auftragen.

Tauben-Eſtouffade,

Man hacket Tauben, ſo viel man von nöthen hat, die Flügel und Beine herunter, hernach ſchläget man ſie mit einem Meſſer-Rücken, daß alle Beingen zerknirſchet werden, wäſchet ſie ſauber aus und ſaltet ſolche ein wenig ein, alsdenn läſſet man ſie eine Stunde liegen. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter und Speck aufs Feuer, damit ſolches heiß werde, beſtreuet die Tauben dicke mit Mehl, leget ſie hernach ordentlich in die heiſſe Butter, darinnen ſolche unten und oben braun werden müſſen, zu dem Ende kehret man ſie öffters um; wenn ſie nun braun werden, ſo gieſſet man Eßig und Wein drauf und läſſet ſolche eine Viertel-Stunde alſo dämpffen, hernach gieſſet man gute Fleiſch-Brühe drauf, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, thut auch drein Lorbeer-Blätter, ein wenig Rosmarin und ein Paar gantze Zwiebeln mit Nelcken beſtecket, welches zuſammen ferner dämpffen muß, bis ſie weich werden. Iſt die Brühe an denen Tauben etwa noch nicht dicke genug, ſo bräunet man noch ein wenig braun geröſtetes Mehl dran, alsdenn kan man ſie nach Belieben anrichten, die gantzen Zwiebeln aber müſſen davon gelaſſen werden.

Tauben-Eſtouffade anders,

Man nimmt ſauber geputzte und ausgenommene Tauben, hacket ihnen Flügel und Beine ab, klopffet ihnen alle Beine entzwey; darnach ſpicket man ſie grob, als man eine à la daube pfleget zu ſpicken, und ſaltzet ſie ein wenig ein. Indeſſen ſetze man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer und laſſe es heiß werden, beſtreue die Tauben mit Mehl, lege ſolche ordentlich in das heiß gemachte Fett, damit ſie auf beyden Seiten braun werden, gieſſe auch Wein und Eßig drauf und laſſe ſie ein wenig dämpffen, ſchütte alsdenn Fleiſch-Brühe dazu, würtze ſie mit Muſcaten-Blüten, Ingber,

ber, Citronen-Schalen, gantzen Nelcken, Lorbeer-Blättern und einer Hand voll Capern, welches alles ferner gemählich kochen muß. Will man sie anrichten, so garniret man sie mit Citronen und giebet sie hin.

Tauben mit grüner Petersilie,

Geputzte und ausgenommene Tauben zähmet man, wäschet sie hernach sauber aus, blanchiret sie, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, und würtzet sie mit Muscaten-Blüten und Ingber. Hierauf nimmt man ein gut Theil grüne Petersilie, lieset diese sauber aus, wäschet solche, und leget sie also gantz an die Tauben, streuet auch klar geriebene Semmel dran, leget ein Stück ausgewaschene Butter hinein und lässet es also mit einander kochen, bis beydes zusammen weich ist. Endlich können solche nach Belieben angerichtet werden.

Tauben mit Petersilien-Wurtzeln und Nelcken,

Oben schlage man nach Reb-Hüner mit Petersilien-Wurtzeln und Nelcken, und mache die Tauben gleich also.

Tauben mit Linsen,

Man suche Reb-Hüner mit Linsen, und bereite die Tauben eben auf diese Art.

Tauben mit Sauerampffer,

Die Tauben machet man also zu rechte, wie die mit grüner Petersilie. Darnach setzet man in einem Tiegel, oder Casserole Butter aufs Feuer, thut ausgelesenen Sauerampffer drein, und lässet ihn schweissen, bis er gäntzlich zusammen gefahren; hierauf leget man die Tauben ordentlich zum Sauerampffer, streuet klein geriebene Semmel dran, wirffet ein Stück Butter drein, würtzet es mit Muscaten-Blüten und Ingber, giesset gute Fleisch-Brühe drauf, welches mit einander so lange kochen muß, bis die Tauben weich sind. Zuletzt richtet man solche nach Gefallen an und lässet sie auftragen.

Tauben mit Carfiol,

Man sehe oben nach Hüner junge mit Carfiol, und mache die Tauben darnach.

Tauben mit grünen Erbsen,

Wie oben die Zubereitung Hüner junge mit grünen Erbsen beschrieben worden, darnach bereite man diese Tauben.

Tauben mit Krebsen und Klösen,

Man suche Hüner junge mit Krebsen und Klösen, und verfertige die Tauben nach solchen.

Tauben mit Spargel,

Die oben gegebene Beschreibung der Hüner junge mit Spargel, lasse man sich hier zur Vorschrifft dienen.

Tauben mit Stachelbeeren,

Oben unter H ist die Zurichtung Hüner junge mit Stachel-Beeren beschrieben, nach welcher man die Tauben zurecht machen kan.

Tauben mit Johannis-Beeren,

Man suche Hüner junge mit Johannis-Beeren, und mache die Tauben auch also.

Tauben mit Muscheln,

Im H findet man Hüner junge mit Muscheln, und nach dieser Beschreibung richtet man sich hier auch.

Tauben mit Truffes,

Man suche Hüner junge mit Truffes, und lasse sich diese bey denen Tauben zur Nachricht dienen.

Tauben farciret,

Wie Hüner junge farciret, zugerichtet werden sollen, ist im H gewiesen, darnach man sich hier mit den Tauben zu richten hat.

Tauben mit Lactuc,

Oben im H ist gelehret, wie Hüner junge mit Lactuc zugerichtet werden müssen, welchen man in Zubereitung der Tauben folgen kan.

Tauben mit Austern,

Man suche Hüner junge mit Austern, und richte die Tauben auch also zu.

Tauben mit Sauerkraut,

Im H findet man, wie Hüner junge mit Sauerkraut zuzubereiten sind, auf solche Manier verfertiget man die Tauben.

Digitized by Google

Tauben mit Sauerkraut im Backofen,

Man suche Hüner junge mit Sauerkraut im Backofen, und können die Tauben eben also bereitet werden.

Tauben gepreſt mit Sardellen,

Wie Hüner junge gepreſt mit Sardellen zuzurichten, iſt im H oben zu sehen, also müssen die Tauben auch abgemacht werden.

Tauben mit Heringen geſpicket,

Man suche Hüner junge mit Heringen geſpicket, und können die Tauben eben also tractiret werden.

Tauben mit Capern,

Man suche Hüner junge mit Capern, und nach dieſen richte man ſich mit denen Tauben.

Tauben gebacken,

Wie Hüner junge gebacken und zubereitet werden, davon iſt die Zurichtung im H unter Hüner zu finden, ſo backet man die Tauben auch also.

Tauben gebraten,

Man suche Hüner junge gebraten, auf welche Art man die Tauben auch braten muß.

Tauben gebraten und geſpickt,

Oben iſt im H nachzuſchlagen, wie Hüner junge gebraten und geſpicket zugerichtet werden müſſen, nach welchen man die Tauben zubereiten kan.

Tauben gebraten und mit Krebſen gefüllet,

Man suche Hüner junge gebraten und mit Krebſen gefüllet, nach welchen die Tauben bereitet werden können.

Tauben gefüllet mit Mandeln,

Man suche Hüner junge gefüllet mit Mandeln, und mache die Tauben auch alſo.

Tauben gefüllet mit Eyern und grüner Peterſilie,

Man suche Hüner junge gefüllet mit Eyern und grüner Peterſilie, wornach die jungen Tauben in allen Stücken können zugerichtet werden.

Tauben wilde geſpickt zu braten,

Man nimmet eine wilde Taube und rupffet ſelbige, thut ihr das Gedärme und Kropff heraus, ſpeilert ſie, und läſſet ſie ein wenig auf dem Roſt anlauffen, leget ſie hin, daß ſie kalt wird: Hernach ſchneidet man Speck und ſpicket ſie ſauber, gleich einem Rebhun, bratet ſie auch alſo wie dieſelben.

Tauben gebackene an Baſilic,

Dieſe werden mit Baſilico, einem wohlriechenden Kraute, Lat. Ozinum genannt, gebacken.

Tauben auf Vogtländiſche Art,

Sind mit Eyern, Speck und Zwiebeln zugerichtet.

Taucher, Tauch-Ente, oder Waſſerhun,

Ein Waſſer-Vogel, ſo insgemein einen braunſprenglichen Rücken, einen weiſſen auf grau ausgehenden Bauch und kurtze hinterwerts ſtehende Füſſe hat; der Schnabel iſt oben ſchwartz, auf beyden Seiten roth, und der Untertheil faſt gantz blutroth. Ihre Brut beſtehet mehrentheils in 6 Jungen, ſo die Alten gleich mit auf das Waſſer führen, und ſie mit Waſſer-Gewürme und kleinen Wurtzeln ätzen. Sie ſind ſchwer zu ſchieſſen. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz und hart, und taugt wegen ſeines pfuligen Geſchmacks nicht wohl zu eſſen. In der Artzney ſoll das Hertze gedörret und gepülvert, und in Waſſer eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; Die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigem Saltz gegeſſen, ein kräftiges Mittel ſeyn wider den tollen Hunds-Biß.

Tauff-Eulgen,

Iſt ein von Neſſeltuch oder anderer weiſſer ſauberer und zarter Leinwand mit Spitzen beſetztes Eulgen, worinnen die Kinder zur Tauffe getragen werden. ſiehe Eulgen.

Tauf-Mützgen,

Iſt ein kleines von Brocard, Stoff, Atlas,

las oder Damast verfertigtes und mit goldnen oder silbernen Litzen und Zäcklein besetztes Kinder-Mützgen, so man selbigen bey der Taufe aufzusetzen pfleget. Wird auf zweyerley Art verfertiget, für die Mägdlein mit drey Theilen und vorwerts frisirt gelegten zarten weissen Spitzlein, für die Knäblein aber mit 4 oder 6 Theilen, und mit hintergelegten Spitzen frisiret.

Tauf-Tuch,

Ist ein sauberes und kostbares auf allerhand Art verfertigtes und ausstaffiertes weisses langes Tuch, so an etlichen Orten bey denen Kind-Tauffen über das getauffte Kindlein gedecket, und worinnen selbiges nacher Hause wiederum getragen wird.

Tauff-Windel,

Ist ein sauberes weisses von Nesseltuch, Tarletenk oder Caton mit Spitzen umstochenes Tuch oder Staats-Windel, worinnen die kleinen Kinder zur Taufe getragen werden.

In der Taufe schreyen,

Ist ein alter thörichter Aberglaube etlicher Weiber, so auf die wunderlichen Gedancken gerathen, es würde das kleine Kind, so in der Taufe schrie, nicht lange leben bleiben.

Taurella,

Hippolyta, von Mantua aus Italien, des Römischen Redners bey Pabst Leone X, Balthasari Castilionis, gelehrtes Eheweib, sie lebete im 16 Seculo, und war eine perfecte Poetin, welches die schöne Lateinische Epistel, so sie carminice an ihren Gemahl geschrieben, ausweiset. Es ist solche Epistel an der berühmten Olympiæ Fulviæ Moratæ Opera Edit. Basil. 1562 mit angehenget zu finden. Sie starb A. 1525, und bekam von ihrem Manne ein treffliches Epitaphium. Vid. Junck. Centur. Fœm. illustr. p. 128.

Taygete, oder Taygeta,

Eine Tochter des Atlantis und eine von denen sieben Plejaden, welche dem Jupiter den Lacedæmonem, so die Stadt Lacedæmon erbauet, gezeuget.

Tecla,

Heisset sonst Hadelaga, und kam in dem VIII Seculo mit der heiligen Walpurgis aus Britannien in Teutschland. Weil sie nun in der Theologie sehr gelehrt war, wurde sie nicht nur nach Caspar Hedionis Bericht dem neuen Benedictiner-Kloster zu Kitzingen in Francken vorgesetzet, sondern muste auch auf Anordnen Bonifacii in der Kirchen öffentlich lehren und predigen. Es ist aber diese Tecla wohl zu unterscheiden von der H. Tecla, der Märtyrin der ersten Kirche. Vid. Zeiler. Topograph. Francon. fol. 29.

Teig,

Ist das Fundament alles Gebackens, wird aus schönem Weitzen-Mehl, Eyern, Butter, mit Wasser geknetet, ausgetrieben, und zu Tarten, Kräpffgen ꝛc. gebrauchet. Der Koch lehret davon unterschiedliche Gattungen zu machen: 1) Teig von Butter mit Blättern; 2) dito anders; 3) dito noch anders; 4) mürber Teig; 5) dito anders; 6) Teig zu allerhand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heisset.

Teig von Butter mit Blättern zu machen,

Man nehme schön Weitzen-Mehl, thue das auf einen Back-Tisch, (nachdem man eine oder mehr Tarten machen will) schlage 2 bis drey Eyer drein, thue ein Stückgen Butter, als ein ziemlich Ey groß, darzu, giesse Wasser dran, und mache einen zähen Teig, daß er ja recht fest wird, und arbeite selbigen recht zähe ab, treibe ihn auf, als man einen Kuchen pfleget aufzutreiben. Hernach nehme man ausgewaschene Butter, nicht gar so viel, als des Teigs, aber doch über die Helffte, trockne diese mit einem Tuch rein ab, daß nichts nasses dran bleibet, und lege solche auf den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewalget seyn, als die Butter, damit man die Butter recht einfassen könne. Wenn nun dieses geschehen, so treibe man den Teig das erste mal so dünne, als er sich treiben lässet, hernach ziehe man die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte, schlage also den Teig zusammen und treibe ihn wieder, aber nicht so dünne als das erste mal, schlage ihn alsdenn wieder wie zuvor bis in die Mitte zusammen; zum dritten mal aber treibe man

ihn

Digitized by Google

ihn wieder, aber nicht so dünne als das andere mal, und schlage ihn wie die vorigen beyden male, so ist er fertig, und kan man nachgehends daraus machen was man will, z. E. Tarten, Schüssel-Pasteten, kleine Pastetgen und dergleichen mehr.

Teig von Butter mit Blättern anders,

Man nehme schönes Mehl, und thue es auf einen Back-Tisch, schlage zwey Eyer dran, lege ein Stückgen Butter dazu, giesse ein Paar Eß-Löffel voll guten scharfen Wein-Eßig oder Citronen-Safft drein, (etliche nehmen auch einen Eß-Löffel voll Brantewein drunter) giesse vollends Wasser zu, mache einen zähen Teig an, und schlage ihn mit der Hand, daß er sich recht ziehen läßet; hernach streue man Mehl an, und arbeite ihn so lange, bis er, wenn er erst als ein Laib Brot zusammen gemachet wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehet, und treibe ihn wie einen Kuchen. Ferner nehme man ausgewaschene Butter, trockne sie sauber ab, (wenn es im Sommer ist, muß man Eiß ins Wasser, darinnen die Butter ist, thun) lege sie auf den Teig, überziehe sie auf die Art, wie in der ersten Beschreibung gewiesen worden, und schlage solchen als wie den vorhergehenden, das dritte mal schlage man ihn nur von einem Ende zum andern. Wenn dieses geschehen, kan man solchen brauchen, zu was man will, und allerhand Arten Gebacknes nach Belieben daraus verfertigen.

Teig zu machen von Butter mit Blättern noch anders,

An stat des Wassers nehme man gute Milch, sonsten machet man solchen in allen nach der ersten und andern Art.

Teig zu machen von Butter nur mürbe,

Man schüttet Mehl auf einen Tisch, nimmet alsdenn gewaschene Butter, und zwar so viel als des Mehls fast ist, zerpflucket diese, thut sie in das Mehl, und zerreibet es durch einander, hernach schläget man 3 bis 4 Eyer drein, giesset Wasser zu, und machet einen Teig, aber fester als den vorherstehenden Blätter-Teig. Darnach bereitet man daraus mürbe Pasteten, Tarten, oder was einem sonsten beliebet, wie solches in denen Beschreibungen derer Pasteten und Tarten mit mehrern zu ersehen seyn wird.

Teig zu machen von Butter mürbe anders,

An stat des Wassers nimmet man gute Milch, sonsten aber machet man ihn in allen als vorherstehenden.

Teig zu machen zu allerhand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heisset,

Man nimmet Mittelmehl, so viel als einem beliebet, und nachdem man eine grosse Pastete machen will, thut man solches auf einen Back-Tisch, breitet es aus einander, daß es in der Mitte hol, und aussen herum ein Rand wird, und saltzet es. Hernach giesset man siedend Wasser, aber nicht auf einmal, drein, und vermischet es mit den Händen, so fest als man kan: Wäre etwa nicht genug gegossen worden, so giesset man mehr nach, doch muß man sich in Acht nehmen, daß der Teig ja nicht zu weich werde. Solchen arbeitet man fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, je zäher wird er, darnach kan man drein schlagen, was einem beliebet.

Telesilla, oder Thesselides,

Ein in der Music wohl erfahrnes Frauenzimmer, und berühmte Poetin, so zu ihrer Zeit alle übertroffen. Ausser diesen war sie von grosser Courage und Großmuth: Denn als der Spartaner König Cleomenes vor die Stadt Argos, worinnen sie sich befand, rückte, und selbige einnehmen wolte, warff sich diese Telesilla zur Führerin auf, hieß die Weiber die Waffen ergreiffen, und wehrte sich mit selbigen so tapffer, daß Cleomenes sich wieder zurück ziehen, Demaratus aber, so sich in die Stadt gedrungen, daraus wieder fliehen muste. Die Argiver haben ihr deßwegen vor dem Tempel der Veneris eine Statuam aufgerichtet.

Teller,

Ist ein von Silber, Zinn, Porcellain, Holtz, Blech, oder Thon, rund formirtes

Behältniß, insgemein mit einem etwas tieffen Boden verſehen, doch auch offtermals gantz platt gedrehet, worauf die Speiſen zerſchnitten werden, die groſſen und flachen Teller nennet man Aſſietten; die auf einem Fuß erhöheten und ſonſt flachen ohne Vertiefſung heiſſen Präſentir-Teller.

Teller-Tuch, ſiehe Servietten.

Teller über das Hauben-Neſt,

Iſt ein aus Flohr, weiſſem Caton, Neſſel-Tuch, Schleyer, Spitzen oder Taffet, und anderm Zeug rund geſchnittener Streiff, ſo bey denen Hauben, Fontangen und Aufſätzen, über das Drat-Neſt gezogen und geſtecket wird.

Tellez,

Maria, eine gelehrte Nonne im Franciſcaner-Kloſter de Tordeſillas, lebte An. 1539, und überſetzte Ludolphi Carthuſiani Werck, vom Leiden und Sterben unſers HErrn JEſu Chriſti, aus dem Lateiniſchen in das Spaniſche.

Tellus,

So auch Ceres und Terra genennet wird, die Göttin der Erde, und Mutter aller Dinge, hat einen einigen Sohn, Diorphus genannt, gebabt, welchen ſie mit einem warm gemachten Felſen erzeuget. Einige meinen, der Titan wäre ihr Mann geweſen, andere der Himmel, etliche aber der Jupiter.

Teppichte,

Sind vielerley von Tuch, Caton, Sammet, Leder oder anderm Zeug gewirckte Tücher und Decken, offtermals mit Frantzen, Trotteln, oder Campanen eingefaßt, ſo man über die Tiſche oder Böden zu breiten pfleget. Inſonderheit werden ſo genannt gewiſſe Decken, ſo zu Bekleidung der Wände eines Prunck-Zimmers abſonderlich bereitet werden, von Leinen, Wollen und Seiden, zuweilen mit Gold und Silber unterzogen, dergleichen man gewebte und gewirckte hat. Bey den Türcken und übrigen Morgenländiſchen Völckern ſind die Teppiche in ſtarckem Brauch, weil ſie keine Stühle brauchen, ſondern an der Erde auf Teppichen ſitzen, auch wol ſchlaffen, und alle ihre Zimmer damit belegen. Die Perſianiſchen Teppiche werden vor andern hoch gehalten.

Teppicht-Naht, ſiehe Stuhl-Naht.

Terentia,

Des berühmten Römiſchen Redners Ciceronis Weib, iſt 103 Jahr alt geworden, wiewol Plinius haben will, daß ſie 117 Jahr gelebet habe. Nachdem ſie von ihrem Cicerone war verſtoſſen worden, hat ſie den Salluſtium geheyrathet, und nach dieſem den Meſſalam Corvinum. Sie wird von dem H. Hieronymo gelobet, daß ſie gelehrt, weiſe, verſtändig und beredt geweſen, (Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 31) hat auch dem Ciceroni bey dem Studiren das Licht gehalten, um etwas von ihm zu erlernen. Ihre Brieffe, ſo ſie an den Ciceronem, ehe er ſie verſtoſſen hatte, geſchrieben, ſind bekannt.

Tereſa de Samphut,

Eine Aſiatiſche Gräfin aus Perſien, ihr Vater war Graff Samphut, oder wie wir ſchreiben Samſon, ſo der Chriſtlichen Religion zugethan war, und das Obertheil von der Catayiſchen Tartarey beſaß. Sie war eine gelehrte, und in ihrem Glauben ſtandhaffte Dame, ſo ſich nach überſtandener Verfolgung und vielem Ungemach nach Rom begab, um daſelbſt zu gröſſerer Gelehrſamkeit zu gelangen, da ſie doch ſchon fertig Perſianiſch, Indiſch, Türckiſch, Moſcowitiſch, Polniſch, Engelländiſch, Spaniſch, Frantzöſiſch und Italiäniſch reden und ſchreiben konte. Vid. Jan. Nic. Erythræum in Pinacothec. III p. 253 & p. 283.

Tereſia,

Ein erfahrnes und kluges Weibesbild, hat ſich durch ihre Spaniſche Reiſe-Beſchreibung, ſo ſie in einigen Frantzöſiſchen Brieffen beſchrieben, bey der Welt bekannt gemacht. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 74.

Tereſia,

War Pabſts Sixti IV Maitreſſe.

Terpſichore,

Iſt eine von denen neun Muſen, und eben

eben diejenige, ſo ſich am Tantzen beluſtiget. Sie ſoll die Cyther zuerſt erfunden haben.

Terracina,

Laura, aus Italien, ein Mitglied der Academiæ Incognitorum, wurde darinnen Phœbea genennet. Sie hat in ihrer Mutter-Sprache geſchrieben: Diſcorſo in rime ſopra il Principio di tutti Canti dell' Orlando furioſo dell' Arioſto; ſo zu Venedig A 1560 gedruckt worden. Vid. Quesnel. in Catalog. Biblioth. Thuan. P. II p. 304, it. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 75.

Tertia, oder Tertulla,

Des Bruti Schweſter, und Caſſii Eheweib, es gienge ihr etliche mal im Eheſtande unrichtig.

Tertulla, ſiehe Tertia.

Terzinel,

Iſt ein einfärbigtes ſeidenes, von gezwirntem Faden geſchlagenes Gewebe, noch leichter als Ferentin, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Teſa,

War eine gute Poetin, und hat ein gewiſſes Gedichte verfertiget, ſo des Homeri majeſtätiſchem Stylo ſehr nahe kommen; Sie iſt im 16 Jahre ihres Alters geſtorben, und heiſſet eigentlich Corinna. Suche Corinna.

Teſſela,

Der gelehrten Anna Römers, gleichfalls gelehrte Schweſter, ſo ſich in Nord-Holland zu Alckmar aufgehalten, und eine ſonderbare Freundin von dem gelehrten Caſpar Barlæo geweſen. Sie war gewiß ein gelehrtes und recht künſtliches Frauenzimmer, ſo nicht nur einen Holländiſchen, Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Vers ſchreiben, ſondern auch vortrefflich mahlen, künſtlich ſchnitzen, zierlich nähen, und allerhand wunderswürdige Sachen verfertigen konte. Vid. Barlæum in Epiſtol. 440 ad Putean. p. 867, it. Barlæi Dialog. Nuptial. p. 9.

Teſſelſchin,

Eine gelehrte Jungfer, ſo um das eine Auge kam: Conſtantinus Hugenius hat ſie deßwegen in einem Holländiſchen Carmine, welches er Oogentrooſt betitelt, getröſtet, und ſie ſehr gerühmet, dergleichen auch Barlæus hin und wieder thut. Vid. Morhof. von der Teutſchen Poeſie, und deren Unterrichtung, p. 229, Juncker. Cent. Fœm. illuſtr. p. 128.

Tetka,

War eine von denen zwey zauberiſchen Töchtern, ſo der Böhmiſche Fürſt Crocus hinterließ, und welche zuſammen nach ſeinem Tode dem Böhmiſchen Regiment in die fünff Monate vorſtunden.

Teudechilde,

Eines Schafhirtens Tochter, war Chereberts des Achten, Königs in Franckreich, liebſte Concubine.

Teuta,

Des Illyriſchen Königs Igrons, tapffere und heroiſche Gemahlin, ſie ſtunde gar öffters andern bedrängten Völckern bey, gienge ſelbſt mit in den Streit, ſtellte die Soldaten in Schlacht-Ordnung, ſprach ſelbigen einen Muth zu, und erhielte durch ihre Tapfferkeit und Klugheit viele Victorien, machte auch ſehr viele Beute. Die Völcker zu Epiro überfiel ſie gleichfals bey Nachtzeit, und erhielte wider ſelbige einen vortrefflichen Sieg. Auf ihren Befehl ward P. Junius und Titus Coruncanus, als Römiſche Abgeſandten, ermordet. Vid. Lohenſtein. Arm. P. I L. V p. 536, (edit. nov. p. 499.)

Thabea,

Oder Rehe, wie ſie in der Heil. Schrifft genennet wird, eine Jüngerin zu Joppe, war ein geſchicktes Weib, ſo denen Wittben und Armen Röcke und Kleider wirckte. Der Apoſtel Petrus weckte ſelbige nach dem Tode, auf der Wittben und Armen ſehnliches Verlangen wieder auf. Act. IX, 36 bis 41.

Thais,

Eine berühmte Hure aus Alexandrien, ſo ſich des Gewinſtes wegen nach Athen begeben, und die Athenienſiſchen Jünglinge häuffig an ſich gezogen. Menander hat ſie in ſeinen Gedichten ſehr heraus geſtrichen.

Digitized by Google

Thalarchis,

War eine alte Griechiſche Poetin, ſie lebte in der 120 Olympiade, und ward ihr zu Ehren eine Statua aufgerichtet, ſo der berühmte Euthycrates verfertiget. Vid. Tatian. in Orat. adverſ. Græc. p. 168, it. Plin. L. 34 c. 8.

Thaleſtria,

Oder Thaleſtris, eine Königin der Amazonen, welche auch von etlichen Minithea genennet wird, gienge nach zurück gelegter Reiſe von 35 Tagen mit 300 Weibern dem Alexander, ſo damals in Hyrcanien war, entgegen, damit ſie von ihm Kinder erhielte; und als er ſelbiger durch ſattſamen Beyſchlaf eine Gnüge gethan, zoge ſie ſich wiederum zurücke.

Thalia,

Eine von den neun Muſen, ward deswegen ſo genennet, weil der Tichter ihre Nahmen unter ihr allezeit grünen würden. Horatius nennet ſie nur die Verſchmitzte. Statius aber will ihr immer Schuld geben, als wenn ſie ein wenig geil geweſen.

Thamar,

Des Ger, eines Sohnes Juda, Weib, ſo ihren Schwäher Judam durch Verhüllung des Geſichtes und Verdeckung eines Mantels betrog, und ſich, weil er ſie für eine Hure anſahe, von ihm ſchwängern ließ, wovon ſie zwey Zwillinge, den Perez und den Serah, gebahr. Geneſ. 38.

Thargella, oder Thargelia,

War von Mileto aus Natolien, legte ſich einzig und allein auf die Philoſophie, durch die ſie ſich einen nicht geringen Ruhm erworben. Plutarchus und Athenæus erwehnen ihrer gar rühmlich, und meldet der letztere, daß ſie 14 Männer gehabt, welches warlich was rares iſt. Politianus und Tiraquellus ſtehen in den Gedancken, als ob ſie auch die Poeſie wohl verſtanden hätte. Man findet auch eine Theſſaliſche Königin dieſes Nahmens.

Tharſilla, die heilige,

War des Pabſt Gregorii des Groſſen Baſe, ſo er über das A. C. 594 in Sicilien von ihm erbauete Frauen-Kloſter geſetzet, dem ſie auch weislich vorgeſtanden. Ihre Untergebenen wurden Kloſter-Frauen des H. Gregorii genennet.

Thaumantias,

Der Electræ und des Thaumantis Tochter, ſonſt Iris genannt. War die Botſchaffterin der Götter, doch nur in böſen und ſchädlichen Dingen. ſiehe Iris.

Theano,

Man findet dieſes Nahmens dreyerley Frauenzimmer. Die erſtere heißt Theano Pythagorica, war aus Creta, Pythonactis Tochter, und des Pythagoræ Eheweib, mit welcher er zwey Söhne, Nahmens Telangen und Damon, wie auch zwey Töchter, Myjam und Arignoten gezeuget; ſie hat nicht nur in der Philoſophie groſſe Erfahrung gehabt, ſondern iſt auch eine vortreffliche Poetin geweſen, hat auch davon, wie Suidas und Clemens Alexandrinus berichten, viel herrliche Proben ſehen laſſen. So ſollen auch viel Briefe von ihr bekannt ſeyn, davon einige bey dem Henrico Stephano in Editione Laertii, und bey dem Luca Holſtenio in notis ad Vitam Pythagoræ zu finden ſeyn. Uber dieſes wird ihr auch ein Buch de Virture, ingleichen eins de Vita Pythagoræ zugeſchrieben. Sie ſoll von hurtigem Geiſt, und fertiger doch ſinnreicher Antwort geweſen ſeyn, dergleichen Proben bey dem Laertio in Vita Pythagoræ zu finden. Nach dem Tode ihres Mannes hat ſie deſſen Schule mit groſſem Fleiß fortgeſetzet, und ſich dadurch viel Ruhm erworben. Die andere Theano wurde Metapontina genennet, ihr Mann hieß Brotinus Metapontius, ſie war gebürtig aus Locris, hatte gleichfalls gute Wiſſenſchafft in der Philoſophie, und ſchrieb viel Carmina Lyrica. Voſſius de Poetis Græcis p. 22 c. 4, it. Jamblichus in Vita Pythagoræ C. 17. Die dritte Theano ſoll eine Tochter von dem Pythagoras, wie Photius will, geweſen ſeyn.

Theano,

Eines Icariſchen Königs Gemahlin, welche, als ſie ihr Mann, weil ſie unfruchtbar war, verſtoſſen wolte, etliche Schäfer auftrieb, die ihr ein und ander aufgeſuchtes Kind brächten, damit ſie ſolche für die ihrigen ausgäbe. Wiewol ſie hernach

Digitized by Google

hernach von ihrem Manne auch etliche gebahr, aber zu ihrem gröſten Leidweſen; denn weil ſie ſahe, daß ihr Mann die untergeſchobenen Kinder viel lieber als die rechten hatte, und dahero bemühet war, jene auf der Jagd umbringen zu laſſen, das Unglücke aber die ihrigen ſelbſt betraff, erſtach ſie ſich ſelbſten mit einem Jäger-Spieß.

Theano,

Die Mutter des Pauſaniæ, welche den erſten Stein vor die Thüre gewältzet haben ſoll, in welcher ihr verrätheriſcher Sohn geſtecket, damit er vor Hunger darinnen erſtürbe.

Theano,

War des Antenoris Weib und Prieſterin der Pallas.

Thebe,

Des Tyrannen Alexandri Weib, welche, weil ſie ſeine Grauſamkeit und Untreue ſehr haßte, mit ſeinen drey Brüdern, Tiſiphono, Phtholao und Lycophrone, auf eine liſtige Art ihn im Bette ermordet.

Thecla,

Die heilige, zu Iconien in Sicilien gebohren, ſoll die erſte geweſen ſeyn, ſo von dem Apoſtel Paulo die Weihel empfangen, und wird für die Stifterin und erſte Kloſter-Frau unter denen geiſtlichen Töchtern gehalten; ſie ward von ihrer eigenen Mutter wegen des angenommenen Chriſtlichen Glaubens ſehr verfolget, auch öffters zum Tode verdammet, doch iſt ſie allemal wunderlich errettet worden, und ſtarb endlich zu Seleucien.

Thée,

Iſt ein Gewächs, ſo aus Sina zu uns gebracht wird. Es iſt ein Strauch, der wie ein Roſen-Stock ausſiehet, und überall mit Blumen und Blättern bedecket iſt. Die Blätter ſind zart und dunckelgrün, vorne zugeſpitzet, nicht einerley Gröſſe, ſondern die an den unterſten Zweigen ſind die gröſſeſten und fallen immer kleiner ie höher ſie ſitzen. Sie ſind auch von unterſchiedener Güte, und die kleinſten die beſten. Der Strauch wächſet nicht wilde, ſondern wird gebauet. Die Zweige tragen zuerſt grüne Knoſpen, aus welchen weiſſe Blümlein brechen, wie an unſerm Hagedorn. Dieſe ſetzen zuletzt einen Knopff, der einen ſchwartzen Saamen enthält, aus welchem junge Pflantzen erzogen werden, die nach dreyen Jahren zu verſetzen taugen; die Blätter werden nach und nach, faſt täglich abgenommen und im Schatten getrocknet. Man hält dafür, daß der Thée die Kräffte des Menſchen ſtärcke, und die Zufälle, ſo demſelben aus böſer Lufft und ſonſten entſtehen können, verhüte. Doch haben wir auch in unſern Landen ſolche Kräuter, die eben ſo viel, und vielleicht noch mehr als Thée und Coffée thun. Warum bedienen wir uns nicht der edlen Salbey, welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet, und von dieſen Barbarn als eine Waare von ſehr hohem Werth gekauffet, auch als Thée gebrauchet wird? Haben wir nicht Proben, daß das Waſſer, in welchem Ehrenpreis wie Thée geſotten worden, groſſen Nutzen gethan? Das Tauſend-Gülden-Kraut curiret perfect das Fieber, ein Oventlein davon gegeben, iſt ſo gut als China Chinæ. Was Ruhm haben nicht die Wacholder-Beere, bey den Nordiſchen Nationen? u. ſ. f. Kayſer-Thée kommet aus Japan, und hat, nebſt dem jungen Thée oder der Thée-Blume, einen weit beſſern und gantz andern Geſchmack als die andern. Je grüner der Thée oder deſſen Waſſer, ie beſſer iſt er. Derjenige aber, der etwas röthlich ausſiehet, iſt alt, und wird in Indien Thée-Boy genennet. Wer mehr Nachricht von dem Thée verlanget, kan ſolche in dem Natur- und Oeconom. Lexico finden.

Thée-Büchſe, oder Thée-Capſul,

Iſt ein meiſtentheils von Blech oder Bley breites oder viereckigtes Behältniß, worinnen der Thée vor der Lufft verwahret und zum Gebrauch gut erhalten wird. Sie ſind auch öffters lacciret.

Thée-Kanne,

Iſt ein klein von Meßing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geſchirr mit einer Handhabe und Schnautze, worinnen der Thée aufgegoſſen wird, iſt insgemein nur auf eine oder zwey Perſonen eingerichtet; denn

Digitized by Google

denn wenn es auf mehr Perſonen gerichtet, und mit etlichen Hänlein verſehen iſt, heiſſet es ein Thée-Pot.

Thée-Keſſel,

Iſt ein groſſer, kugel-runder, küpfferner Keſſel, mit einer Schnautze und einem hohen Spriegel von oben her verſehen, worinnen das Thée-Waſſer pflegt gekocht zu werden.

Thée-Schälgen oder Näpflein, oder Köpfgen,

Sind dünne und klare von Porcellain verfertigte, runde, und unten zugeſpitzte kleine Näpfflein, mit ihren darzu gehörigen Schälgen, woraus das Frauenzimmer den Thée zu trincken pfleget.

Themis,

Soll eine von den Titanen geweſen ſeyn, und die heroiſchen Verſe erfunden haben.

Themis,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, und Göttin der Gerechtigkeit, wird ſonſten Aſtræa genennet. Siehe Aſtræa.

Themiſto, oder Themiſte,

Von Lampſaco aus Natolien, des gelehrten Philoſophi Leontii Frau, und Tochter des Zoili, war ein zu ihrer Zeit in der Philoſophie ſehr erfahrnes und berühmtes Weib. Sie hielte ſich zur Epicuriſchen Secte. Epicurus ſoll an ſie viel Epiſteln geſchrieben haben, wie Laertius Lib. X p. 417 und 125 berichtet. Daher auch ſein Widerſacher Dictimus ausſprengete, als wenn er Unzucht mit ihr triebe. Vid. Jacob. Rondel. de Vit. & Morib. Epicur. p. 17 & p. 144. Vid. Lambin. ad Lucret. l. 5 de Rerum natur. p. 597, Clem. Alex. lib. 4 Strom. p. 381.

Themiſto,

Des Critonis Oeanthi keuſche Tochter, ermordete durch einen in ihrem Bette verborgenen Stahl den Philonem, des Tyrannen Phricodemi Sohn, als er ſich mit Gewalt zu ihr ins Bette legte. Polyæn. l. 8.

Themiſtoclea,

Eine Schweſter des Pythagoras, und wohlerfahrnes Weibesbild in der Philoſophie, ſo gar, daß ihr Bruder öffters ihrer Meinung und Principiis gefolget, auch ihre Sachen nach Laertii und Suidæ Meinung vielmal unter ſeinem Nahmen ausgehen laſſen. Porphyrius nennet ſie Ariſtocleam, Laertius Themiſtocleam, Suidas aber Thimocleam.

Theoda,

Warff ſich zu Zeiten des Kayſers Lotharii im IX Seculo bey Coſtnitz für eine Prophetin auf, und bezauberte durch ihre liſtigen Räncke viel Leute, ſo gar, daß ſie ſelbige für eine andere Sibylle anſahen. Sie ſchützte göttliche Geſichter vor, und verkündigte allezeit die Ankunfft des Jüngſten Tages, wodurch das einfältige Volck beweget ward, ihr Gold und Geld dieſer Affter-Prophetin als ein Geſchencke zu überbringen. Sie ward aber endlich, nachdem ſie auf Befehl des Biſchoffs Salomonis zu Coſtnitz examiniret, ihre Betrügereyen geſtande, und ſolche Schuld auf einen Catholiſchen Pfaffen warff, deswegen zu gebührender Straffe gezogen. Vid. Centur. Magdeburg. Cent. 9 c. 5 p. 119 & 120.

Theodelinda oder Theodolina,

Der Longobarden Königin, eine devote und gelehrte Dame, ſo ſich im VI Seculo zum Chriſtenthum bekennet, und mit welcher Gregorius einen angenehmen Brief-Wechſel gehabt, ihr auch ſeine vier Bücher de Vita Sanctorum zugeſchrieben. Vid. Gregor. L. 3 Epiſt. 4 l. 12 ep. 7, it. Paul. Diacon. de Geſt. Longobard. l. 4 c. 5 & 6, Schmidii Mulier. Orthodox. § 17 p. 26 ſeq. Sie ſoll durch ihre Lehre und Chriſtlichen Wandel die Longobarden gleichfalls bekehret haben. Vid. Schützens Ehren-Preis des Frauenzimmers pag. 81.

Theodora,

Des Kayſers Juſtiniani Gemahlin, der zu Gefallen ſo viele herrliche Privilegia und Wohlthaten für das weibliche Geſchlechte der Kayſer Juſtinianus in ſein Corpus Juris ſetzen laſſen. Sie lebte im ſechſten Jahrhundert, und hegte viel ketzeriſche und irrige Lehren, maſſen ſie dem Eury-

Digitized by Google

Eutychianischen Schwarm anhieng, auch dadurch ihren Gemahl selbst endlich verführte. Sie starb endlich an dem fressenden Krebs. Vid. Procopium in Arcan. Histor. it. D. Schmid. Mulier. Heterodox. § 2 p. 33.

Theodora,

Ein in der Philosophie, Poesie und Grammatic wohl-erfahrnes Weibes-Bild, sie war eine Schülerin Damascii und Isidori, welcher erstere ihr auch sein Buch de Isidori Philosophi Vita dediciret und zugeschrieben.

Theodora, die Heilige,

War die allererste Kloster-Frau des Ordens der Canonissen des Heil. Basilii, den er A. C. 340 gestifftet.

Theodora,

Eine Römische Ketzerin, so im zehenden Jahrhundert allerhand Schandthaten, Ketzereyen und abergläubische Dinge in der Kirche zu Rom eingeführet. Sie war aus einem vornehmen Römischen Geschlechte, von vortrefflicher Schönheit, und daher eine Concubine des mächtigen Marckgrafens in Thuscien, mit welchem sie auch zwey Töchter ausser der Ehe gezeuget, auch dadurch die Herrschafft über Rom gantz allein an sich gezogen. Vid. Baron. Annal. ad Ann. 908 n. 6.

Theodora,

War eine sehr schöne Hure zu Athen in Griechenland, so des weisen Socratis Schüler alle an sich lockte, und ihm selbige abspenstig machte.

Theodosia,

Des Märtyrers Procopii gottselige Mutter, erlangte zu Rom ungemeinen Ruhm durch ihre Wissenschafft und Geschicklichkeit in der Medicin und Chirurgie. Sie muste unter der Verfolgung des Diocletiani den Märtyrer-Tod leiden.

Theognida Coronia, siehe Coroniæ.

Theophila,

Ein in der Epicurischen und Stoischen Philosophie stattlich erfahrnes Weib, so zugleich eine gute Poetin gewesen. Vid. Martial. Lib. VII Epigrammat. 68.

Theophile,

Des Eustathii, eines Hofbedienten bey dem Kayser Trajano. Weib, ward nebst ihrem Mann, weil sie sich beyderseits auf wunderliche Art und fatalen Anlaß zum Christlichen Glauben bekennet, auf des Trajani Befehl als eine Märtyrin in einem ehernen Ochsen gebraten und verbrannt.

Theorbe,

Ist eine Art einer grossen Baß-Laute, mit 14 oder 16 Chor-Saiten bezogen, und hat über den rechten Hals, darauf sonst die Bände liegen, noch einen längern Hals. Es dienet selbiges Instrument öffters dem Frauenzimmer zu ihrem Divertissement, und ist entweder mit Darm-Saiten oder ståhlernen und meßingenen bezogen.

Theosebia,

War eine in der Lateinischen Poesie wohlerfahrne Weibes-Person, man findet noch in der Anthologia Lib. III cap. 17 ein Epigramma von ihr, so sie auf den Tod Ablabii Medici gemacht. Vid. Gyrald. in Histor. Poetar. pag. 375 und Tiraquell. in Leg. Connub. XI p. 139.

Therasia,

War des H. Paulini, Bischoffs, Eheweib. Vid. Calixtum de Clericor. Conjug pag. 3 seq. & p. 244, D. Henr. Müller. Patrocin. Conjug. Clericor. p. 21.

Theresia Maria, oder S. Teresa à Jesu,

Eine Spanische Dame, so den Barfüsser-Carmeliter-Orden zu Zeiten Pabst Leonis X gestifftet, und sich durch allerhand Schrifften bekannt gemacht, welche in die Lateinische, Frantzösische und Deutsche Sprache aus dem Spanischen übersetzet worden. Sie war den 12 Mart. An. 1515 zu Avila in Alt-Castilien gebohren, und starb am Tage Francisci den 4 Oct. An. 1582, im 67 Jahr ihres Alters, auch sollen noch etliche Manuscripta von ihr, woraus einige grosses Wesen machen wollen, in Madrit heilig aufgehoben werden. Ihrer Heiligkeit halben ist sie von Pabst

Pabſt Gregorio XV den 12 Mart. 1622 canoniſiret worden, und ſind ihre Opera in Deutſcher Sprache zuſammen zu Cölln am Rhein An. 1686 heraus gekommen. Die Liebhaber der Myſtiſchen Theologie, und abſonderlich ihr Vormund Arnoldus, in Vertheidigung der Myſtiſchen Theologie pag. 179 & 180 erheben ſie faſt biß in den Himmel; und hat der P. Ribera ihr Leben weitläufftig beſchrieben, welches ſie auch ſelbſt gethan, wie aus ihren Wercken erhellet. D. Feuſtking aber in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico pag. 638 & ſeq. redet gantz anders von ihr, und beſchuldiget ſie eines fanatiſchen Geiſtes. Die Teresia, ſo ihre Spaniſche Reiſe in Frantzöſiſchen Briefen heraus gegeben und beſchrieben, gedencket dieſer H. Theresiæ P. II p. 167 & 168, und führet an, daß ſie einige mit eigener Hand geſchriebene Schrifften von ihr zu Madrit geſehen, ſo die Donna Beatrix Carillo als ein Heiligthum verwahrte, und welche durch und durch mit ſehr groſſen Buchſtaben geſchrieben wären. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. pag. 74. Unter ihren Schrifften, ſo Arnold d'Andilly zuſammen getragen, ſind die vornehmſten: Via perfectionis, animæ gemitus Amoris & meditationis de Deo, meditatio de Amore Dei, ſuper Canticum Canticor. Epiſtolæ, Meditationes in Orat. Dominic. &c. Sie begab ſich 1536 ins Carmeliter-Kloſter zu Avila, ließ einen groſſen Religions-Eifer von ſich ſpüren, und gab vor, der HErr JEſus ſey ihr zwar zum öfftern erſchienen, und habe ihr befohlen, das Kloſter S. Joſeph zu ſtifften; ſie brachte es in ihrem 47jährigen Kloſter-Leben ſo weit, daß ſie, ohngeacht vielen Widerſpruchs, 30 Barfüſſer-Carmeliter-Klöſter, 14 für Mönche und 16 für Nonnen hinterließ. Ihr Leben hat ſie ſelbſt, wie auch Nicolaus a Jeſu Maria und Franciſcus Ribera beſchrieben.

Therpia,

Eine alte Griechin, wird wegen ihrer Gelehrſamkeit und groſſer Wiſſenſchafft ſehr gerühmet. Vid. Frauen-Lob in ſeiner lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 31.

Theſſelides, ſ. Teleſilla.

Theſtias oder Althea, ſiehe Althea.

Thetys,

Des Himmels und der Erden Tochter, und Weib des Oceani. Die andre Thetys aber, ſo eben dieſen Nahmen geführet, ſoll von vortrefflicher Schönheit geweſen ſeyn; daher Jupiter und Neptunus faſt um ſelbige geſtritten. Es hat ſie aber keiner von dieſen beyden, ſondern der dritte Mann Peleus zum Weibe bekommen; auf deren Hochzeit die Eris ihren zanckſüchtigen güldenen Apffel auf die Tafel geworffen. Dieſe Thetys und Peleus haben mit einander den Achillem gezeuget.

Thyene,

War eine mit von denen Agaden und Ammen des Bacchi.

Thiennette, ſiehe Phanette.

Thimoclea, ſiehe Themiſtoclea.

Thisbe,

Eine junge Dirne aus Babylonien, welche ſich heimlich ſonder der Eltern Wiſſen in einen Jüngling, Nahmens Pyramus, verliebet hatte; und ob ſie gleich von ihren Eltern ſehr bewachet ward, kamen ſie doch beyderſeits des Nachts unter einem gewiſſen Baum zuſammen. Als aber dereinſten dieſe Thisbe zuerſt dahin kam, und von ohngefehr einen Löwen allda erblickte, flohe ſie in Wald, und ließ vor Furcht und Eil ihren Schleyer zurücke, welchen Pyramus, als er dahin kam, von dem Löwen zerriſſen fand, und daher in der Meinung ſtehend, daß ſie müſte von einem Löwen zerfleiſchet worden ſeyn, ſich ſelbſt vor Schmertz erſtach. Nachdem nun die entflohene Thysbe bey anbrechendem Tage wieder aus dem Walde kam, und ihren todten Pyramus geſtrecket vor ſich ſahe, hat ſie ſich gleichfals ſelbſt erſtochen.

Thomkinſin,

Maria, eine Engliſche Ertz-Quäckerin zu Dover in Kent, allwo ſie ihren Quacker-Greuel auszubreiten gedachte. Allein ſie ward ergriffen, geſtäupet, und aus

der

Digitized by Google

der Stadt verwiesen, weil sie aber diesem ohngeachtet wieder kam, ward sie mit noch härtern Strafen beleget, und gar des Landes verwiesen. Vid. Croesi Histor. Quacker. p. 541.

Thörichte Liebe,

Denen Medicis Amor insanus, oder delirium inextinguibile genannt, ist ein sonderlicher weiblicher Zufall, da sich die Weibes-Bilder durch eine blosse phantastische und ungereimte hefftige Liebes-Einbildung einer gewissen Person stetig beunruhigen, und sie darbey eine febrilische Hitze und Gemüths-Verwirrung überfällt.

Thresor,

Ist ein aus Holtz zusammen gesetzter und sauber fournirter Schranck; so auf einem Postement von gedreheten oder ausgeschnitzten Säulen ruhet, von oben her aber mit einem durch kleine Stützen abgetheilten Simms versehen, worauf man insgemein in denen Putz-Stuben allerhand zierliche Gläser oder andere Porcellaine Galanterien und Gefässe stat einer Zierath aufzustellen pfleget.

Thresorgen oder Tabulet,

Ist ein kleines mit gedreheten Säulen ausgeziertes Gesimslein oder Gestelle, auf Ost-Indische Art lacciret oder bunt gemahlet, oder auch nur schwartz angestrichen, und an die Wand fest angemachet, worauf man das Thée- und Caffée-Geräthe und Zeug zum Zierath in denen Zimmern zu stürtzen und aufzusetzen pfleget.

Thucydissa,

Des in der 89 Olympiade vortrefflichen und berühmten Historici Thucydidis gleichfals gelehrte und in der Historie wohlerfahrne Tochter, so nach einiger Meinung das VIII Buch ihres Vaters geschrieben haben soll.

Thusnelda,

Segesthis Tochter und heroische Gemahlin des unvergleichlichen Deutschen Heldens und Heerführers Fürst Hermanns, deren Nahmen uns Strabo in seinem siebenden Buche conserviret hat; diese kämpffte ohnerschrocken mit ihrem eigenen Vater, trat ihm auf den Hals, und verwundete selbigen durch ihre tapffere Hand. Vid. Lohenstein. in Arminio P. I l. I p. 47 (edit. nov. p. 43.)

Thyades,

Hiessen diejenigen Weiber und Priesterinnen, so den Bacchum bey dem Opffer bedienten.

Thymele,

Eine berühmte Täntzerin, so zu des Domitiani Zeiten floriret, welcher sich über ihre seltsamen Posituren und Stellungen sehr zu ergötzen wuste.

Thymian,

Thymus, Thim, auch Römischer Quendel genannt, ist ein niedriges Kräutlein mit schmalen, spitzen und dunckelgrünen Blättern, samt einem purperblauen Blümlein, von angenehmen Geruch und scharffem Geschmack, wird bey uns in Gärten gehalten, und aus dem Saamen, oder durch Zerreissung der Stöcke vermehret. In der Küche dienet es zur Würtze an verschiedene Speisen, um selbige dadurch schmackhafft und kräfftig zu machen.

Tiegel,

Ist ein rund breit irdenes oder auch aus eisernem Blech getriebenes Gefäß mit einem Stiel oder Henckel und drey hohen Beinen versehen, worinnen die gekochten Speisen wieder aufgewärmet werden.

Tiegel zu gestürtzten Eyern,

Ist ein absonderlich von Thon gebrannter Tiegel, so viel runde kleine Formen in sich hat, worinnen die Eyer gestürtzet werden.

Tiegel-Brey oder Mus, auch Gemüse,

Wird von schönem weitzenen Mehl oder auch von Grieß, Heidegrütz, Hirse, Reiß, Schwaden, Milch oder Rahm und Butter bereitet und in einem Tiegel gekochet, davon folgende Beschreibungen: 1) Tiegelbrey von Mehl; 2) Tiegelbrey von eingebranntem Mehl; 3) Tiegelbrey von Grieß; 4) Tiegelbrey von Heydegrütz; 5) Tiegelbrey von gebackenen Rudeln; 6) Tiegelbrey von Hirse; 7) Tiegelbrey von gestoßnem Reiß; 8) Tie-

Digitized by Google

8) Tiegelbrey von Semmeln; 9) Tiegelbrey von Schwaden; 10) Tiegelbrey von Semmeln und Rindfleisch-Brühe. In dem Nürnberger Koch-Buch, so An. 1734 daselbst in Quarto heraus gekommen, findet man p. 47 seqq. 126 Arten von Breyen und Müsern, das Brandenburgische Kochbuch aber zehlet p. 418 sqq. von den Gemüsen 92 Arten.

Tiegel-Brey von Mehl und Rahm,

Man nehme eine Kanne Rahm, und thue in einen Tiegel drey bis vier Rühr-Löffel voll schönes Mehl, gieſſe hernach von dem Rahm etwas daran und rühre es mit einem Rühr-Löffel glatt ab, gieſſe hierauf den Rahm vollends dran, den Tiegel aber ſetze man aufs Kohlfeuer und rühre beſtändig, bis es anfänget zu kochen und der Brey dicke wird. Wenn ſolches geſchehen, ſo nehme man alle Kohlen unter dem Tiegel weg, thue aber Kohlen auf ein Blech und decke es über den Tiegel, laſſe den Brey oben ein wenig braun werden, ſo kan er zu Tiſche getragen werden.

Tiegel-Brey von eingebranntem Mehl,

Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer und läſſet ſie braun werden. Hernach thut man 3 bis 4 Rührlöffel voll ſchönes Mehl darein, und rühret es ſo lange, bis es goldgelb wird, gieſſet etwas geſottne Milch drein und rühret es glatt ab: Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man ferner Milch zu, bis man genug Brey hat, und läſſet ſolchen kochen; fänget er an dickigt zu werden, ſo ſchmieret man einen Tiegel, darein er kommen ſoll, mit Butter an, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel dazu und ſchüttet den Brey hinein, thut oben auch ein wenig Butter drauf, und ſtreuet geriebene Semmel drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer, doch darff unter dem Tiegel kein Feuer ſeyn, ſondern nur um den Rand herum, leget nachgehends Kohlen auf ein Blech und decket dieſes über den Tiegel, läſſet den Brey oben wenig braun werden, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von Grieß,

Man ſetzet in einem Tiegel Butter auf ein Kohlfeuer, und wenn ſolche braun worden, ſo thut man 3 bis 4 Rührlöffel voll Grieß drein, und läſſet ſolchen eine Weile röſten. Inzwiſchen ſetzet man in einem Topf eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie koche, und gieſſet ſie alsdenn auf den Grieß, aber nicht alle auf einmal, ſondern nach und nach, ſonſten wird der Grieß knollicht, auch muß man denſelben beym erſtenmal Milch-Hineingieſſen recht glatt abrühren. Hat man nun die Milch vollend dran gegoſſen, ſo muß man den Grieß recht ausquellen laſſen, hernach rühret man ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter drein, nimmet zugleich auch die Kohlen unter dem Tiegel weg, thut ſolche auf ein Blech und decket den Tiegel damit zu, welche alsdenn, nachdem man vorhero etwas geriebene Semmel drüber geſtreuet, oben braun werden muß, ſo iſt er fertig und kan man ſolchen nach Belieben verſpeiſen.

Tiegel-Brey von Heyde-Grütz,

Man ſetzet in einem Topf gute Milch zum Feuer, und läſſet ſie ſieden. Inzwiſchen lieſet man ein halb Pfund Heidegrütz ſauber aus, thut ihn in die Milch, damit er koche, rühret ſolchen öffters um, und wenn er nun ausgequollen, ſo rühret man ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Saltz hinein. Hernach beſchmieret man einen Tiegel, darinnen der Brey ſoll zur Tafel gebracht werden, mit Butter und beſtreuet ſelbigen mit ein wenig klar geriebener Semmel, ſchüttet den Brey auch hinein, leget oben wieder ein wenig Butter drauf, und ſtreuet klar geriebene Semmel darüber, decket alsdenn mit einem Blech den Brey zu, und thut oben Kohlen drauf, um den Tiegel aber leget man nur ein wenig Kohlen, damit er nicht anbrennet, läſſet ihn oben alſo braun werden, und giebet ihn hin.

Tiegel-Brey mit gehackten Nudeln,

Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchläget ein Paar Eyer drein und reibet ſolches durch einander, daß es gantz wie ein Grieß wird. Hernach ſchneidet man mit einem Meſſer, wenn etwa etliche Knollen darunter geblieben wären, gedachtes Mehl vollends gantz klar, ſetzet auch einen

Digitized by Google

nen Kannen-Topf mit Milch zum Feuer, und wenn solcher kochet, so lässet man die gehackten Nudeln bey stetem Rühren hinein lauffen. Sind sie nun ausgequollen, muß man ein Stück Butter und ein wenig Saltz hinein rühren, den Tiegel, darinnen man den Brey anrichten will, mit Butter beschmieren, auch ein wenig geriebene Semmel darüber streuen, und den abgekochten Brey drein schütten, alsdenn leget man wieder ein wenig Butter oben drauf, streuet auch mehr geriebene Semmel drüber, und thut oben und unten Kohlen. Hat dieser Brey nun eine braune Farbe bekommen, so ist er zum Auftragen fertig.

Tiegel-Brey von Hirse,

Den Hirse kochet man ab, wie man ihn sonst zu kochen pfleget, und rühret ein Stück Butter, zwey Eyer und ein wenig Saltz darein. Hernach schmieret man den Tiegel, darinnen er aufgetragen werden soll, mit Butter an, streuet ein wenig geriebene Semmel drein, schüttet alsdenn den Brey auch hinein, aber oben drauf leget man ein wenig Butter und streuet ebenfalls geriebene Semmel drüber, setzet den Tiegel auf ein Kohlfeuer, iedoch so, daß unten keine Kohlen, sondern nur auf der Seite solche herum seyn mögen, thut auch Kohlen auf ein Blech, decket den Brey damit zu, daß er oben braun werde, so ist er fertig.

Tiegel-Brey von gestossenem Reiß,

Man nimmet ein halb Pfund Reiß und stösset solchen klein, setzet inzwischen eine Kanne Milch zum Feuer; wenn sie kochet, so schüttet man den gestossenen Reiß hinein, und lässet ihn kochen, man muß ihn aber öffters umrühren. Ist er nun ausgekochet, so rühret man ein Stück Butter und zwey Eyer drein, saltzet ihn auch ein wenig, beschmieret einen Tiegel mit Butter, streuet ein wenig geriebene Semmel drein, schüttet den Brey darzu und leget oben wieder ein wenig Butter drauf, unten um den Tiegel aber thut man ein wenig Kohlen herum, dergleichen auch auf ein Blech, decket damit den Brey zu, so ist er fertig.

Tiegel-Brey von Semmeln,

Man setzet eine Kanne Milch in einem Topf zum Feuer und thut so viel geriebene Semmel drein, als man dencket, daß sie genug in die Milch und zum Brey sey, qvirlt sie klar ab, schläget vier bis fünff Eyerdotter hinein, rühret auch ein Stück Butter und ein wenig Saltz darunter. Hernach beschmieret man den Tiegel mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, schüttet den Brey drauf, und oben auf denselben wieder Butter, und geriebene Semmel, machet ihn wie vorige alle braun, so ist er fertig.

Tiegel-Brey von Schwaden,

Man setzet in einem Topf eine Kanne Milch zum Feuer, und kochet darinnen nicht gar ein halb Pfund Schwaden, rühret solchen öffters um, und wenn er ausgekochet, so rühret man ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Saltz drein. Hernach schmieret man den Tiegel, darauf man anrichten will mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, leget aber unten um den Tiegel herum und auf ein Blech Kohlen; damit decket man den Brey zu, daß er unten und oben braun wird, so ist er fertig.

Tiegel-Brey von Semmel und Rindfleisch-Brühe, sonsten Bennatel genannt,

Dieser ist oben unter den Suppen beschrieben worden, dahero suche man Suppe Bennatel.

Timarete,

Des Micaonis Tochter, eine vortreffliche Künstlerin und Mahlerin, so eine sehr schöne Dianam verfertiget, die hernachmals in den Tempel Dianæ zu Epheso gesetzet worden. Vid. Plinium & Joh. P. Lotichii Gynæcolog. p. 128, it. Sandrarts teutsche Academie T. II L. 1 c. 7.

Timoclea,

Des Theagenis Schwester, ein Thebanisches Weib, ward von einem Thracischen Fürsten mit Gewalt geschändet, gegen welchen sie sich aber listig gerochen, indem sie sich gegen diesen ihren Schänder vernehmen ließ, wie sie in ihrem Hause einen Ort wüste, wo sehr viel Goldes

Digitized by Google

läge, wiese ihm auch einen Brunnen, so etwas hoch erhaben lag; als nun dieser Thracier in solchen Brunnen sehen wolte, stiesse die hinter ihm stehende Timoclea aus Rache ihn hinunter, und warff grosse Steine hinter ihm nach. Vid. Liv. Hist. l. 38 c. 24 & l. 40 c. 4.

Timicha,

Von Lacedæmon aus Griechenland, des Milliæ Eheweib, in der Philosophie wohlerfahrnes und der Pythagorischen Secte zugethanes Weibesbild. Nebst ihrer Eruditon wird sie auch noch wegen ihrer Verschwiegenheit sehr gerühmet. Denn als sie einsten nebst ihrem Manne vor den Tyrannen Dionysium gefodert worden, ein gewisses Geheimniß zu offenbaren, hat sie sich selbsten die Zunge abgebissen, und dem Tyrannen ins Gesicht gespieen, dadurch andeutend, sie wolte lieber ihrer Zunge beraubet seyn, als etwas Verborgenes offenbaren. Vid. Ambros. l. 2 de Virginitate c. 4, Menagium in Hist. Mulier. Philos. p. 55 & 56, Jamblich. in Vit. Pythagor. cap. 1 & cap. ult.

Tintoretta, siehe Marietta Tintoretta.

Tintoretta, siehe Robusta Maria.

Tisane,

Ist ein aus Wasser, Gerste, Kräutern und Gewürtze bereitetes kühlendes und den Durst löschendes Getränke. Man kocht nemlich einen Theil Gerste in 20 Theilen Wassers, bis die Gerste qvillet, und etwan der dritte Theil des Wassers eingesotten ist; sodenn schüttet man etwas Rosinen, oder Corinthen, Zimmet und Citron-Schalen, oder Süßholtz, Sauerampffer, oder auch andere Kräuter drein, seiget es durch ein Lösch-Papier, giesset es auf Bouteillen, und füllt dieselben fein voll. Dieser Tranck pfleget von Patienten bey Fiebern und andern Kranckheiten gebraucht zu werden. Einige thun auch eine geröstete Rinde Brot, und eine Hand voll gebackene Kirschen hinein. Andre mengen etwas Eichorienwurtzeln, Sassafraß und Saffaparille drunter, und lassen es damit kochen.

Tisch,

Ist ein mehrentheils höltzernes Gestelle mit Ober-Platte und Fußtritten versehen, sowol für Haus-Väter als auch Handwercks-und andre Leute, allerley Sachen darauf stellen, verbreiten und bequem verrichten zu können. Wie man denn in der Stube einen Speise-Tisch, in der Küchen einen Anricht-Tisch, im Laden einen Rechen-Tisch, auf dem Marckte einen Waaren-und Wechsel-Tisch u. s. f. zu haben pfleget. Man hat derselben auch von ein und anderm Metall, oder von Stein, sonderlich aber von Marmor und Schieferstein.

Tisch decken,

Heisset nicht nur zu gewöhnlicher Zeit den Tisch mit dem Tisch-Tuche überlegen, sondern auch Teller, Löffel, Servietten, Messer und Gabel, Saltzmesten, Schüssel-Ring, und alles dasjenige, so man bey Tische nöthig hat, ordentlich mit drauf legen.

Tisch-Geräthe, siehe Tisch-Korb.

Tisch-Glöcklein,

Ist ein kleines von Silber oder anderm Metall gegossenes Glöcklein, so bey Deckung des Tisches mit aufgetragen wird, damit die Herrschafft mit selbigem, woferne sie noch etwas zu erinnern hat, die Bedienten dadurch ohne Mühe und aufzustehen herbey ruffen kan.

Tisch-Kästlein,

Ist ein von Holtz viereckigt zusammen gesetztes Kästlein mit einem freyen Deckel, worinnen man die Servietten, Tücher und Messer auf den Tisch zu tragen pfleget.

Tisch-Korb,

Ist ein aus geschlancken Hasel-Ruthen geflochtener länglichter oder viereckigter Korb, worinnen das Tischzeug und anderes nöthiges Geräthe bey Deckung des Tisches aufgetragen wird, als da ist das Tisch-Tuch, Servietten oder Teller Tücher, das Tisch-Glöcklein, Stroh-Teller, Saltzmesten, Löffel und Messer u. d. g.

Tisch-Krug,

Ist ein von Porcellain, Glas oder gebrann-

Digitized by Google

branntem Thon mit Silber oder Zinn beschlagener Krug, von groß und kleinem Maaß, woraus das Frauenzimmer über Tische zu trincken pfleget.

Tisch-Pursche, oder Kostgänger,

Heissen diejenigen Manns-Personen, so bey einer Hauswirthin täglich an Tisch gehen, und ihr das wöchentlich veraccordirte Kostgeld dafür zahlen.

Tisch-Recht,

Ist ein der Gewohnheit nach eingeführtes Honorarium und gewisses Gratial, insgemein in einer zinnernen Kanne und silbernem Löffel bestehend, so ein Tisch-Pursche bey seinem Antritt der Tisch-Wirthin mitzubringen, und bey seinem Abtritt selbiger zu überlassen pfleget.

Tisch-Tuch,

Ist ein von weissem Damast, Zwillig, Stangen- oder anderer Leinwand geschnittenes und umsäumtes Tuch, womit man den Tisch vor dem Essen bekleidet und überdecket, bey denen gemeinen Leuten findet man öffters in der Mitten der Tisch-Tücher kleine schmale gewirckte und durchbrochene Striche.

Unter den Tisch Kinder nach der Tauffe legen,

Ist eine weibische abergläubische Meinung, wenn man, so bald man aus der Tauffe kommt, das kleine Kind unter den Tisch stecket, in Hoffnung, daß es soll fromm werden.

Tishemin,

Catharina, von Antwerpen aus Brabant, Gualtheri Gruteri Eheliebste, und des gelehrten Critici und berühmten Heydelbergischen Bibliothecarii Jani Gruteri gelehrte Mutter, so im 16 Seculo lebete. Sie ward nebst ihrem Manne der Religion wegen vertrieben, kam nach Deutschland, und war nebst der Frantzösischen, Italiänischen und Englischen, auch der Lateinischen Sprache kundig, und verstunde die Griechische dergestalt, daß sie den Galenum in seiner Sprache fertig lesen konte. Ja sie soll zu der ungemeinen Gelehrsamkeit ihres Sohnes die esten Fundamenta geleget, und ihn nicht nur Lesen und Schreiben gelehret, sondern auch in der Latinität und Griechischer Sprache informiret haben. Vid. Balthas. Venator. in Panegyric. Jan. Gruter. Extat in Vitis Guilielmi Bateſ Junck. Cent. Fœm. illuſtr.

Tisiphone,

Ist eine von denen drey Höllischen Furien. siehe Furiæ.

Titanis, oder Latona,

War die Tochter des Titans. siehe Latona.

Toback rauchen,

Ist zwar sonst insgemein nur ein männlicher Zeitvertreib, doch aber auch dem Frauenzimmer in Engelland und Holland, auch Franckreich sehr gebräuchlich und bekandt, da sie nemlich den Toback aus denen darzu gemachten und gebrannten Pfeiffen durch vorhergeschehene Anbrennung dieses dürren Krauts schmauchen und trincken. Die sogenannte Madame Leucorande hat in ihrem herausgegebenen gründlichen Bericht sich sehr bemühet dem Frauenzimmer, so Toback rauchet, die Brücke zu treten.

Tobin, siehe Taffet.

Tochter,

Ist ein von Vater und Mutter in der Ehe erzeugtes Kind weiblichen Geschlechtes. Die Töchter sind in vielen Stücken geringer als die Söhne, treten durch Heyrath in eine andre Freundschafft, iedoch behalten sie das Recht der Verwandschafft mit ihrem Hause, und überlassen es auf ihren Erben. Die Erziehung der Töchter kommt hauptsächlich der Mutter zu. Bey denen Adelichen heissen sie Fräuleins, bey den Fürstlichen Personen Princeßinnen, bey denen Königen Königliche Princeßinnen, bey den Kayſern Kayſerliche Princeßinnen, Kron- oder Erb-Princeßinnen; in den Königlichen Spanischen und Portugiesischen Häusern nennet man selbige absonderlich Infantin. Sie sind entweder natürliche oder leibliche und ehliche. In Spanien, Engelland und andern Reichen gelangen sie nach Abgang des männlichen Stammes zur Erbfolge, aber in Franckreich nicht.

Toddin,

Maria, von Southwarck, eine Engelländische Oväckerin, so An. 1659 viel Unfug daselbst gestifftet. Unter andern ihren irrigen Lehren, so sie ihren Zuhörern beybrachte, war diese, daß Christus mit seinem gesegneten Reich hereinbrechen, und sie nebst ihren Glaubens-Schwestern zu Königinnen und Fürstinnen darinnen machen würde. Vid. Histor. Fanat. c. 40.

Toilette,

Oder Nacht-Tuch, ist ein Tuch von reiner Leinwand, worein das Frauenzimmer ihre Nachtkleider zu schlagen pfleget.

Tolleins-Haube,

Ist eine Art einer gestrickten, roth unterlegten und weit ausgespannten breit runden Mütze oder Hauben, so die Mägde in Nürnberg zu tragen pflegen.

Tomyris oder Thomyris,

Eine Königin der Scythen, welche ihres Sohnes, Spargapisis, Blut, den der Perser König Cyrus im Kriege gefangen bekommen, auf eine grausame Art gegen den Cyrum gerochen; da sie nemlich selbigen auf eine listige Art zwischen zwey Bergen eingeschlossen, und ihn mit seinem gantzen Kriegs-Heer massacriret. Herodot. lib. 1, & Justin. Lib. 1.

Topf,

Ist ein von Kupffer oder glasirten Thon hol und rund gedrehetes Küchen-Geschirr, auf drey niedrigen Beinen stehend, auch ohne Beinen, worinnen die Speisen gekocht werden; ist von unterschiedener Grösse. Die küpffernen Töpffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln versehen, und haben den Nahmen Marmite.

Topf-Braten,

Dieses schmackhafft-zugerichtete Essen wird also zubereitet: Man leget ein gutes und gantzes Stück Fleisch mit etwas Speck und Butter in eine Casserole oder irdenen Topf, thut mancherley gut Gewürtz, etliche Löffel Wein oder Wein-Essig dazu, und verwahret den Topf oben wohl mit einem Deckel. Hierauf setzet man ihn in Kohlen, und läst das Fleisch in seinem eigenen Dunst, und in der von sich gegebenen Sosse gar und mürbe kochen, schüttet zuletzt Kohlen auf den Deckel, damit es etwas bräunlicht anlauffe. Ein dergestalt mehr gedämpfftes als gebratenes Fleisch ist sehr gut und kräfftig zu essen, weil es seine eigene Substantz bey sich behalten hat, und nicht, wie das andere gebratene oder gekochte Fleisch, währender Zurichtung ausdunsten lassen.

Topf-Bret,

Ist ein von Bretern zusammen gesetztes Küchen-Regal, worauf die Töpffe gestürtzet werden.

Töpfferin,

Friderica Maria, aus Wolffenbüttel, des Wolffenbüttelischen Hof-Rath Töpffers qualificirte Tochter, sie ist nicht nur in der Music perfect, sondern auch eine nette Poetin darbey, wie ihre Proben, so hier und dar communiciret werden, sattsam ausweisen.

Topf-Marckt,

Heisset derjenige Platz auf den Jahr- und Wochen-Märckten, allwo die fremden und einheimischen Töpffer allerhand irdenes Küchen-Gefässe entweder einzeln verkauffen, oder Partien-Weise verloosen.

Torella,

Barbara, von Parma, so um das Jahr 1587 gelebet, und eine vortreffliche und gelehrte Poetin gewesen. Sie hat ein Pastorale, Nahmens Parthenia geschrieben, so viele Approbation gefunden. Vid. Officina Istorica di Giov. Felice Astolfi pag. 113.

Torf,

Ist eine Art fetter und mit Heyden-Wurtzeln durchwachsener Erden, so zu Rasen ausgestochen, an der Sonnen getrocknet, und an den Orten, wo Holtz-Mangel oder dasselbe zu theuer ist, an stat der Feurung gebraucht wird, sonderlich wird dessen viel in Holland, Hamburg, Bremen, Oldenburg und andern Orten in Nieder-Sachsen verbrannt, er giebet aber einen üblen Geruch, und ist damit nicht so gut, als mit Holtz zu heitzen, indessen ist er doch wohlfeiler. s. Decon. Lexicon.

Digitized by Google

Tornaboni,

Lucretia, eine Florentiniſche Dame, des Petri von Medices Gemahlin; und des Laurentii von Medices Mutter, machte ſich durch ihre Tugenden und Geſchicklichkeit bekandt; wie ſie denn auch einen Theil der Bibel in Italiäniſche Verſe gebracht hat.

Torneſol, ſ. Bezette.

Torte, ſiehe Tarte.

Torten-Bleche,

Sind von Kupffer oder auch Blech auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Behältniſſe, ſo bey dem Torten-Backen gebrauchet werden.

Torten-Pfanne,

Iſt ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Torten gebacken und zubereitet werden. Man findet auch in denen groſſen Küchen Torten-Pfannen, ſo hoch und mit einem Blech und Deckel verſehen ſind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Tortur oder Marter, auch peinliche Frage,

Iſt eine gerichtliche unter währender Marter und Folterung des Leibes angeſtellte ſcharffe Befragung, eines wegen allerhand Laſters und Verbrechen verdächtigen und gravirten Weibes-Bildes, vermöge deren die Inquiſitin auf die ihr vorgehaltenen Articul zu antworten, und die Wahrheit zu bekennen gezwungen wird. Solche Marter hat ihre beſonderen Gradus, ſo nach denen Umſtänden und erheblichen Indiciis entweder gemindert oder erhöhet werden. Bisweilen wird auch nur eine bloſſe Territio oder Schreckung und Bedrohung angeſtellet, da die Inquiſitin zwar in die Marter-Kammer geführet wird, und man ihr die Inſtrumenta von dem Scharffrichter vorzeigen, ſelbige aber nicht damit angreiffen läßt. Von ſolcher Marter iſt eine ſchwangere Frau befreyet, ſo wegen des vermuthenden Schadens ihrer Leibesbürde nicht torquiret werden kan, auch wenn ſie ſchon darnieder kommen, oder etliche Tage vorher misgebohren, weil ſolche Marter bis nach dem vierzigſten Tag ihrer Niederkunfft verſchoben werden muß. Nechſt dieſem kan ſich ein Mann von ſeiner Frau, welche unter Scharffrichters Händen geweſen, bey der Tortur aber nichts geſtanden, und deswegen abſolviret worden, nicht ſcheiden; weil die Tortur nach denen Rechten nicht infamiret. Marquard. Freher. de Infam. c. 5. Die Hexen haben ihre beſondere Tortur. Siehe Hexen-Marter.

Totos, ſiehe Tutti machen.

Tott,

Brigitta, eine gelehrte und in Sprachen wohlerfahrne Matrone aus Dännemarck, ſie ſtarb zu Sora den 8 April 1662, im 53 Jahre ihres Alters, und hinterließ des L. Annæi Senecæ Scripta aus dem Lateiniſchen in das Däniſche überſetzet, welcher An. 1658 von ihr heraus kommen war. Ingleichen den überſetzten Epictetum Hafn. 1661, wie auch noch viel andere Sachen, ſo ſie aus dem Engliſchen und Frantzöſiſchen vertiret. Vid. Barthol. d. Scriptor. Danic. pag. 16, Junck. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 76.

de Tournemir,

Eine Frantzöſiſche Gräfin, gebohren An. 1640. Sie ward wider ihren Willen an den Grafen von Tournemir verheyrathet, und als derſelbe von einem ſeiner Verwandten heimlich umgebracht worden, hielte man ſie für die Thäterin, und wolte ſie mit dem Schwerte vom Leben zum Tode bringen; ſie entkam aber heimlich, lebte darauf 10 Jahr im Exilio, und ſchrieb ihr Leben, Memoires, kam auch endlich, nachdem ſie ihre Unſchuld dargethan, wiederum zum Vorſchein.

Trabertin,

Eines Dorff-Prieſters Tochter in Thüringen, war in der Muſic ſo wohl erfahren, daß ſie ſchon in ihrem zwölften Jahre ein gantzes Chor dirigiren konte. Sie iſt vor einigen Jahren in der beſten Blüte ihres Alters geſtorben.

Trabula,

Des Ertz-Biſchoffs zu Seleucia Symeonis fromme Schweſter, ward unter der Verfolgung des Königs in Perſien Saporis

A. C. 368 mit einer Säge mitten von einander geſchnitten, und gienge die damalige krancke Perſianiſche Königin durch ſolche zwey von einander geſchnittene und ausgeſtellte Theile des Leibes dieſer Märtyrin, in Hoffnung, daß ſie dadurch wieder geneſen und zu ihrer vorigen Geſundheit kommen würde. Sozomen. Cap. 12 Lib. II Hiſtor. Eccleſiaſt.

Tracht,

Heiſſen die dem Frauenzimmer nach einer ieden Landes-Art gewöhnliche und übliche Mode ſich einzukleiden und anzuputzen.

Trachten,

Heiſſen diejenigen angerichteten Speiſen, ſo bey denen Hochzeiten und andern ſolennen Gaſtereyen auf einmal eingeſchoben und auf die Tafel geſetzet werden.

Tractiren,

Heiſſet ſo viel als ein Mahl oder Gaſterey für gute Freunde und Freundinnen halten. Bey derer Römer ihren Gaſtereyen und Mahlen fande man überaus gute Ordnung und Geſetze. In dem Lege Fabia, ſo der Bürgermeiſter Fabius gegeben, war verordnet, daß keiner auf einem Banquet mehr als dreyßig Seſtertios, das iſt ſo viel, als zwölff Thaler verzehren durffte. Lex Meſſinia verordnete, daß man keinen fremden Wein auf die Tafel bringen ſolte. Nach dem Lege Æmilia durffte man nicht mehr als fünff Gerichte oder Trachten aufſetzen. Lex Antia verbot, keinem jungen Menſchen die Koch-Kunſt erlernen zu laſſen, denn wo viel Köche wären, da würden die Leute arm, und der Leib durch die Schwelgerey ungeſund. Nach dem Lege Julia durffte niemand mit verſchloſſener Thür eſſen, damit die darauf beſtellten Cenſores deſto beſſer Acht haben konten, ob man auch im Eſſen einen Uberfluß gebrauchte, und endlich in dem Lege Ariſtimia war verordnet, daß man nur des Mittags, des Abends aber niemanden zu Gaſte behalten ſolte.

Tragant,

Iſt eine Art von Gummi, ſo ſchön weiß, klar, durchſichtig und lauter ſiehet, glatt, zart, und wenn er gut iſt, auf der Zunge ſüß und hart, wormit das Frauen-Volck die Neſſelgarnenen und andere Spitzen bey dem Waſchen zu ſteiffen und ſtarr zu machen pfleget.

Trage-Bette, oder Trage-Küſſen,

Iſt dasjenige kleine und weiche Küſſen, worinnen die Sechswochen-Kinder eingebunden werden, hat oben, in der mitten und unten Bänder; dasjenige Trage-Bettlein, worinnen die Kinder zur Tauffe getragen werden, iſt von Brocard, Damaſt, Stoff, Atlas oder Taffet.

Trage-Bett-Züge,

Iſt ein weiſſer von Damaſt, Zwillig oder Leinwand verfertigter Uberzug, wormit das Trage-Bette bekleidet und übergezogen wird.

Tragh,

Anna Catharina, eine gelehrte Däniſche Dame, ſie hat ein ſchönes Gebetbuch geſchrieben, ſo A. 1643 heraus gekommen.

Trag-Korb,

Iſt ein rund und tieff geflochtenes Behältniß, welches mit denen daran hengenden Trage-Bändern auf den Rücken gebunden wird, und zu Forttragung der Wäſche und anderer Sachen dienlich iſt.

Tranck, Getränckе,

Iſt alle Feuchtigkeit, ſo dem Menſchen zum trincken dienet, und entweder einfach, oder von der Natur zubereitet iſt, als das Waſſer, die Milch, der Wein; oder gemiſcht, und von Menſchen zugerichtet, als Bier, Cidre, Brantewein, Chocolade, Limonade, Thee, Caffée &c. Es ſoll aber ein Getränckе, welches den Durſt zu ſtillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich ſeyn.

Tranſch und Klatſch machen,

Wird insgemein von dem Geſinde geſaget, wenn es zwiſchen zweyen in einem Hauſe zugleich wohnenden Frauen allerhand Zwiſtigkeiten anſpinnet, und durch unnöthiges Hinundwiedertragen unter ihnen Zanck und Streit erreget.

Trapp,

Iſt der gröſſeſte Vogel unter allem Feld-Geflü-

Geflügel, mit einem ungestalten länglichten und aschengrauen Kopffe, starckem Schnabel, einer vorne beinharten und auf den Seiten wie eine Säge ausgezahnten Zunge, breiten Augen und weiten Ohr-Löchern. Sein Hals ist lang von aschengrauer Farbe, der Rücken von dunckelfalb und schwartzen mit roth untermengten Federn gesprengt, der Bauch weiß, die Beine hoch und starck, und mit Schupen bedeckt; die Füsse sind den Hünern gleich, ausser daß allein drey Zehen mit kurtzen Klauen vorwerts stehen, hinten aus aber keine, sondern nur eine knorrigte Tieffe in dem Fuß gleich einer Sole ist; der Schwantz ist vier qveer Hände lang von rothen schwartzgesprengten und weißvermischten Federn. Er pfaltzet in der Fasten-Zeit, und hat alsdenn nicht ein, sondern etliche Hüner. Wenn zwey oder mehr Hähne zu solcher Zeit bey einer Henne zusammen kommen, treten und schlagen sie grimmig auf einander los, bis einer die Braut davon trägt. Die Weiblein legen ihre Eyer, so weißgelber Farbe, sehr hartschälicht und in der Grösse zwischen Truthüner- und Gänse-Eyern sind, gemeiniglich im Haber-Felde in kleinen Gruben, welche sie in vier Wochen ausbrüten. Er ist ein scheuer, verzagter und furchtsamer Vogel, gehöret zur hohen Jagd, und erstrecket sich seine Schwere auf 14, 16 bis 18 Pfund. Das Fleisch der alten Trappen ist schwartz und etwas hart, und taugt am besten in Pasteten, wenn es zuvor wie das Fleisch von dem Auerhan zubereitet worden. Die Jungen sind ein Herrn-Essen, und werden gebraten, weil ihr Fleisch nicht ungeschmack ist, und nicht nur eine gute Nahrung giebt, sondern sich auch wohl verdauen läßt. Sein Fett hat eine zertheilende und Schmertzen stillende Krafft; der Kot aber soll wider die Raude gut seyn.

Trauer-Binde,

Ist ein von schwartzem Crep-Flohr zusammen gefalteter Umschlag an Enden mit schwartzen Knöpffen zusammen gehalten, wird von dem Frauenzimmer bey der Trauer um den Hals gebunden.

Trauer-Flohr,

Ist ein von schwartzer klarer Seide dünn und zartes Gewebe, so von dem Frauenzimmer in der Trauer um den Hals herum im Hause geschlungen wird.

Trauer-Haube,

Ist ein von schwartzem Crep-Flohr zusammen gesteckter Auffsatz, insgemein mit dergleichen Flohr-Kappe umhangen.

Trauer-Kappe,

Ist ein von schwartzem Crep-Flohr hinten zusammen gereiheter Uberschlag, bedecket den gantzen Kopff und das halbe Gesichte, wird über einen hohen Hauben-Drat geschlagen, in der tieffen Trauer wird er von doppeltem Flohr verfertiget, in der abnehmenden aber nur einfach gemacht.

Trauer-Kleid, oder Wittben-Kleid,

Ist ein langes insgemein von schwartzem Drap de Dames oder zartem Tuch verfertigtes langes niedergelassenes Ober-Kleid, dessen sich das Leipziger Frauenzimmer bey der Trauer bedienet, der Ermel daran ist lang, schmal und enge, unten bey denen Händen mit einem kleinen Aufschlag versehen, worüber ein schmaler weisser Trauer-Streiff geschlagen und gezogen wird.

Trauer-Schleyer, siehe Schleyer zur Trauer.

Trauer-Schnepffe,

Ist ein von schwartzem Crep-Flohr umstochenes Stirn-Blat, in der tieffen Trauer gehet es rund über die gantze Stirne, in der abnehmenden aber wird es nach und nach immer schiefer zugeschnitten, bis es endlich zur gantz spitzigen Schnepffe kömmt.

Trauer-Streiff,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen schmalen aus Schleyer oder Schwebisch geschnittenen Streifflein, so man bey der tieffen Trauer um die schwartzen Ermel von vornher gefältelt oder geschoben aufzuschlagen, und sie darmit zu garniren pfleget.

Traum-Buch,

Ist ein dem Frauenzimmer sehr gebräuchliches gedrucktes Büchlein, worinnen

nen das Frauenzimmer früh Morgens wegen ihres die Nacht über gehabten Traums sich umsiehet, und sich darbey das Oracul sagen und propheceyen läst, was ihnen solcher gehabter Traum wol bedeuten möchte. Dergleichen Artemidor und Lupus, wie auch andere mehr geschrieben. Ein vernünftiges und Christliches Frauenzimmer aber weiß, wie wenig Staat aus dergleichen eiteln Ausdeutungen zu machen sey.

Träumen die erste Nacht im neuen Hause,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, wann sie meinen, dasjenige müsse gewiß wahr werden, was einem die erste Nacht, so man in einem neuen Hause schläffet, träumet.

Trau-Ring,

Ist ein von Gold meistentheils gantz schlecht gearbeiteter Ring mit der Braut Nahmen, Tag und Jahr-Zahl von innen bezeichnet, welchen die Braut bey Priesterlicher Copulation mit ihrem Bräutigam vor dem Altare verwechselt.

Trau-Schein,

Ist ein Attestat von dem Pfarrern, welches diejenigen Weiber aufweisen müssen, so sich in einer fremden Stadt oder ausserhalb Landes haben trauen lassen.

Trauung,

Ist die zwischen Braut und Bräutigam von dem Priester in der Kirchen vor dem Altar durch Verwechselung der Trau-Ringe öffentlich verrichtete Einsegnung und Copulation, in Beyseyn derer hierzu absonderlich erbetenen Weiber und Männer; geschiehet offtermals bey Personen von Condition nach erhaltenem Befehl und Dispensation zu Hause. Die Trauungen waren in der ersten Kirche nicht gebräuchlich, sondern nahmen nach diesen den Anfang durch die Priesterliche Benediction und Segen, so die neuen Eheleute in den Kirchen in Gegenwart gewisser Zeugen über sich sprechen liessen. Vid. Platin. in Vit. Pontif. Soteris Concil. Trident. Sess. 24. Sind dahero menschliche Ordnungen, so durch das Canonische Recht eingeführet worden, so aber sehr löblich und nützlich sind, und dahero von denen Christlichen Potentaten approbiret worden. In etlichen Holländischen Provintzien sind sie nicht üblich, sondern die Ehen werden vor dem Secretario und Zeugen geschlossen, und hernach auf dem Rathhaus confirmiret. Gisbert. Voet. Polit. Ecclesiast. P. I L. 3 Sect. 2 c. 6 §. 3. Die Trauung geschiehet auch öffters in casu necessitatis vor dem Bette, wenn nemlich der eine Theil hefftig darnieder lieget, oder sich eine Manns-Person mit seiner deflorata vor dem Wochen-Bette trauen läst. Grosse Herren und Potentaten lassen sich offtermals ihre entfernten Bräute im Nahmen ihrer an ihre darzu gevollmächtigen Ministres trauen, und wird solche gevollmächtigte Trauung mit gewissen Solennitäten verrichtet, als in Beyseyn einiger Zeugen und Befestigung des Ehebettes, da der Mandatarius sein nackendes Bein zur Braut in das Bette stossen muß. Dergleichen Exempel genug in denen Historien zu finden, als die Burgundische Maria, so an des Oesterreichischen Ertz-Hertzogs Maximiliani Gevollmächtigten getrauet ward u. a. m.

Trauung zur lincken Hand, oder Ehe zur Morganatica,

Heisset, wann ein vornehmer Herr oder eine Standes-Person sich eine Dame mit gehörigen Solennitäten an die lincke Hand, so er ihr vor dem Priester darbietet, antrauen läst; dergleichen Trauungen sind von denen Longobarden eingeführet, und weil sie ebenfalls eine rechtmäßige Ehe sind, in der Cammer-Gerichts-Ordnung und Reichs-Abschieden, auch in Sächsischen Rechten approbiret worden. Die Ursachen solcher Trauung zur lincken Hand bestehet darinnen, damit durch die Heyrathen zur lincken Hand das Ansehen der alten hohen Stamm-Häuser und Geschlechter erhalten, die Länder durch allzuviel Söhne, wann deren schon etliche mit der ersten Frau erzeuget worden, nicht gemindert, (massen denen aus solcher Morganatischen Ehe erzeugten Kindern etwas gewisses ausgemachet wird, damit sie nicht mit den Kindern erster Ehe succediren dürffen) und die leibliche Vermischung ausser der Ehe vermieden würde; Myler. in Gamalog. Princip. c. 6 n. 15 seq.

Digitized by Google

Trauung wiederholte,

Ist eine an etlichen Orten gewöhnliche Solennität, vermöge deren eine Frau, so ihren Ehemann funffzig Jahr als ein halbes Seculum im Ehestande gehabt, an demjenigen Tage, welcher vor denen verflossenen 50 Jahren ihr erster Hochzeit-Tag gewesen, sich wiederum in der Kirche von neuen durch den Priester vor dem Altar nebst ihren alten Ehegatten einsegnen läst, und ihrer beyder Freundschafft, auch andern guten Freunden ein Hochzeit-Mahl auszurichten pfleget.

Treibe-Holtz, oder Walger-Holtz,

Ist eine kleine höltzerne Waltze, womit die Köche den Teig in denen Küchen austreiben und dünne waltzen.

Trenchiren,

Ist eine Kunst die gekochten Speisen auf der Tafel künstlich zu zergliedern und vorzulegen. Im Oeconomischen Lexico sind einige hieher gehörige Regeln gegeben.

Trenchir-und Frisir-Buch,

Ist ein kleines gedrucktes und mit vielen in Kupffer gestochenen Figuren durchschossenes Büchlein, woraus das Frauenzimmer nicht nur die Kunst, die verfertigten und auf den Tisch gesetzten Speisen künstlich und manierlich zu zergliedern, sondern auch nach denen vorgezeichneten Figuren die Servietten und Tafel-Tücher artig brechen und frisiren lernet.

Trenchir-Messer,

Sind ein Gestöcke grosser breiter und scharffer Messer, deren sich das Frauenzimmer in Zergliederung der Speisen zu bedienen pfleget, werden insgemein auf einem absonderlichen Teller über die Tafel gegeben.

Trenne-Messer,

Ist ein kleines subriles zugespitztes und scharffes Messer, dessen sich das Weibes-Volck in Auftrennung einer falschgenehten Naht oder andern Dingen zu bedienen pfleget.

Tressen,

Ist ein aus Gold, Silber oder Seide gewebtes schmal oder breites Band und Streiff, wormit sich das Frauenzimmer ihre Kleider, Röcke, Lätze, Schleppen und andere Sachen besetzen und chamerren läst, auch öffters selbige um den Leib an stat des Bandes zu tragen pfleget. Sie sind entweder glatt oder durchbrochen, schlecht oder ausgezäckt, gemodelt oder Spiegel-Tressen.

Treuge legen das Kind,

Ist ein den Ammen und Kinder-Muhmen bekannter Terminus, und heisset so viel, als dem kleinen Kinde, so sich unreine gemacht, frische und weisse Stopff-Läppgen und Windeln unterbreiten.

Treugen,

Wäsche, heist die gewaschene, ausgespülte, ausgerungene und aufgeschlagene Wäsche und Wasch-Geräthe auf dem Treuge-Platz an die Sonne oder bey nassem Wetter auf dem Boden an die Lufft über die darzu aufgezogenen Leinen hengen und daselbst trocken lassen werden. Wenn ein Frauenzimmer zum treugen schön Wetter haben will, soll, dem alten Sprichwort und Aberglauben nach, derjenige Junggeselle, so ihm affectioniret, die Hosen und Strümpffe fein glatt und straff hinauf ziehen, als welches ein unbetrügliches remedium nach dem Liebes-Calender seyn soll.

Trichter, oder Füll-Hals,

Ist ein von Kupfer oder Blech oben weit und unten rund zugespitzter Einsatz, wodurch man alle fliessende Sachen in Bouteillen, Fässer, Flaschen und andres Geschirr, auch die Brühen in die Pasteten lassen kan. Die grossen Trichter, die man bey Füllung der Bier- und Wein-Fässer braucht, heissen Füll-Hals.

Trillo,

Catharina, eine Spanische gelehrte Dame, von Antiquera, sie lebte im 16 Seculo, und ward an Petrum Gondisalvum von Ocon verehlicht. In denen Humanioribus und Sprachen war sie sehr erfahren, und nachdem sie zur Wittbe worden, unterrichtete sie ihren einigen Sohn selber, brachte ihn auch durch solche ihre kluge Information dahin, daß er ein

Digitized by Google

erfahrner Rechts-Gelehrter wurde. Budæus.

Trinck-Geld,

Iſt eine kleine erkenntliche Diſcretion, ſo man denen Mägden bey Uberbringung eines Præſentes in die Hand drücket.

Tripani,

Proſpera, Lucæ Tripani, eines D. Juris und Medicinæ, zu Neapolis, gelehrte Tochter, gab in ihrer Jugend, Breve compendio dell' Iſtoria della Madonna di Monte Vergine, 1677 heraus.

Tripp,

Iſt ein auf Sammet-Art doch nur von Leinen zubereitetes Gewebe, deſſen ſich die alten Weiber zu Kragen, Schauben, Mützen und Müffen zu bedienen pflegen.

Triſenet,

Heiſt, wenn man gebähete Semmel-Schnitten mit geſtoſſenem Zucker und Gewürtz beſtreuet, mit Wein begeuſt und bey gebratenen Türckiſchen Hänen, Capaunen ꝛc. mit aufſetzet. Die Art und Weiſe ſolches zu verfertigen iſt dieſe: 1) Triſenet zu machen; 2) Triſenet von gebähteten Semmeln; 3) Triſenet mit kaltem Gebratens.

Triſenet zu machen,

Man nehme ein und ein halb Pfund Zucker und ſtoſſe dieſen klein, ingleichen Ingber und Zimmet, iedes ein Loth, Muſcaten-Blüten ein Qventlein, ſtoſſe es auch klein, menge es unter einander und gebrauche es überzuſtreuen, oder wenn man Triſenet machet.

Triſenet von gebähteten Semmeln,

Man nimmet gute weiſſe Semmel, ſchneidet dieſe Scheibenweis und bähet ſie auf dem Roſt fein goldgelb, ſo viel man will. Hernach leget man ſie in eine tieffe Schüſſel oder Tiegel, ſtreuet von dem zubereiteten vermiſchten Triſenet, welches vorher beſchrieben worden, oben darauf, gieſſet guten Wein drüber, daß die Semmeln fein aufqvellen und läſſet ſie eine gute Weile liegen. Nach dieſen beſtreuet man eine Schüſſel mit dem vorigen vermiſchten, leget ſodann eine Lage von denen eingeweichten Semmeln, und ſtreuet wieder das Triſenet-Pulver nebſt geſchnittenen Citronen-Schalen auf dieſelben und machet es alſo, bis man fertig iſt. Hernach gieſſet man den übergebliebenen Wein, worinnen die Semmel geweichet, drüber, und ſtreuet wieder von dem vorbenannten drauf und läſſet es aufſetzen.

Triſenet mit kaltem Gebratens,

Dieſes Triſenet machet man ab, gleich wie vorhergehendes, und wenn man es anrichtet und eine Lage Semmeln geleget hat, ſo leget man allezeit Plätzgenweis geſchnitten kalt Gebratens, es ſey nun Kalbs-Braten, Türckiſche Hüner, Capaunen, Rehe-Braten, Reb-Hüner oder was man hat, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Triſtachel,

Iſt ein eiſernes Inſtrument aus drey mit Wiederhacken verſehenen Spitzen und einer langen Stange, daran es mit zwey eiſernen Federn befeſtiget, womit die Aale, Aalraupen, Forellen ꝛc. in den Behältniſſen gefangen und heraus gezogen werden.

Triſtona,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapffern Anführung der heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Trivultia,

Damigella oder Damiſella, eine gelehrte Jungfer aus Meyland, hatte ſich von Jugend auf denen Studiis ergeben, und war ſchon in der Rhetorica und Oratorie in ihrem vierzehenden Jahre ſo weit gekommen, daß ſie iederman bewundern muſte. Uberdieß konte ſie fertig Griechiſch reden, und hatte darbey ein ſolch herrliches Gedächtniß, daß ſie alle Predigten nnd Orationes, ſo ſie nur einmal gehöret, von Wort zu Wort wieder herzuſagen wuſte, ſo, daß ihr auch faſt kein Wort gefehlet. Sie verſtand die Philoſophie, ſchrieb in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache, und haranguirte vor Päbſten und Prälaten. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 12, M. Ernſts Gemüths-Ergötzligkeiten

Digitized by Google

ligkeiten Colloq. 29 p. 474, Textor. Officin. fol. 150, Happel. Studenten-Roman Lib. I c. 24 p. 280.

Trödel-Frau,

Iſt eine Mäcklerin, ſo allerhand alte Kleider, Geſchmeide und andere Dinge, entweder Marckt-Tags über an einer gewiſſen Trödel-Bude zum öffentlichen Verkauff aufgehänget, oder ſelbige heimlich in den Häuſern hauſiren herummer träget.

Trother,

Catharina, eine Engliſche Poetin, ſo zugleich in der Philoſophie erfahren war, man findet von ihr zwey Tragödien, ſo allezeit groſſe Approbation gefunden. Vid. Langbain. & Gildon. in Libr. The Lives of the english Dramatick Poets, it. Act. Erudit. Lipſienſ. ad An. 1699 p. 426.

Trotta, ſiehe von Salern.

Trotteln,

Sind kleine Ovaſten von Knötgen, Schmeltz, weiſſen Corallen und Gold-Würmergen gedrehet, werden an die Enden der Halstücher genähet.

Trotula,

Eine gelehrte Römiſche Weibes-Perſon oder alter Medicus daſelbſt, hat librum de remediis muliebribus geſchrieben, welches man in Aldi medicis antiquis und Spachii Scriptoribus gynæciorum findet.

Trotula di Rogiero,

Eine Adeliche Dame von Salerno, lehrte die Medicin in ihrem Vaterlande, und ſchrieb de morbis mulierum, welches Buch zuerſt zu Straßburg 1544 gedruckt worden, wiewol andere ſolches dieſer Dame abſprechen.

Truffes, oder Truffles,

Sind eine Art Schwämme, welche von etlichen Erdmorgeln, Erdſchwämme, auch Grieblinge, oder Erdnüſſe genennet, und an viele Eſſen gebrauchet werden. Siehe Oecon. Lexicon.

Truhe, ſiehe Kaſten.

Truthan, ſiehe Türckiſcher Han.

Tryphena, oder Tryphoſa,

War ein gelehrtes und gottsfürchtiges Weib, von der Paulus ſelbſt ad Rom. XVI, 12 bezeuget, daß ſie viel im dem HErrn gearbeitet habe.

von Tſchirnhauſen,

Eleonora, aus der Lauſitz, des groſſen Mathematici und Weltberühmten Philoſophi von Tſchirnhauſen, auf Kießlingswalde gelehrte Fräulein Tochter, ſo nicht allein die Matheſin und Geometrie, ſondern auch die Fortification ſehr wohl verſtehet, überdiß auch eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen iſt.

Tuceta,

Nennete man vor dieſem bey den Alten ein vermiſchtes Gerichte, welches aus Rind- und anderm Fleiſche beſtand, welches in Stücken zerhacket, und mit allerhand grobem Gewürtz eingebeitzet worden, daß man es faſt das gantze Jahr über gut haben konte.

Tulipant, ſiehe Türckiſcher Bund.

Tullia,

Eine Tochter des Römiſchen Königs Servii, und Eheweib des Tarquinii Superbi, war ſo herrſch- und regierſüchtig, daß, als ſie hörte, daß ihr Vater ermordet worden, ſie gleich ihren Wagen und Pferde anſpannen ließ, um dem Mörder wegen ſolcher wohlgelungenen That zu graturiren, als ſie aber unter Weges den ermordeten Leichnam ihres Vaters antraf, und die Pferde, weil er ihnen im Wege lag, ſtille ſtunden, hieß ſie den Kutſcher mit Gewalt über ſeinen Leichnam fahren.

Tullia,

Des berühmten Römiſchen Redners Ciceronis, und der gelehrten Terentiæ gleichfalls gelehrte, und in allen Tugenden wohlerzogene Tochter, weswegen ſie Cicero ſelbſt ſehr hoch liebte und æſtimirte. Sie heyrathete erſtlich C. Calpurnium Piſonem, hernach Furium Craſſipedem, und endlich P. Cornelium Dolabellam, ſie ſtarb in einem unglücklichen Kindbette, worüber ſich ihr Vater lange nicht tröſten laſſen

Digitized by Google

laſſen wolte, bis er ſich endlich ein Scriptum, welches er Conſolationem ſive de luctu minuendo nennete, zu Troſt aufſetzete. Welche Schrifft nach einiger Meinung ſoll verlohren gegangen ſeyn: Merckwürdig iſt es, daß zu Zeiten Pabſts Pauli III dieſer Tullię Grab gefunden worden, und in demſelben eine Lampe, ſo ſchon 1550 Jahre gebrannt hatte, ſo bald aber die Gruffit eröffnet worden, durch die hinein ſtreichende Lufft ausgelöſchet iſt. Vid. Qvirſfeld im Hiſtoriſchen Roſen-Gebüſche Cent. I n. 2 p. 7, Guido Panciroll. de Oleo incombuſtibili p. 236 Lib. 1, Kirchmayeri Noctiluca conſtans C. 2 § 4.

Tulonne,

Anna, ein gelehrtes Frauenzimmer von Maſcon unweit Lyon, ſo wegen ihrer Geſchicklichkeit in der Frantzöſiſchen Poeſie ſich ſehr berühmt gemacht.

Tuncke,

Iſt ein vermiſchtes Condiment, ſo an die Speiſen gethan, oder neben denſelben aufgeſetzet wird, den Geſchmack zu erhöhen, und den Appetit zu erwecken. Sie beſtehen aus Wein, Eßig ꝛc. und werden bereitet durch bloſſe Vermiſchung mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirſchmus, Eſſig mit Pfeffer und Baum-Oel, oder durch Zerreibung als Brunn-Kreß, Löffel-Kraut, Meerrettig, Senff, welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein oder mit einem Zuſatz zu mehrer Lieblichkeit angemachet werden.

Turban, ſ. Türckiſcher Bund.

Türckiſcher Bund,

Auch Turban oder Tulipant genennet, iſt ein von weiſſer zarter Leinwand um den Kopff geflochtenes und gewundenes Tuch, deſſen ſich das Türckiſche Frauenzimmer zu bedienen pfleget: In Teutſchland findet man dergleichen Tracht und Mode an etlichen Orten ebenfalls, und werden an ſolchen Bund insgemein Maſchen oder runde Schleiffen Band auf die eine Seite gehefftet und angeſtecket.

Türckiſcher, Calecutſch- oder Indianiſcher Han,

Gallus Indicus, Coq d' Inde, iſt ein bekandter groſſer Vogel, welcher ſeinen Urſprung aus Oſt-Indien und zwar aus dem an der Malabariſchen Küſte liegenden Königreich Calecut hat. Sie ſind eigentlich eine Art der Pfauen, denn ſie breiten die Schwäntze aus wie ſie, haben faſt gleiche Füſſe, und ſind auch ſo ſtoltz, ſie ſind gerne um die Pfauen und halten ſich auch zuſammen wie Mann und Weib. Sie können die Farbe in den Wammen bald roth und weiß, bald grün und blau verwandeln. Das Oeconomiſche Lexicon giebt nebſt andern, Bericht von ihrer Fütterung, Maſtung und Erziehung. Sie haben nicht nur ein ſchönes weiſſes wohlgeſchmacktes Fleiſch, ſondern præſentiren ſich auch auf der Tafel ſehr wohl, und werden bey groſſen Ausrichtungen für das beſte und vornehmſte Gericht geachtet. Ihre Zubereitung wird folgender Geſtalt verrichtet: 1) Türckiſche Häne zu würgen und zu putzen; 2) Türckiſcher Han zu braten; 3) Türckiſcher Han anders zu braten wie bey gemeinen Leuten; 4) Türckiſcher Han geſpickt zu braten; 5) Türckiſcher Han wie einen Auerhan zu machen; 6) Türckiſcher Han einzubeitzen zur Paſtete; 7) Türckiſcher Han in einer Paſtete; 8) Türckiſcher Han à la daube; 9) Türckiſcher Han Grillade; 10) Türckiſcher Han Potage.

Türckiſche Häne zu würgen und zu putzen,

Man nehme einen Türckiſchen Han, haue ihm den Kopff ab, und laſſe ihn ſauber rupffen. Hernach ſchmeiſſe man ihm das Bruſt-Bein ein, ſchlage ihm die Flügel über die Bruſt Creutzweiſe zuſammen, lege ihn auf den Bauch, damit er alſo erſtarre. Daferne er aber zum Kochen ſoll, ſo brühe man ihn mit heiſſem Waſſer, nehme ihn auf die Art aus, als bey anderm Feder-Vieh ſchon öffters beſchrieben worden.

Türckiſcher Han zu braten,

Wenn der Türckiſche Han rein gerupffet und ausgenommen iſt, ſo verſenget man ihn auf dem Feuer, wäſchet ſolchen ſauber aus, ſpeilert und ſaltzet ihn ein, ſtecket ihn an Spieß, und leget ihn zum Feuer, fänget er an trocken zu werden, ſo beſtreichet man ihn mit kalter Butter, läſſet ihn

Digitized by Google

ihn gar gemählich braten, und dieses wiederholet man öffters. Hat er nun Farbe genug bekommen, muß man ein Blat Papier mit Butter beschmieren, solches über den Türckischen Han binden oder stecken, so wird er schön mürbe und gut werden. Bey dem Anrichten giesset man von der Jus, die in die Brat-Pfanne gelauffen, drüber, streuet klar geriebene Semmel drauf, und garniret ihn wie man will.

Türckischer Han anders zu braten, wie bey gemeinen Leuten,

Sie nehmen einen Türckischen Han, er mag gerupffet oder gebrühet seyn, und richten solchen als vorigen zum Braten für, legen ihn zum Feuer, und begiessen ihn öffters mit Butter, und wenn er halb gar gebraten ist, so bestecken sie solchen mit Zimmet und Nelcken, und allerhand Würtze, lassen ihn vollends gar braten, und richten ihn nach Belieben an.

Türckischer Han gespickt zu braten,

Wenn derselbe vorher beschriebener massen geputzet, und zum braten gehörig zubereitet worden, so stecket man ihn an ein Holtz, und lässet ihn über einem Forcir-Loch, darinne glüende Kohlen sind, ein wenig anlauffen, bestreichet solchen in währender Zeit mit Butter oder Speck, drehet ihn öffters um, bis er recht ausgelauffen, darnach wischet man ihn mit einem Tuch wieder sauber ab, und wenn er kalt worden, so spicket man ihn so zart als man will. Hierauf stecket man den Han an einen Spieß, und leget ihn zum Feuer, begiesset ihn bald, aber nur mit zerlassener Butter: Denn die heisse Butter machet eine harte Haut, und springet solche gerne gar darvon auf. So bald man nun mercket, daß er Farbe bekömmt, so schmieret man einen Bogen Papier mit Butter, decket solchen über den Türckischen Han, stecket selbigen mit einem Pflöckgen an, und lässet ihn also vollends gar braten. Endlich richtet man ihn an, so zierlich als man vermag, giesset etwas von der Jus aus der Bratpfanne drauf, und giebet solchen hin.

Türckischer Han, wie ein Auerhan zu machen,

Man nehme einen Türckischen Han, prügele solchen mit einem Stecken bey lebendigem Leibe, aber am meisten nur auf den Bauch, und zwar ziemlich starck, daß er braun und blau werde, doch muß man ihn nicht gar todt schlagen. Darnach nehme man Eßig und Wein, ohngefehr das sechste Theil von einer Kanne, thue allerhand Würtze, als gestoßne Nelcken, Zimmet, Ingber, Pfeffer und Muscatenblüten drein, und gieße es dem Türckischen Han nach und nach in den Hals. Wenn man dieses alles hinein gegossen hat, so mache man eine Schleiffe von Bindfaden, und hänge daran den Türckischen Han bey dem Hals auf, so wird er sich ziemlich würgen, und ein solch schwartz Fleisch bekommen, als das Auerhan-Wildpret hat, welchen man nachgehends braten, oder in eine Pastete einschlagen kan.

Türckischer Han einzubeitzen zur Pastete,

Man lässet den vorherbeschriebenen Türckischen Han, wenn er erhänget ist, rupffen, nimmet ihn aus, hacket die Beine und Flügel herunter, schläget ihm die Beine entzwey, stecket einen Speiler durch, saltzet ihn ein wenig ein, setzet einen Rost aufs Kohlfeuer, und lässet den Han ein wenig anlauffen. Nach diesen thut man solchen in ein Geschirr, giesset solches voll Eßig, damit der Han gantz darinne bedeckt liege, so kan man solchen ein halbes Jahr und länger gut behalten, man muß ihm aber alle Monat frischen Eßig geben, und mag man diesen, wenn es einem beliebet, in eine Pastete schlagen.

Türckischer Hahn in einer Pastete,

Die Zurichtung ist wie die oben gegebene unten Pastete vom Auerhan.

Türckischer Han à la daube,

Man suche A la daube vom Türckischen Han oder Hünern, woselbst die Zubereitung beschrieben ist.

Türckischer Han Grillade,

Ist oben unter Grillade vom Türckischen Han zuzurichten gewiesen.

Türcki-

Digitized by Google

Türckischer Han Porage,

Man suche Porage von Türckischen alten und jungen Hänen. Die Türckischen Häne oder Hüner mögen auch als die Capaunen tractiret werden, absonderlich die halbgewachsenen, dahero suche man die Beschreibung von Capaunen im C.

Türckische Naht,

Heisset dem Weibesvolck dasjenige Genähe, welches also gemachet wird, daß es auf einer Seite, wie auf der andern anzusehen ist, ist entweder weiß oder bunt.

Turina Busalina,

Francisca, ein gelehrtes Frauenzimmer von Tipherno aus Umbrien, lebte um Anno 1593, und schrieb: Rime Spirituale sopra i Misterii del Santissimo Rosario.

Tusch,

Ist eine schwartze Farbe, der sich das Frauenzimmer bedienet, ihre verfertigte Zeichnungen auf einem weissen Papier damit in Licht und Schatten zu setzen. Mit deren Zurichtung wissen die Chineser am besten umzugehen. Die Holländer wollen selbige zwar nachmachen, sie kommen aber der wahrhafften Sinesischen Tusche nicht bey. Die Holländische siehet graulicht schwartz aus, und bestehet meist aus platten Stücken; die rechte Sinesische aber ist schön glänzend schwartz und in Fingersdicken Stücken.

Tutia,

Eine von den Vestalischen Jungfrauen, welche man wegen einiger begangener Unzucht anklagte, weil sie sich aber gerecht wuste, wolte sie eine Probe ihrer Unschuld ablegen, nahm dahero ein löcherichtes Sieb, gienge damit zum Tyber-Fluß, schöpffte daraus mit dem Siebe Wasser, und sagte: O du heilige Göttin Vesta, wofern ich noch rein und keusch bin, so will ich ohnfehlbar dieses Wasser in gegenwärtigen Sieb unverschüttet zu deinem Tempel bringen, welches sie auch in der That præstiret und gethan.

Tütschen,

Heissen den Weibern und Köchinnen zweyerley: einmal bedeutet es diejenigen abgewürtzten, und mit allerhand Sachen schmackbar angemachten Brühen, so über das gekochte Fleisch, oder gesottene Fischwerck angerichtet werden; das andere mal heisset es alles dasjenige, was man an stat des Sallats in einem absonderlichen Commentlein zum kalten oder warmen Gebratens zum tütschen und eintuncken aufzusetzen pfleget, es sey nun solches gleich etwas sauers, oder süß angemachtes: als z. E. Kirsch-Tütsche, Kirsch-Eßig u. d. g. m.

Tütsch-Mutter,

Heissen diejenigen Weiber und guten Bekannten, von einer Braut oder Sechswöchnerin, so in die Kuchen-Kammer gestellet werden, um die Geschenck-Kuchen, oder bey Kindtauffen die Pfannen-Kuchen darinnen auszutheilen, süsse Kannen anzumachen, und die Gevattern mit bedienen zu helffen.

Tutti, oder Totos machen,

Heisset im L'Ombre-Spiel, wenn der Spieler alle neun Stiche oder Lesten bekömmt, und sich selbiges von denen Gegenspielern absonderlich bezahlen läst, es muß sich aber selbiger vor Ausspielung der sechsten Leste entschliessen, ob er hinaus spielen will oder nicht, spielt er hinaus, und verliert eine von diesen neunen, muß er solches Totos seinen Contra-Spielern selbst bezahlen, doch hebet er die bête darbey.

Tutulina,

War eine sehr alte Göttin, so dem in die Scheunen gebrachten und abgemeheten Getreidig vorgesetzet ward, damit selbiges darinnen sicher beygeleget und aufgehoben bliebe; wovon sie auch diesen Nahmen bekommen.

Tyro,

Eine Jungfer aus Thessalien, des Salmonei und der Alcides Tochter, welche von ihrer Stief-Mutter, Sidero genannt, sehr über gehalten ward. Sie ward von dem Neptuno, so die Gestalt ihres rechten Liebhabers, des Epinei, an sich genommen hatte, geschwächet, und gebahr zwey Zwillinge, deren einer Pelias, der andere aber Neleus benennet ward. Der erstere,

Digitized by Google

erstere, als er erwachsen war, rächete sich an der Stieff-Mutter Sidero, die seiner Mutter, der Tyro, viel Verdruß angethan, und erstach sie vor dem Altar in dem Tempel der Junonis.

V. U.

à la Vacquette,

Wird eine besondere Art guter Pasteten genennet, so eine rechte Bisque von Tauben ist. Den Boden macht man von Blätter-Teig, unten auf den Grund wird ein Gehäck gestrichen, und darüber leget man sodenn junge Tauben, rohe Kälber-Milch, Hanen-Kämme und Erd-Schwämme, welche zuvor gewürtzt und gekocht seyn müssen. Nach diesem breitet man etliche Stücklein gutes Ochsen-Marck drüber, und würtzet es gehörig, ehe diese Pastete zugedeckt wird. Man kan auch noch, wenn sie gar gebacken ist und bereits aufgetragen werden soll, etwas Schafs-Keulen-Safft mit ein wenig Citronen-Safft durch einen Trichter drein füllen, welches diesem Essen einen guten Geschmack giebt.

Vacuna,

Eine Göttin, sonderlich der Ackers- und Land-Leute, welche denen von der Arbeit ruhenden und müßig sitzenden vorgesetzet ward, die ihr auch des Winters über, wenn sie ihre Früchte eingeerntet hatten, zu opffern pflegten; überhaupt aber wird sie die Beschützerin aller Müssiggehenden genennet. Turneb. l. 1 Advers. cap. 13.

de Vaez oder Vasæa,

Johanna, eine gelehrte Portugiesin aus Adelichem Geschlechte, lebte im XVI Seculo, machte einen netten Vers, und war der Lateinischen und Griechischen Sprache wohl kundig. Sie stand bey der gelehrten Infantin Maria von Portugall ihrer Gelehrsamkeit wegen nebst der damaligen florirenden gleichfalls gelehrten Sigæa in grosser Gnade. Arias Barbosa und Andreas Resendius, wie auch andere rühmen sie gar sehr. Vid. Nicol. Anton. P. II Bibl. Scriptor. Hisp. p. 340. Ihre Nænia oder Sterbe-Lied, so sie verfertiget, und dem Erasmo Roterodamo gemacht, rühmet der gelehrte Nicolaus Cenardus sehr. Vid. Alsted. in Thesaur. Chronolog. pag. 251. Ihre Episteln, so sie an gute Freunde und Bekannte geschrieben, werden von den Gelehrten gelobt.

de Vaillac,

Gallicte von Anjou, eine devote Matrone in Franckreich, so zu Anfang des XVII Seculi den Orden der Reformirten Gasthaus-Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem gestifftet.

Valentine d'Alsinoes,

Eine Frantzösische Jungfer und scharffsinnige Poetin; man findet von ihrer Hand ein artiges Lateinisches Epitaphium, so sie auf des Königs in Franckreich Francisci I gelehrter Schwester, Margarethæ Valesiæ, Tod verfertiget. Vid. Hoffmann. Lex. Univers. p. 992, Happel. Academischen Roman l. 1 c. 24 p. 281.

Valeria.

Des Servii getreues Eheweib, hatte ihren Mann auch nach seinem Tode so lieb und werth, daß sie, als man sie fragte, warum sie nicht wieder heyrathete, zur Antwort drauf versetzte: sie wäre ja noch keine Wittibe, denn ob ihr Mann gleich in anderer Leuten Augen todt wäre, so lebte er doch noch immer in ihrem Hause. Plutarch. Lib. 8 Apophthegm.

Valesia, siehe Margaretha Valesia.

Valisca, oder Wlaste,

Eine heroische Dame von der Libussa, Königin der Böhmen, sie war das Oberhaupt unter denen Böhmischen sogenannten Amazoninnen, welche sich 735 zusammen verschworen hatten, und das Männer-Regiment gantz und gar auszurotten suchten; den Primislaum schlug sie in die Flucht, und führte viele Jahre lang das weibliche Regiment, bis sie endlich mehr durch Betrug als Kunst und Tapfferkeit wieder überwunden ward. Man will ihr gar Schuld geben, als wenn sie eine Zauberin gewesen, und durch gewisse Arcana bey den unter ihren Fahnen stehenden Weibern alle Liebe gegen ihre Männer, Eltern, Kinder und Freunde, gedämpffet und ihnen benommen hätte, damit

Digitized by Google

damit selbige von ihr nicht wieder abspenstig gemacht werden konten. Ihre tapfferen Assistenten waren, die behertzte Malada, Nodra, Vorasta, Suetacia, Radga, Zastana, Tristona und Sarca. Vid. Æn. Sylv. Hist. Boh. c. 7, 8. it. Ziegler. Schau-Platz täglich. Zeiten p. 560. item Joh. Hübners Historischer Fragen IV Th. p. 13 seqq.

Valkiers,

Esther Elisabeth, von Genff aus der Schweitz, so um das Jahr Christi 1685 gelebet, ein blindes aber doch gelehrtes Frauenzimmer, sie war ein rechter Ausbund und Muster aller Vollkommenheit. Sie kam, als sie noch kein Jahr alt war, durch Unvorsichtigkeit ihrer Wärterin bey einem glüenden Ofen um ihre Augen, daß sie nur mit dem Ober-Theile des einen Auges ein sehr weniges sehen konte; und hatte doch darbey ein ungemeines Gedächtniß. Die Lateinische, Deutsche, Frantzösische und Italiänische Sprache war ihr sehr wohl bekannt; sie absolvirte den Cursum Philosophicum, und hatte die neuen Staats-Sachen wohl inne. In Theologicis war sie sehr versiret, massen sie alle Versicul in der Heil. Schrifft zu allegiren gewust; hiernechst sunge sie sehr schön, spielte auf vielen Instrumenten, und konte, welches recht zu bewundern, leserlich schreiben, welches sie auf folgende Art erlernet: Ihr Vater hatte ihr das Alphabet von Holtze schnitzen lassen, von welchen Buchstaben sie sich durch öfftered Vorsagen und wiederholtes Angreiffen eine starcke Impression und Ideam formiret, daß sie nach solchem Modell gantz leserlich schreiben konte. Burnetus bezeuget, daß er solches selbst mit Augen gesehen. Vid. Carol. Tom. II Memorabil. Eccles. Secul. XVII Part. 2 ad Ann. 1685 l. 9 c. 42 pag. 401, Act. Eruditor. Lipsi. An. 1687 p. 556 & 561. Man hat ihr zu Ehren zwey artige Emblemata gemacht, auf dem einen præsentiret sich ein Diamant, mit der Uberschrifft: in Tenebris micat. Auf dem andern aber eine Perlen-Muschel, mit der Uberschrifft: In Tenebris Thesaurus. Vid. le Voyage de Suisse contenue en XII Lettres de Mess. Reboulet & Labrune,

della Valle, s. Sitti Maani Gioerida.

de la Valliere,

Louise Laurentii de la Baume le Blanc, Ritters von Valliere und Freyherrns von Maisonfort, Tochter, Anno 1667 ward sie zur Hertzogin von Vaujours ernennet. Nachdem diese Welt-bekannte Dame des vorigen Königs von Franckreich Ludovici XIV vertraute Liebe und Freundschafft eine lange Zeit genossen, und ihm einen Printz und eine Princessin zur Welt gebohren, entzog sie sich den Troublen der Welt, quittirte die Königliche Cammer, und verwechselte selbige mit einer schmalen Zelle, massen sie sich in das Carmeliter-Kloster in der Vor-Stadt zu Paris Saint Jaques genannt, Anno Christi 1674 begab, und daselbst den Nahmen Louise de la Misericorde angenommen. Sie schrieb in selbigem ein geistliches Buch Louise de la Valliere & Louise de la Misericorde genannt, worinnen sie viele Marquen einer rechtschaffenen Busse und Reue blicken lassen; es ist selbiges mit der Approbation der Frantzösischen Theologorum von Rouland & Ph. du Rois An. 1680 heraus gegeben worden, Math. Kramer hat solches zu Franckfurt An. 1682 in das Deutsche übersetzet.

de Valois, siehe Margaretha Valesia.

Vallonia,

Die Göttin, so denen Wällen und Stadt-Mauren vorgesetzet war, von welchen sie auch den Nahmen bekommen.

Vanda, siehe Venda.

Vannocia,

War Pabsts Alexandri VI Concubine, von welcher er eine Tochter, Lucretia genannt, erzeuget.

Varani,

Baptista, ein gelehrtes Frauenzimmer aus vornehmen Geschlechte zu Camerino in Umbrien, stifftete An. 1482 in ihrer Geburts-Stadt ein Kloster des Ordens S. Claræ, und schrieb: Recordationes sive Instructiones spirituales IX, it. de doloribus

loribus octo animæ Chriſti, it. Lateiniſche und Italiäniſche Carmina und Epiſteln. Sie ſtarb An. 1524 den 31 Maji.

Vaſæa oder Vaſia.

Johanna, ſiehe de Vaez.

Vater,

Iſt insgemein derjenige, ſo ein Kind männ- oder weiblichen Geſchlechts erzeuget. Im Rechte wird derjenige für einen Vater mit Nachdruck genannt, der ſeine Kinder aus rechtmäßiger Ehe erzeuget, auſſer dem iſt er bloß ein natürlicher Vater derſelben, und mangelt der väterlichen Gewalt über ſie, gleichwie ſie hinwieder gegen ihn des Kinder-Rechts ſich nicht erfreuen dürffen.

von Vaumenus,

Johanna, ein gelehrtes Frauenzimmer in Paris, lebte ums Jahr 1584, und verfertigte unterſchiedene Schrifften in gebundener und ungebundener Rede.

Ubaldina,

Maria Iſabella, aus Italien, Octaviani Ubaldini Eheweib, ſo um die Helffte des vorigen Seculi gelebet, ein ſehr gelehrtes und daröey beherztes Weibes-Bild. Vid. Jan. Nic. Erythræum Pinacothec. III pag. 244 ſeq.

de Ubaldinis,

Contarina, ein gelehrtes Frauenzimmer aus Gräflichem Geſchlechte zu Gubio in Umbrien. Sie war unter des Pabſts Alexandri VI Regierung berühmt, und ſchrieb: Vita e miracoli del Serafico S. Franciſco di Aſſiſi e di S. Ubaldo Veſcovo di Gubbio &c.

Uberhüpffen,

Heiſſet dem Frauenzimmer im Nehen ſo viel, als etliche Fäden liegen laſſen, und ſelbige übergehen, z. E. in der Kreutz-Nath, in Spitzen und andern künſtlichen Stichen.

Uberhäuffte Gebährung,

Oder Superfœtatio, heiſſet, wenn die ſchwangern Weiber junge über junge gebähren, und zwar entweder in kurtzer Zeit oder öffters nach etlichen Tagen auch Wochen; wiewol die Medici ſelbige nicht ſtatuiren wollen, ſondern vorgeben, daß ſolcher Irrthum daher entſtehe, wenn nemlich eine Frau, ſo Zwillinge trägt, aus Irrthum der Natur oder andern Zufällen, eines darvon abortiret, das andere aber bis zur rechten Zeit der Geburt annoch behält.

Ubernächtig,

Heiſſet denen Weibes-Bildern in der Haushaltung alles dasjenige, was über Nacht geſtanden hat, z. E. das in denen Kannen überbliebene Bier, woraus ſie hernach den andern Tag drauf Suppen zu machen pflegen.

Uberſchlag,

Iſt dem Regenſpurgiſchen Frauenzimmer eine gewiſſe Art von einem Kragen, den ſie oben um das Wamms herum zu tragen pflegen; es beſtehet ſelbiger aus einer guten Hand breiten weiſſen zuſammen gedreheten und in Falten gelegten Spitze, worüber eine ſchwartze ſchmälere gekräuſelt und angeſtochen wird, an etlichen Orten werden ſie Hälsgen genennet. In Straßburg ſind die Frauenzimmer-Uberſchläge von einer ſehr zarten und klaren Leinwand mit Canten oder Spitzlein beſetzt, iedoch gantz platt und eben, und in Form eines groſſen und breiten Männer-Hälsgens.

Uberzug oder Uberzuziehen,

Iſt eine denen Weibs-Bildern bekannte und gebräuchliche Redens-Art, wodurch ſie einen gantzen Uberzug von weiſſem Geräthe über das Bette anzudeuten pflegen, und beſtehet ſelbiger in einem Bett-Tuch, zwey Haupt-Küſſen, und der Deck-Bett-Züge. Daher ſaget man, dieſe oder jene Mutter giebt ihrer Tochter bey der Ausſtattung ſo und ſo vielmal überzuziehen mit.

Velleda,

War eine weiſſagende Prieſterin und ſogenannte göttliche Frau bey denen alten heydniſchen Deutſchen, von Geburt wird ſie vom Tacito Hiſt. c. 61 l. IV & de Mor. Germ. c. 8 eine Bructera genennet, daraus ſich denn der Aberglaube entſponnen, als wenn die Hexen ihre Zuſammenkunfft jährlich auf dem Brocks-

Berge hätten, weil die Velleda sich dazumal in derselben Gegend, wo der mürbe, morastige und brockigte Ort, den die Deutschen wegen der stets währenden Nässe und Grundlosigkeit einen Brock zu nennen pflegten, am meisten aufgehalten, und ihr Possen-Spiel allda getrieben.

Vellejanischer Raths-Schluß,

Ist eine denen Weibern in Rechten zugestandene Wohlthat, welche verordnet, daß eine Frau, so sich für einen andern verschrieben oder gut gesaget, nicht bezahlen darff, es sey dann, daß sie eine Kauf- und Handels-Frau wäre, so ihre eigene Handlung oder ihres verstorbenen Mannes in ihrem Nahmen fortführte, oder auch, wann sie diesem Beneficio, das man ihr zuvorher erkläret, renunciret und sich dessen freywillig begeben.

Velthem,

C. E. eine sehr berühmte und virtuose Comœdiantin, so vor wenig Jahren verstorben, von welcher die berühmte Velthemische Bande ihren Nahmen geführet. Sie war nicht nur in ihrer Kunst vollkommen geschickt, sondern hat auch ihren guten Verstand und Klugheit in einem Scripto, unter dem Titel: Zeugniß der Wahrheit vor die Schau-Spiele oder Comœdien wider Johann Joseph Winckler, Diac. in Magdeburg, mit der Uberschrifft: Des Heil. Vaters Chrysostomi Zeugniß der Wahrheit wider die Schau-Spiele verdeutschet und in etwas erläutert; herausgegebene Schrifft, aus vieler Theologorum Zeugniß, auch anderer Gelehrter Schrifften zusammen getragen und aufgesetzet von Fr. C. E. Velthemin, sehen lassen. Vid. M. Herm. Christoph. Engelckens Dissertat. von hoch- und wohlgelahrten Frauens-Personen Rostock. An. 1707 § 33.

Velthemin,

Ursula Hedwig, Achatz von Veltheims, Erb-Herrns auf Alderstadt, Derenbrog, Groppendorf und Elbe gelehrte Tochter, war eine sehr gelehrte Dame, so der Lateinischen, Englischen und Frantzösischen Sprache wohl kundig war, auch eine treffliche Poetin abgab. Sie starb Anno 1684. In der deutsch-gesinnten Genossenschafft der sämtlichen Näglein-Zunfft war sie Ober-Zunfft-Meisterin und Ober-Vorsitzerin, und hatte den Zunahmen die Kluge. Vid. Paull. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Lust P. II pag. 119, & Henning. Witte in Spicileg. post Mess. ad Tom. II Diar. Biogr. lit. h. 6.

Veltin,

Rebecca Salome, eine in Theologischen Wissenschafften wohl erfahrne Weibes-Person, sie soll eine vortreffliche Memorie und scharffes Judicium nach M. Uranii Bericht gehabt haben. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden Lust P. II pag. 1119.

Venda oder Vanda, auch Wenda,

Des Polnischen Fürsten, Craci, kluge und tapffere Tochter, so nach Lechi II Tode, und seines Bruders Verbannung aus dem Reiche, Anno 750 auf den Thron erhoben ward. Ohngeachtet nun die Polen als ihre Unterthanen scharff darauf drungen, daß diese ihre Fürstin sich vermählen solte, wolte sie doch nichts darvon hören, sondern entschlosse sich als Jungfer zu leben und zu sterben. Der Ruhm aber ihrer Schönheit und recht männlichen Geistes blieb nicht in Polen eingeschlossen, sondern drang auch bis in Deutschland, wodurch ein gewisser Deutscher Fürst, Rüdiger genannt, also entflammet ward, daß er dieser schönen Polnischen Fürstin sein Verlangen durch eine ansehnliche Gesandschafft zu hinterbringen sich entschloß, welche sie aber mit einem weitläufftigen Korbe wieder zurücke schickte, wodurch dieser Deutsche Printz dergestalt entbrannt wurde, daß er endlich den Entschluß faßte, seine Liebe durch Gewalt der Waffen zu suchen, und das verlangte Jawort mit dem blancken Degen in der Faust zu holen. Daher zog er eine starcke Macht zusammen, und legte sich mit selbiger an die Polnischen Grentzen, woselbst er mitten unter denen feindlichen Actionen dennoch seine beständige Liebe gegen sie blicken ließ. Venda begegnete ihrem verliebten Feinde mit gleicher Macht, und bezeigete hinwiederum alle Freundschafft, woraus iedoch keine gesicherte Liebe zu schliessen war.

Digitized by Google

war. Die feindlichen Proceduren wurden durch Hin- und wiederschicken bißhero aufgehalten, worüber die Deutschen ziemlich ungedultig wurden, so, daß sie ingeheim mit der Venda Frieden schlossen, und die Polnischen Grentzen verlassen wolten. Aubey riethen sie ihrem Fürsten, er solte sich doch durch unzeitigen Liebes-Eifer nicht sogleich in Gefahr setzen, sondern vielmehr bedencken, daß er mit einem Weibes-Bilde zu thun hätte, von welcher er, er möchte nun siegen oder unten liegen, gleiche Ehre zu gewarten hätte. Fürst Rüdiger hörte zwar solches mit an, war aber viel zu schwach sich selbst zu besiegen. Seine Liebe war unveränderlich, hingegen sahe er sich von den Seinigen verlassen; dahero er Scham, Ungedult und Verzweiffelung so weit über sich herrschen ließ, daß er sich selbst einen Dolch in das Hertze drückte, und dadurch Liebe und Leben endigte, woran sich diese tapffere Fürstin gar nicht kehrete, sondern einen triumphirenden Einzug in Cracau hielte, und denen Heydnischen Göttern wegen solches Sieges unzehlige Opffer schlachtete. Als sie aber nach der Zeit ihrer Unterthanen Mißvergnügen über solche Gelübde der Keuschheit verspürete, trat sie einst auf die Weixel-Brücke, und stürtzte sich freywillig vor allem Volck mitten in den Strom, der sie bald denen Todten gleich machte. Cromeri Lib. I, Dugloss. Neugeb. ꝛc. Der von Ziegler hat ihr nachstehende Grabschrifft in seinem historischen Labyrinth der Zeit aufgesetzet:

Es war der Jungfern-Krantz mein fünfftes Element,
Und dieser starb mit mir im Wasser unzertrennt.
Laßt Schwestern! bitt ich, mir doch diesen Ruhm alleine!
Ach ja! denn um den Krantz ersäufft gewiß sich keine.

Vendramina,

Catharina, von Venedig, der gelehrten Helenæ Piscopiæ gleichfalls gelehrte Schwester. Antonius Lupis hat ihr das Leben Piscopiæ, so zu Venedig 1689 gedruckt worden, dediciret. Der gelehrte P. Ficrello lobet sie sehr. Vid. Diar. Parmens. 1688 Diar. IX pag. 199 & seq. Ficrelli Lib. V de Detti e fatti Veneti pag. 283, Juncker. Centur. Fœm. illustr. pag. 79.

Venetianische Spitzen,

Sind fast die kostbarsten, weil sie sehr künstlich genehet, deren sind allerhand Sorten, als: Ponto tutto per filo, welches die feinste Sorte ist, weil sie durchgehends erhoben, und mit aparten Zierathen auf das feineste mit sehr subtilen Zäcklein ausgenehet ist; Ponto a filo grana con mezzo rillevo, dieses ist nur halb dergleichen Arbeit und Mittel-Gut; Ponto mezzano reticello, diese Art ist unerhoben im Faden fein genehet mit Grund-Zäckgen; Ponto reticello tondo, diese Art ist im Frischen gearbeitet, etwas leichter und schlechter, auch nicht so fein und dichte als die vorige; Mezzo ponto, diese sind gantz schlechte und gemeine von und in Bändgen genehet, in Holland werden sie Point de lint, oder Point des Canailles genennet, sind nur für gemeine Leute. Man nennet sie auch sonsten Frantzlint.

Venetianisch Wasser,

Ist ein aus Citronen, Eyern, zerhackten Hammel-Füssen, Zucker-Cand, Melonen, Citrullen und Borrax destillirtes und abgezogenes Wasser, womit sich das Frauenzimmer, um das Gesichte rein und schön zu erhalten, zu waschen pfleget.

Venezy voir,

Sind kurtze runde Frauenzimmer-Kragen vom durchsichtigen Flohr, welche bedecken und auch nicht bedecken.

Venilia,

Eine Nymphe, des Fauni Weib, eine Schwester der Amatæ, und Mutter des Turni.

Venus,

Soll denen alten Fabeln nach aus dem Meerschaum und des Himmels Männlichkeit, so ihm Saturnus abgeschnitten, in Cyprien gezeuget worden seyn. Sie ist als eine Göttin der Liebe, Anmuth, Schönheit, des Vergnügens und der Wollust von denen Alten verehret worden. Cicero rechnet viererley Veneres: Die erstere wäre von dem Himmel und dem

Tage gezeuget worden, die andere aus dem Meerschaum; die dritte von dem Jupiter und der Ione oder Dione; und die vierte von dem Marte. Sie wird sonsten genennet: Acidalie, Cyprie, Dione. Ihr Sohn, den sie gezeuget, ist Cupido, der kleine Liebes-Gott. Sie wird insgemein nackend auf einem erhabenen Wagen sitzend von sehr schöner Gestalt und Anmuth abgemahlet; ihr Wagen, auf dem sie sitzet, wird entweder von zwey Schwänen oder Tauben (welche Thiere ihr gewiedmet waren) gezogen, ihre Bedienten sind die kleinen Cupidines oder Amouretten, it. die Gratien, und Zephyr-Winde. In der Hand führte sie einen Pfeil, wormit sie die Hertzen der Liebenden verwunden soll, auf dem Kopffe aber einen Rosen-Krantz, weil die Rosen, worauf ihr Blut gespritzet, davon allererst die rothe Farbe bekommen. Ihre Neigung und Liebe hat sie unterschiedenen blicken lassen, als nemlich dem Adonis, welcher von dem grossen Schwein ermordet ward. Mit dem Anchises hat sie den Æneam gezeuget, von dem Marte die Harmonien bekommen; dem Baccho hat sie den Priapum zur Welt gebracht, dem Neptuno den Rhodum, der Sonnen oder dem Phœbo den Electryonem. Mit ihrem rechten Mann, dem Vulcanus, aber hat sie kein einiges Kind erzeuget. Bey denen alten Deutschen und Gothen hiesse die Venus Freya, wovon auch das Wort freyen soll herstammen. Besold. in Thesaur. Pract. voc. freyen.

Venus-Blümlein,

Heisset bey dem Frauenzimmer ein im Gesichte aufgefahrnes Fünnlein, welches sie mit der Mousche bedecken.

Venturella,

Cherubina, eine gelehrte Nonne im Catharinen-Kloster zu Amerino in Umbria, florirete Anno 1631. und schrieb: Representation di S. Cecilia &c.

Verbesserte Leipziger Inventions-Küche,

Die sogenannte Leipziger Inventions-Küche bestehet aus einem eisernen Kasten, der mit verschiedenen eisernen oder Harnisch-blechernen Aufsätzen versehen, darinnen etliche Bratpfannen und ein Backofen zum Brot-Torten- und Zuckerbackwerck angebracht worden. In dem Deckel des eisernen Kastens sind so viele Castrol-Löcher, von verschiedener Grösse, eingelassen, als man verlanget, worein küpfferne verzinnte Castrole eingesetzet werden können. Zur Seite des Kastens befindet sich die Brat-Kammer, um bey offenem Feuer an einigen Spiessen, die ein Bratenwender herumtreibet, zu braten. Der Feuer-Kasten, auf dessen Deckel die Castrole oder Kochtöpffe stehen, hat unten einen Rost und Aschenloch, auf welchen man das Holtz klein und eine halbe Elle lang gespalten leget, und wenn es angezündet ist, das Ofen- oder Heitzloch mit der Thüre verschließt, hingegen macht man das Aschenloch auf, um dem Feuer Lufft u. Zug zu geben. Sodenn breitet sich die Flamme aus, und steiget die Hitze durch den gantzen Kasten, theilet auch sowol den Castrolen auf dem Koch-Herde, als den Braten ꝛc. in den Brat-Ofen die erforderliche Hitze mit, wie denn auch die mit angebrachte Wasser-Blase zugleich erhitzet wird. Die äussere Structur dieser Küchen kan auf verschiedene Art und Form, auch groß und klein, von Eisen und gebrannten auch gebackenen Ziegel-Steinen, kostbar und menageux, nach eines ieden Nothdurfft und Gebrauch aufgebauet werden. Und ob sie wol kostbar sind, wie denn obgedachte Leipziger Inventions-Küche 100 bis 150 Thaler zu stehen kommt, so sind sie doch nicht nur sehr commode und nutzbar, und verinteressiren die aufgewandte Kosten reichlich wieder. Denn 1) braucht man kaum den dritten Theil des Holtzes, dabey man in kurtzer Zeit zugleich sieden, kochen, braten und backen kan. 2) Nimmt diese gantze sogenannte Küche nicht mehr Platz ein, als ein ordentlicher Kochherd. 3) Zu Winters-Zeit ist sie stat eines Stuben-Ofens zu brauchen, indem sie das Zimmer, worinnen sie stehet, gnugsam erheitzen kan, und dienet dem Zimmer mehr zum Putz. Man ist 4) wegen Feuers-Gefahr gesichert, und darf 5) keine kostbare Feuer-Esse bauen. So ist man auch 6) von allem Rauch, Asche und Rus befreyet. Wenn ein dergleichen Gerüste

mit

Digitized by Google

mit Waltzen oder Rollen versehen ist, kan es 7) von einem Ort zum andern, und aus einem Zimmer in das andere fortgeschoben oder gebracht werden. Und endlich 8) können, wenn man z. E. nur alleine kochen will, die übrigen Behältnisse in dem Kasten verschlossen werden, daß die Hitze fast gantz allein zu dem vorhabenden Gebrauch sich verwenden läßt.

Vereinigungs-Kunst, oder Combinations-Kunst,

Ars combinatoria, Combinatio, ist nichts anders, als eine Zusammensetzung zweyer, dreyer, vier, fünff, sechs, oder mehrerer Dinge, wie viele man nur derer-selben zusammen zu setzen verlanget, also daß, sobald man die Anzahl derer zusammen zu setzenden Dinge weiß, man auch sogleich wissen kan, wievielmal davon man zwey und zwey, drey und drey, vier und vier, und so mehr auf einmal zusammen zu setzen vermöge. Wir wollen zu dessen leichter Begreiffung der Sache anfangs nur ein Exempel von vier Koch-Dingen geben. Man nehme z. E. eine alte Henne, ein Marcks-Bein vom Rinde, ein Stück Kalbfleisch, und ein Stück Schöpsenfleisch: Setzet man diese vier Dinge sechsmal zwiefach und dreymal vierfach also zusammen: 1) Henne mit Rindfleisch, 2) Henne mit Kalbfleisch, 3) Henne mit Schöpsenfleisch, 4) Marcks-Bein mit Kalbfleisch, 5) Marcks-Bein mit Schöpsenfleisch und 6) Kalbfleisch mit Schöpsenfleisch: So hat man die Anfangs-Gründe zur Combination und Vereinigungs-Kunst inne, nemlich wie von vier Dingen zwey und zwey vereiniget werden können. Setzet man nun dazu, wie von vier Dingen drey und drey auf einmal folgender Gestalt dreymal zusammen gefüget werden könten: 1) Henne, Rindfleisch oder Rinds-Knochen, und Kalbfleisch, 2) Henne, Rindfleisch und Schöpsenfleisch, 3) Rindfleisch, Kalbfleisch und Schöpsenfleisch, so weiß man, wie vielfältig auf dreymal aus diesen vier Dingen Zusammensetzungen per Conternationem gemacht werden können. Fügte man hinzu, wie sowol die sechs Combinationes noch sechs mal also umgekehret werden können: 1) Rindfleisch mit Henne, 2) Rindfleisch mit Kalbfleisch, 3) Rindfleisch mit Schöpsenfleisch, 4) Kalbfleisch mit Rindfleisch, 5) Schöpsenfleisch mit Marcks-Bein, 6) Schöpsenfleisch mit Kalbfleisch, als auch die dreymaligen Conternationes, oder drey und drey Dinge, von vieren zusammen genommen, iedes noch sechs mal, und also mit einander achtzehn mal zu verändern seyn, als: A) 1) Henne, Kalbfleisch, Rindfleisch, 2) Henne, Rindfleisch, Kalbfleisch, 3) Kalbfleisch, Rindfleisch, Henne, 4) Kalbfleisch, Henne, Rindfleisch, 5) Schöpsenfleisch, Henne, Rindfleisch, 6) Schöpsenfleisch, Rindfleisch, Henne. B) 1) Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, Henne, 2) Schöpsenfleisch, Henne, Kalbfleisch, 3) Kalbfleisch, Henne, Schöpsenfleisch, 4) Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, Henne, 5) Henne, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, 6) Henne, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch. C) 1) Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, 2) Schöpsenfleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, 3) Kalbfleisch, Rindfleisch, Schöpsenfleisch, 4) Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, Rindfleisch, 5) Rindfleisch, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, 6) Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch: So hat man die Anfangs-Gründe von der Combinatione mixta cum permutatione, ut & separatione, weg, und kan nun begreiffen, wie vier Dinge auf einmal zusammen genommen, noch vier und zwantzig mal verändert werden könten. Es ist aber iedesmal eine unterschiedene Proportion unter denen vierfach, dreyfach, oder zweyfach zusammen genommenen Dingen, dergestalt zu beobachten, daß man bey ieder Combination, conternation und conquaternation, wie man drey- und vierfach zusammen genommene Dinge nennet, bald mehr Henne, bald mehr Marcks-Bein, bald mehr Kalbfleisch, und bald mehr Schöpsenfleisch, als die anderen Sorten, dazu nehme, so wird man im Augenblick erfahren, wie von denen 61 Krafft-Brühen, da bey denen vier einfachen Brühen dergleichen Combinirungs-Proportion nicht beobachtet werden kan, keine eintzige der andern gleich schmecke, sondern immer eine der andern an Krafft und unterschiedenem Geschmacke vorgehe. Wenn man nun diese unterschiedene Proportion in der Conternation mit zwey und zwey, oder auch allen dreyen; in der Conquaternation aber

Digitized by Google

gar mit zwey, drey und allen vier Dingen, zur Variation wahrnimmt, ſo bringt man zu den 61 Veränderungen noch weit mehr, als noch einmal ſo viel neue Variationen an Krafft-Brühen heraus. Wenn man zu dieſen vier Fleiſch-Sorten auch noch vier Sorten von Gewürtze, von mehrern mag ich anietzo noch nicht reden, dazu nähme, und damit nach gleicher Art in den Variationen, wie mit den vier Fleiſch-Sorten, in gleichen oder ſtets veränderten Proportionen verführe, was ſolten da vollends für Veränderungen von Krafft-Brühen heraus kommen? Nähme man aber noch mehr Neben-Ingredientien zu den vier Haupt-Fleiſch-Sorten, als bloß viererley Gewürtze, oder andere Dinge, dazu, als z. E. geriebene Semmel, Wein, Citronen, Butter, Zucker und ſo mehr, ſo dencke man, was man für ein gantz anderer Koch, als der man zeither ein bloſſer Nachahmer anderer Köche geweſen iſt, werde? Dieſe Combinations-Kunſt aber erſtrecket ſich nicht nur etwa auf bloſſe Zuſammenfügung von vier Sachen; ſondern da mag man gleich deren fünffe durch die Conquinquenation, oder ſechſe durch die Conſextenation, oder 7 durch die Conſeptenation, und ſo ohne Aufhören, zum Grunde ſeines Combinirens legen, ſo gehet einem dadurch ſein gantz neues Erfinden im Eſſen an. Eben dieſe Vereinigungs-Kunſt läſſet ſich auch in Keller-Sachen ſehr leicht anbringen. ſ. Verwechſelungs-Kunſt.

Verfälſchte Jungferſchafft,

Oder Sophiſticatio Virginum genannt, heiſſet, wenn die Jungfern dasjenige, was durch allzufrühe Abbrechung ihrer Blume verlohren gangen, durch allerhand Mittel und Wege wiederum zu ergäntzen ſuchen.

de la Vergne,

Gräfin de la Fayette, aus Franckreich, eine gelehrte, galante und vortreffliche Dame, ſo Griechiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Frantzöſiſch redet, auch eine nette Poetin abgiebet. Sie hat eine Liebes-Geſchichte unter dem Titel: La Princeſſe de Monpenſier heraus gegeben. Vid. Menag. in Lect. Italic. p. 62, Colomeſ. in Recueil des Particularitez p. 112, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 79 & 80.

Verkehrte Paſtete, ſ. Griſette.

Verjus, ſiehe Agreſt.

Verlöbniß,

Iſt eine ſolenne Abhandlung, worinnen der Bräutigam von der Braut Eltern das Jawort wegen künfftiger Vollziehung der Heyrath, nach vorhergegangener Werbung durch ſich ſelbſt oder einen hierzu Gevollmächtigten deutlich erhält, und in Beyſeyn einiger darzu erbetenen Gezeugen den Mahl-Schatz oder Ring drauf mit der Braut wechſelt. Bey denen alten Ebräern wurden die Jungfern offt verlobet, ehe ſie noch mannbar waren, und hernach in dem väterlichen Hauſe ſo lange behalten, bis ſie mannbar wurden. Unterdeſſen aber hieſſen ſie ſchon Weiber; daher auch ſolche Jungfrauen offt Wittben genennet worden, wenn ihnen ihr Verlobter, ehe ſie in ſein Haus kamen, abſtarb. Maimonides de Conjug. C. XI §1. Bey groſſen Herren werden zuweilen die Kinder in der Wiege mit einander vermählet, wie Nero mit ſeiner Agrippa, Richardus II König in Engelland mit Caroli VI Königs in Franckreich Tochter. Froiſſard. Hiſtor. Lib. 4.

Verlohren Hun,

Siehe Schweine-Fleiſch, ſo geräuchert, mit Möhren, grünen Erbſen und Bohnen, auch gedörrten Birnen.

Verlutiren,

Heißt, wenn das Frauenzimmer oder der Koch ein Gefäſſe, ſo ſie mit einem Eſſen ans Feuer ſetzen wollen, damit es darinne in ſich ſelbſt koche und nicht ausdämpfe, oben mit einem wohlſchlieſſenden Deckel verwahren, und denſelben mit feinem klaren Leimen, darinne einige Ingredientien gemiſchet, ſo recht gut binden, und einem darüber ſtraff angezogenen leinenen Tuche, dergeſtalt verkleiben, daß auch nicht der allergeringſte Dampf davon heraus gehen könne.

Vermicelli,

Sind Italiäniſche Nudeln. ſ. Nudeln.

Vermiethen,

Heiſſet, wenn das Geſinde ſich zu einer neuen

Digitized by Google

neuen Frau in den Dienſt verſpricht, und den Mieth-Pfennig von ſelbiger vorher annimmt, zum Zeichen, daß ſie ſolchen Dienſt auf beſtimmte Zeit gewiß antreten wolle.

Verneigen, ſiehe Neigen.

Veronica die Heilige,

Der Nahme dieſer vermeinten heiligen Jungfer kömmt von denen unverſtändigen und einfältigen Mönchen mittlerer Zeiten her, denn weil die Alten das Bild unſers Heilandes Jeſu Veram Icona zu nennen pflegten, machten ſelbige durch Corrumpirung und unverſtändiger Zuſammenziehung dieſer beyden Worte eine heilige Jungfrau, Veronica, daraus, und erzehleten von derſelbigen erbärmliche Legenden. Vid. Leibnizii Præfat. in Chronograph. Saxon.

Veronica Gambara, ſiehe Gambara.

Veronica, oder Ehrenpreis,

Den erſten Nahmen ſoll dieſes Kraut von einem Frauenzimmer, ſo Veronica geheiſſen, und die Tugenden und Wirckungen deſſelben unterſuchet, bekommen haben. Es iſt ein treffliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Bruſt, iſt gut vor die Schwindſucht, Krätze und andere Unreinigkeiten des Geblüts, Verſtopfung der Leber, Lungen-Beſchwerden u. a. Man braucht den Ehrenpreis ſeiner herrlichen Tugenden wegen an ſtat des Thee, und wird es auch von vielen der Europäiſche Thee genannt.

Verplämpern,

Heiſſet, wenn ein junges Frauenzimmer ſich ingeheim mit einem Mannsvolck verſpricht, und ein heimliches Bündniß, ſonder der Eltern oder ihrer Anverwandten Wiſſen und Einwilligung, mit ſelbigem aufrichtet; man nennet es auch Winckel-Ehen.

ſich Verſehen an etwas,

Heiſſet bey denen ſchwangern Weibern, wenn ſie ſich bey Anſchauung ein und anderen Dinges einen ſolchen ſtarcken Concept und Einbildung machen, daß hernach ſolche Phantaſie durch ihre Krafft und Impreſſion bey Bildung und Formirung der Geburt, von ſolchem vor Augen habenden Object der ſich formirenden Frucht etwas mit anklebet und zueignet, z. E. Haſen-Scharten, Feuer-Mähler u. d. g.

Verſorgungs-Schrifft der Wittben und Jungfern in Halle,

Heißt, wenn mit des Lehn-Herrn Einwilligung einer Frauen etwas vom Thal-Guthe auf ihre Lebens-Zeit zur Leib-Zucht verſchrieben iſt, der Mann aber mit Tod abgehet, ſein Geſchlechte gar ausſtirbet, und dem Lehn-Herrn das Thal-Guth heimfället, ſo wird die Leib-Zucht nach dem geiſtlichen Guthe in die Lehn-Tafel, auf Verſorgungs-Schrifft mit Hinzuſetzung der Wittben Nahmen, ſo lange geſchrieben, bis die Leib-Zucht ſich erlediget. Auſſer dieſen und folgenden Fall wird keine Weibes-Perſon in die Lehn-Tafel geſchrieben, wenn ſie auch ſchon eigenthümliche Erb-Pfannen hat, ſondern ſie muß darzu einen Lehn-Träger haben, und das Guth auf deſſelben Nahmen ſchreiben laſſen. Gleiche Bewandniß hat es auch, wenn ein Geſchlecht ausſtirbt, und von dem, welchem das Thal-Guth geweſen, unverheyrathete Töchter oder Schweſtern vorhanden, die aus dem Erbe ihre Ausſtattung nicht haben können; auf welchen Fall ihnen der Lehn-Herr von dem ihm heimgefallenen Thal-Guthe wenigſtens den dritten Theil überläſſet. Jedoch dürffen ſie es, vor ihrer Verheyrathung, nicht veräuſſern, ſondern ſie haben nur die Ausläuffte darvon zu genieſſen, und wird auf Verſorgungs-Schrifft, gleich wie bey denen Wittben gedacht, geſetzet. Wenn ſie aber heyrathen, mögen ſie ſolch Ausſtattungs-Guth von der Verſorgungs-Schrifft ab, und auf ihres Mannes Schrifft, wenn es ein habilitirter Hälliſcher Bürger iſt, bringen, oder an einen andern überlaſſen. Sterben ſie aber unverheyrathet, ſo fällt das Guth dem Lehn-Herrn anheim.

Verwalterin,

Iſt insgemein eine Witthe oder Hausverſtändige Frau, ſo auf denen Land-Gütern und Vorwergen der Haushaltung

Digitized by Google

überhaupt vorgesetzet ist, die Aufsicht über das Gesinde hat, und auf ihrer Herren und Frauen Nutzen zu sehen pflichtig ist. Ein mehrers von ihren Pflichten giebt das Oeconomische Lexicon.

Verwechselungs-oder Versetzungs-Kunst,

Permutatio, ars permutandi, lehret, wie vielmal man eine Zahl, sie mag so groß und klein seyn als sie will, in sich verwechseln, versetzen und umkehren könne. Also lassen sich 4 Stücke 24mal, und 5 Stücke 120mal verändern. Weil in dieser Verwechselungs-Kunst zugleich der Grund der Vereinigungs-Kunst lieget, so wollen wir hier in einem kurtzen Keller-Exempel einige Proportiones setzen, welche sich aber auf vielfältige Art verwechseln lassen. Man vermische nemlich zusammen folgende vier Weine: Rhein-Mosler-Francken- und Meißnischen Wein in folgenden Proportionen:

Rhein-Wein	Mosler-Wein	Francken-Wein	Meißner-Wein
36 Kañen,	12 Kañen,	8 Kañen,	4 Kañen,
32	12	8	4
28	12	8	4
24	12	8	4
20	12	8	4
16	12	8	4

so wird zwar diese Mixtur bey ieder Verwechselung einen besondern und veränderten Geschmäck geben, dabey iedoch allemal der Rheinwein am meisten im Geschmack vordringet. Hier siehet nun ieder Leser sogleich, daß wenn er die hier beliebte Proportiones in seiner Vermischung beybehalten wolle, er ohne Kopfbrechen dem Mosler-Weine sowol, als dem Francken- und Meißnischen Weine den vordringenden Geschmack beylegen, und auch in denen Proportionen nach seinem Belieben eine Aenderung treffen könne. s. Vereinigungs-Kunst.

Verzapfen,

Heisset den Wein, Bier oder dergleichen Liquores vom Zapfen verkaufen und Kannen-oder Maß-Weise verschencken.

Vesta,

Eine Tochter Satúrni, so er mit der Ope erzeuget. (Denn die andre Vesta, so die Poeten mit dieser insgemein zu confundiren pflegen, und welche als eine Göttin der Erde gesetzet wird, ist des Saturni Mutter gewesen.) Das immerwährende heilige Feuer war ihr allein gewidmet, daher sie auch die Göttin des Feuers genennet wird. Cicero Lib. II de Legib. Numa Pompilius ist der erste gewesen, der ihr einen Tempel aufgerichtet, und ihr die Priesterinnen oder so genannten Vestalischen Jungfern zugegeben. Siehe Vestalische Jungfrauen.

Vestalische Jungfrauen,

Hiessen bey denen alten Heydnischen Römern diejenigen sechs geheiligten Jungfrauen, so das ewige Feuer verwahreten, der Göttin Vestæ als Priesterinnen dieneten, 30 Jahr in solchem Stande blieben, und in grossem Ansehen und Credit lebten. Sie lebten in so grossem Ansehen, daß, wenn ihnen unverhofft ein zum Tode verurtheilter armer Sünder begegnete, selbiger durch sie konte befreyet werden, musten aber reine Jungfrauen bleiben, denn wenn sie darwider handelten, musten sie sich lebendig auf dem so genannten Campo Scelerato begraben lassen.

Vetterin,

Anna, aus Katzenhochstädt in Francken, war ein fanatisches und schwärmerisches Weib, so sich eines prophetischen Geistes rühmete, und viel göttliche Visiones vorschützte; weil aber die Obrigkeit merckte, daß sie wahnsinnig war, ward sie in Ketten geschlossen, und muste mit einem grossen Klotz von Holtze in der Stadt herum gehen. Vid. D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 649 seqq.

Vexier-Haube,

Ist ein weitläufftig gestricktes Netzgen von Zwirn oder Seide, mit bunten Fleckgen, kleinen Stücklein Rauchwerck, Windel-Kindergen und allerhand kleinem Kinder-Geräthe behangen und ausgezieret, wird der Braut an stat des geraubten Krantzes über das Nest geworffen.

Vexier-Krantz,

Ist ein von grünen Lorbeer-Blättern und mit Stecke-Nadeln reich ausgespickter Krantz, welchen der Braut-Diener den andern

Digitized by Google

andern Hochzeit-Tag der Braut über der Tafel zu rauben pfleget.

Vexier-Karten,

Sind allerhand geschriebene oder in Kupffer gestochene Blätter in Form einer Karte, worauf entweder etwas dem Frauenzimmer in der Compagnie, so dieselbe Stückweise nach einander herum aufhebet, in dem Spiel zu verrichten auferleget wird, oder sonst allerhand lustige und spitzfindige Reimlein darauf stehen, so des Frauenzimmers künfftiges Glück oder Unglück, Tugenden oder Fehler kund thut, und im Vor- und Ablesen Materie zum Lachen giebet.

Vexier-Spiegel,

Sind, welche ein Ding, so man in denselben beschauet, z. E. das Bildniß eines Menschen lächerlich vorstellen, weil ihre Fläche gantz irregulair, als halb cylindrisch, halb flach und so weiter ist; daher ein Theil z. E. des Gesichts zu groß, der andre zu klein, zu lang oder zu breit scheinet.

Uhr,

Ist ein aus vielerley Rädern (so durch eine Feder getrieben werden) künstlich und subtil zusammen gesetztes Gehäuse, so die Stunden und Minuten, auch öffters die Tage und den monatlichen Lauff durch den Zeiger oder Weiser von aussen anzeiget; Das Frauenzimmer pfleget insgemein ihre Uhren anzuhängen, oder auch in den Busen zu stecken. Man findet derselben vielerley Gattungen, als blosse Zeig-Uhren, Schlag-Uhren, Repetir-Uhren. Die Engelländischen Taschen-Uhren werden insgemein für die accurateſten und besten gehalten. s. Oecon. Lexicon.

Victoria,

Eine edle und gottesfürchtige Matrone, so zur Zeit der Wendischen Verfolgung unter dem Arianischen König Hunnerich wegen des Christlichen Glaubens grausamer Marter und Folter unterworffen ward; Als sie nun von dem Holtz, woran man sie aufgehencket und mit Feuer geplaget, durch die Henckers-Buben herunter geworffen ward, und man selbige als nunmehro todt auf der Erden liegen ließ, ist sie in dem Hinweggehen der Hencker denoch wieder zu sich selbst gekommen, und durch GOttes sonderbare Krafft wiederum aufgestanden. Vid. Victor. Lib. III der Wendischen Verfolgung.

Victorina,

Kayſers Victorini tapffere und heroische Mutter, sie ward wegen ihrer Kriegs-Erfahrenheit, die Mutter der Feld-Lager genennet, ihre Autorität galt bey denen Soldaten so viel, daß sie ihren Sohn selbst auf den Thron setzte, und nach selbigen den Tebrum. Vid. Treb. Pollion. de 30 Tyrann. it. Hoffmann. Lex. Universal.

Vieh-Magd,

Heisset auf denen Forwergen und Meyerhöfen diejenige Magd unter dem Gesinde, die über das Vieh gesetzet ist, und selbiges zu beschicken hat.

Vielweiberey, siehe Polygamia.

de la Vigne, oder Vigneria,

Eine galante Frantzösin und Poetin, ihr nettes Carmen, das sie auf die gelehrte Madam. de Scudery verfertiget, hat Pelissonius, in fine Opusculor. fuor. publiciret; wie auch eine schöne Ode, welche sie zum Ruhm des Königs gemacht. Ihres Bruders Verstand erstreckte sich nicht weit; daher ihr Vater im Schertz zu sagen pflegte: Er habe an seines Sohnes statt eine Tochter, und an seiner Tochter statt einen Sohn gezeuget. Sie bekam vom Studiren den Stein, woran sie in ihrer besten Jugend starb. Vid. Menagium in Lectionib. Ital. p. 62, Boilett. in Jud. Eruditor. Tom. 5 p. 450, Diversitez curieuſes pour ſervir de recreation à l' Eſprit T. X p. 393, 394 & T. VIII p. 90.

Villamarina,

Isabella, aus Italien, des Hertzogs von Salerno Gemahlin, eine sehr gelehrte Fürstin, sie wird von dem Manutio ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet, der ihr des Scipionis Capicii Poemata dediciret. Vid. Dedicat. Præfation. Epistol. Manut. præfix. Juncker. Cent. Fœm. illustr. p. 80.

Villana,

Maria, eine Nonne zu Neapolis, hat viel

viel Schrifften in Lateinischer und Italiänischer Sprache verfertiget, welche aber noch alle daselbst ungedruckt liegen.

von Villa Simplis,

Eine devote Dame in Spanien, so A. 1531 den Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragossa in Spanien gestifftet, die Ordens-Jungfern dürffen keine Weihel tragen, sie haben denn zuvor das 40 Jahr ihres Alters erreichet.

Ville Dieu, siehe des Jardins Marie Catharine.

Vincentin,

Anna, war eine Frantzösische Vieh-Hirtin, so A. 1688 zu Saoul im Delphinat sich als eine Prophetin aufwarff, öffters predigte, und lehrete, welche Lehren meistens auf die Erlösung der Kirchen gerichtet waren. Sie ward aber auf des damaligen Frantzösischen Gouverneurs Befehl von der Weide hinweg geholet, und gefänglich eingezogen, auch darinnen hart gehalten.

Violæa,

Alexia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Virginensis Dea,

War eine mit von denen Göttinnen, so über die Jüngferlichen Kranckheiten gesetzt und bestellet war, und über selbige zu disponiren hatte.

Virginia,

Des L. Virginii Tochter, welche, weil sie von dem Appio, dem damaligen Decemviro, welche sich sehr viel heraus nahmen, mit Gewalt solte geschändet werden, nach ihrem und ihres Vaters Willen sich lieber mitten auf dem Marckte das Leben nehmen ließ.

Visir,

Heisset dem Regenspurger Frauenzimmer eine gewisse Art einer kleinen Mützen auf den Kopff, bey denen vornehmen Frauen-Bildern rund, bey denen gemeinen aber spitzig, ist hinten von schwartzen Sammet gemacht, vorn aber von schwartzen Spitzen, doch sonder Nest, weil das Haar Nest hinten gantz bloß und unbekleidet heraus stehet.

Visir-Cäppel,

Heisset denen Saltzburgischen Bäuerinnen ein von schwartzem Tuch verfertigter und mit zwey nieder und glatt liegenden Spitzen besetzter Umschlag über die halbe Scheitel, ist über die Stirne spitzig, und bey den Ohren rund.

Ulderica,

Johanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Vliegen,

Eva, ein schwärmerisches und sectirisches Weib, so durch viele vermeinte Wunderwercke viele bezaubert. Vid. Voet. T. II Dissert. Select. p. 1033.

de Vliessen,

Agneta, eine in der Botanic sehr erfahrne und gelehrte Holländerin, so sich aus Liebe zu solcher Wissenschafft einen schönen Garten in Amsterdam selbst angeleget, und die unterschiedenen Arten der Kräuter mit sonderbarem Fleiß erzielet. Man findet in Holland eine Medaille, so auf einer Seite ihr Brust-Bild mit der Uberschrifft: Flora Belgica, auf der andern Seite aber den Prospect von ihrem Garten zeiget.

Ullfeldin,

Leonora Christina, Christiani IV Königs in Dänemarck Tochter, des berühmten Grafens Cornificii von Ullfeld, gewesenen Dänischen Ambassadeurs an dem Moscowitischen Hofe, Gemahlin, war eine sehr gelehrte und weise Princeßin, so An. 1698 den 16 Martii im 77 Jahre ihres Alters in einem Kloster auf der Insel Laland starb. Sie hat in Manuscripto ein schönes Werck von tapffern und verständigen Weibes-Personen verlassen, so aber noch nicht gedruckt worden. Vid. Nova Literar. Maris Balthic. p. 81 ad A. 1698. Meelführer in Accessi. ad Almeloveen. Bibl. Promiss. & Lat. p. 149.

Ulrica Eleonora,

Princeßin aus Dänemarck, und Caroli XI Königs in Schweden gelehrte Gemahlin. Sie war der Lateinischen, Frantzösischen, Italiänischen, Dänischen, Schwedischen und Deutschen Sprache wohl kundig. D. Mayer hat sie in einer unvergleichlichen

Digitized by Google

lichen Lob-Rede und der berühmte Rector zu Hamburg Hübner in einem netten Carmine nach ihrem den 26 Jul. 1693 erfolgten Tode sehr betrauret. Vid. Pasch. Gynæc. Doct. p. 58 & 59.

de Vivonne,

Claudia Catharina Clermont, eine berühmte und gelehrte Hertzogin von Retz, in Franckreich, war in der Historie, Philosophie, Mathematic und andern Wissenschafften erfahren, redte Griechisch und Lateinisch, und verfertigte einige Sachen in gebundener und ungebundener Rede, worauf sie zu Paris im Monat Februario in ihrem 60 Jahre verstorben.

Umbinden,

Heisset dem Frauenzimmer das Nest aufflechten, das Haar ausbürsten und durchkämmen, in die gehörigen Theile einscheiteln und selbiges wieder einflechten und auspoudren.

Umbinde-Frau, oder Mägdlein,

Ist eine gewisse Weibes-Person, so wöchentlich in vornehmen Häusern herum zu gehen pfleget, daselbst dem Frauenzimmer die Haare ausflicht, auf kämmet, durchbürstet, einpoudert, von neuen einflicht und selbiges gehöriger massen accommodiret, auch die Braute durch den gehörigen Haar-Kopff und Aufsatz bedienet.

Umgebunden gehen,

Heisset, wenn eine Braut in ihrem Haar-Kopffe mit dem aufgesetzten Krantze in die Kirche fährt oder gehet, welches in Leipzig ordentlich zu dreyenmalen geschiehet.

Umgeschläge, siehe Geflecht.

Undecimilla, siehe Ursula S.

Unfruchtbarkeit,

Ist ein Mangel des gehofften Ehe-Segens. In den ersteren Zeiten ward es für eine sonderbare Schmach gehalten unfruchtbar zu seyn, denn weil der Meßias solte aus denen Israeliten gebohren werden, wolte eine iedwede Frau fruchtbar seyn. Also beklagte Hanna ihre Unfruchtbarkeit 1 Sam. I, 10 & seqq und Rahel wolte lieber sterben, als keine Kinder haben, Genes. XXX, 1. Auf dem Berg Erymanthus in Arcadien wachsen gewisse Weintrauben, so die verschlossenen Weiber alsobald fruchtbar und schwanger machen sollen. Die warmen Bäder werden von etlichen Medicis denen unfruchtbaren Weibern gar sehr recommendiret.

Ungarelli,

Rosa Signora, eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Ungarischer Peltz,

Heisset dem Frauenzimmer ein langer, von allerhand seidenen oder andern Zeugen aus dem gantzen geschnittener Ober-Habit durch und durch mit Rauch- und Peltz-Werck durchfüttert, hat fast den Ermel auf Polnische Art, ausser daß er oben herum nicht so weit ist, er wird insgemein an der Taille vorn herunter mit silbernen gegossenen oder gesponnenen Knöpffen und Schlingen zugemacht, und ist noch länger als die Polnischen Peltzgen.

Ungarisch Wasser,

Ist ein Wasser, so aus Rosmarin in Italien nnd Franckreich häuffig gebrennt wird.

Unrichtig gehen, oder Abortiren, auch Misgebähren,

Heisset, wenn eine schwangere Frau, so über etwas hefftig erschrocken, oder sich durch Eyfer und Zanck allzusehr entrüstet, oder auch anderer Ursachen wegen, als allzugrosser Bewegung, Aergerniß, Gram, überhäufften oder auch verdorbenen Nahrungs-Safft der Frucht, die annoch unzeitige Geburt ausschliesset und verlieret.

Unter-Bette, siehe Indelt.

Unter-Bett-Zügen,

Sind grosse, insgemein nur von weisser Leinwand verfertigte Uberzüge, wormit die Unter-Betten oder Indelte bekleidet und überzogen werden.

Unterirdisches Frauenzimmer,

Ist eine wundernswürdige Grotte bey Augst, unweit Basel in der Schweitz, in welcher eine verwünschte Jungfrau sich aufhalten soll. Sie soll von Leibe schön mit

mit gekröntem Haupte, zu Feld geschlagenen Haaren, unter dem Nabel aber als eine abscheuliche Schlange anzusehen seyn; ihre Erlösung soll ihrem Vorgeben nach durch einen dreyfachen Kuß eines reinen und unbefleckten Jünglings geschehen. Ist dahero zu bewundern, daß da so viel hundert tausend reine und unbefleckte Junggesellen hier und dar in der Welt zu finden, sich noch kein Perseus finden wollen, der sich über diese arme Andromedam erbarmet.

Unterniffel, oder Urenckelin,

Heisset auf dem Stamm-Baum der Niffel oder Enckelin Tochter.

Unter-Priorin, siehe Sub-Priorin.

Unzeitige Geburt, oder Misgebährung, siehe Abortus.

Vögel,

Aves, Oiseaux, werden abgetheilet in zweyerley Sorten, als in Erd-Vögel, welche wieder entweder Fleisch- Korn- und Beeren, wie auch Ungeziefer fressende sind; und in Wasser-Vögel, welche wieder plattfüßige und spaltfüßige. Unter die Erd-Vögel, welche Fleisch fressen, ist zu zehlen der Habicht, Adler, Falcke, Rabe, Krähe, Dohle, Nacht-Eule, Strauß und Papagey. Unter denen, die Korn fressen, die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Spechte, Sperlinge, Lerchen. Unter denen, die sich von Beeren nehren, der Krammets-Vogel, Staar und Amsel. Ungeziefer fressen die Nachtigall, Schneppen u. s. f. Die Wasser-Vögel sind entweder Fisch- oder Krautfreßige: Jene sind der Reiger, Fisch-Aar u. s. f. diese der Schwan, die Gans, wilde und zahme Enten: Spaltfüßige Wasser-Vögel sind der Storch, Reiher ꝛc. Von dem Unterscheide der Vögel, und ihrer Nahrung, Kappen, Mausen, Aufenthalt, ihrem Nutzen in der Küche, und sonsten, insonderheit wie man von denselben Vermuthungen der bevorstehenden Witterung nehmen könne, ist im Oeconomischen Lexico weitläufftig gehandelt worden, woselbst man auch den Vogel-Fang und Vogel-Herd und was dahin gehöret, beschrieben findet.

Vögel-Nester, Ost-Indische,

Sind etwan so groß als ein halb Gäns-Ey, darbey harte und an der Farbe bald wie ein weisser Tragant oder Hausen-Blase. Es sollen in Tunquin und Coromandel eine gewisse Art kleiner schwartzer Vögel diese Nester an die See-Küsten ankleiben und darinne ihre Jungen ausbrüten, darzu sie den Meer-Schaum, welchen sie mit einer aus ihren Schnäbeln fliessenden zähen Feuchtigkeit vermischen, nebst etlichen zarten kleinen Reissern und Federn brauchen, die hernach die Ost-Indien-Fahrer abreissen und grosse Quantitäten davon nach Engel- und Holland bringen. Die Ost-Indianer machen hieraus eine Delicatesse, indem sie solche auf eine sondere Manier zuzurichten wissen; denen es andere lüsterne Nationes nicht nur abgelernet, sondern sie werden auch nunmehro in Teutschen Küchen zubereitet, davon der Koch folgende Nachricht hat: 1) Vögel-Nester zu bereiten; 2) Vögel-Nester mit Butter und Muscaten-Blüten; 3) Vögel-Nester mit Krebs-Schwäntzen; 4) Vögel-Nester fricassiret.

Vögel-Nester Ost-Indische zu bereiten,

Man nimmet dergleichen Nester und weichet sie in Fleisch-Brühe, die nicht fett ist, über Nacht ein, so werden sie des andern Tags aufgequollen seyn, sich darbey aber kleine Federgen zeigen, die man alsdenn heraus klauben muß. Wenn dieses geschehen, so können sie, wie folget, tractiret werden.

Vögel-Nester mit Butter und Muscaten-Blüten,

Man nehme solche zubereitete Nester, und wenn sie groß sind, so schneide man sie etliche mal entzwey; thue sie in einen Tiegel oder Casserole oder auch nur auf eine silberne Schüssel, streue geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darzu, lege ein ziemlich Stück ausgewaschene Butter dran, giesse gute Bouillon drauf und lasse es zugedeckt dämpffen. Beym Anrichten streue man noch ein wenig Muscaten-

Blüten

Digitized by Google

Blüten drüber und gebe es auf die Tafel.

Vögel-Nester mit Krebs-Schwäntzen,

Wenn diese zugeputzet sind, so leget man sie nebst einem Stückgen Butter in einen Tiegel, schüttet ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu, würzet es mit Muscaten-Blüten, weissen Ingber und Citronen-Schalen und passiret es ein wenig. Darnach giesset man eine gute Coulis drauf, thut Krebs-Butter hinein, und lässet es auf dem Feuer gantz gemählich kochen, dann mag man es anrichten.

Vögel-Nester fricassiret,

Ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Citronenschalen nebst einer gantzen Zwiebel thut man in einen Tiegel, leget die abgeputzten Vögel-Nester drein und passiret sie, hernach giesset man gute Bouillon hinein, wirfft ein wenig gehackte grüne Petersilie dazu und lässet es in etwas, nicht lange verkochen. Ferner klopffet man 3 bis 4 Eyerdotter mit etlichen Tropffen Wein oder Eßig ab, (denn keine Saure ist an den Nestern etwas nütze) an welche Eyerdotter man alsdenn die Brühe von denen Vogel-Nestern ziehen und selbige klar abqvirln soll, endlich giesset man sie wieder an die Nester, richtet sie an und streuet ein wenig gehackte grüne Petersilie drüber.

Vögel Spanische, siehe Spanische Vögel.

Vogel-Spieß, siehe Lerchen-Spieß.

Volante,

Ist ein kleiner Ball von Gorck oder Pantoffel-Holtz geschnitzt, mit Leder überzogen und mit allerhand bunten Federn bestecket, welcher bey dem Volanten-Spiel in der Lufft herum getrieben wird.

Volanten-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Divertissement, worinnen eine der andern den Volanten mit dem Raquet zuspielet, und jene selbigen im Auffangen wieder zurücke schicket.

Volumnia,

Des M. Coriolani Weib, durch dessen und deren Mutter Flehen und Bitten er sich von dem unter Händen habenden Einbruch in sein Vaterland hat endlich abhalten lassen.

Volupia,

War bey denen Alten die Göttin der Wollust.

Vorbitte für eine Christliche Ehe-Sache,

Heisset, wenn zwey Personen, so öffentliche Verlöbniß machen wollen, früh Morgens von der Cantzel, doch sonder Benennung ihrer Nahmen, der Gemeinde solches kund thun, und wegen glücklicher Vollziehung derselben eine Vorbitte verlangen.

Vorbitten für die schwangern Weiber,

Heisset in denen Kirchen von den Cantzeln nach Verlesung der Patienten für diejenigen schwanger gehenden Weiber, so dergleichen Vorbitte begehren, eine öffentliche Vorbitte wegen bevorstehender glücklichen und gesunden oder bereits schon angehobenen und hart anhaltenden Entbindung ihrer Leibes-Bürde thun und ablesen, worbey zu mercken, daß denen Weibern, so von Condition sind, der Titel erbar beygeleget, die gemeinen aber nur schlechtweg benennet werden.

Vor-Essen,

Heisset in denen Küchen dasjenige Gerichte, so noch vor dem Fisch und Braten auf die Tafel gesetzet wird, bestehet insgemein aus Fleisch, Hünern und dergleichen.

Vorhänge,

Sind lange von weissem Nesseltuch, Coton, Schleyer, Schwebisch, Zwillig, Damast, Stangen- oder anderer Leinwand verfertigte Vorzüge vor die Fenster nach heutiger Façon mit Falbala besetzet, so durch die daran herab hangenden Quasten auf- und zugezogen werden. Sie sind entweder lang oder kurtz, weiß oder bunt, welche letztern von bunten Coton oder andern wollenen Zeugen verfertiget, auch öffters mit Schnüren oder Börtlein eingefasset, und umsetzet werden.

Vorle-

Digitized by Google

Vorlegen,

Heiſſet die trenchirten und zergliederten Speiſen über der Tafel nach der Reihe herum geben und præſentiren.

Vorlege-Löffel, ſiehe Potagen-Löffel,

Vormünderin,

Iſt, wenn die Groſſe-Mutter oder Mutter ihrer Pupillen und minderjährigen Kinder Güter adminiſtriret, für ihre Auferziehung und Erhaltung ſorget, und alle ihre Jura und Beſtes beobachtet. Dieſes iſt eine abſonderliche Vergönſtigung, ſo dieſen beyden Perſonen zugelaſſen wird, angeſehen es ſonſt ein männliches Officium und Amt heiſſet, und dem weiblichen Geſchlechte nicht zugeſtanden wird; doch müſſen dieſe beyde Perſonen, nemlich Mutter und Groſſe-Mutter, woferne ſie ſolches Amt auf ſich nehmen wollen, zuvorher ſich erſtlich der Wohlthat des Vellejaniſchen Rathſchluſſes und zum andern auch der Schreitung zur andern Ehe ausdrücklich begeben und dieſen beyden Beneficiis renunciren. Dergleichen Recht hat die Mutter und Groſſe-Mutter auch in dem Lehn-Rechte. Roſenthal. de Feud. c. 12 Concl. 10 n. 20.

Vor-Ober-Baſe,

Heiſſet des Vor-Ober-Elter-Vaters Schweſter.

Vor-Ober-Elter-Baſe,

Heiſſet des Vor-Ober-Elter-Vaters Vatern Schweſter.

Vor-Ober-Elter-Mutter, oder Urur-Anfrau,

Heiſſet der Ober-Elter-Mutter oder Ur-Anfrau ihre Mutter.

Vor-Ober-Elter-Vaters Mutter,

Heiſſet der Vor-Ober-Elter-Mutter oder Urur-Anfrau ihre Mutter; und die endlich nach dieſer in der aufſteigenden weiblichen Linie kömmt, heiſſet Vor-Ober-Elter-Vaters Groſſe-Mutter.

Vor-Ober-Muhme,

Heiſſet der Vor-Ober-Elter-Mutter ihre Schweſter; und die endlich nach ihr folget, heiſſet Vor-Ober-Elter-Vaters Mutter-Schweſter.

Vorſtecke-Latz, ſiehe Latz zur Schnür-Bruſt.

Vorſtecke-Roſe, ſiehe Bäumelgen.

Vorſtecke-Tuch,

Iſt ein von klarem weiſſen Caton, Neſſeltuch, Cammertuch oder anderm klaren Gewebe genehetes und mit Spitzen friſirtes groſſes Tuch, ſo das Weibes-Volck um das Wochen-Bette von unten her über das herab hangende Bett-Tuch zum Putz und Staat zu ſtecken pfleget.

Voſſia,

Cornelia, des gelehrten Gerhardi Johannis Voſſii älteſte Tochter, ſo im 18 Jahr ihres Alters über einer unglücklichen Schlittenfahrt ihren Geiſt aufgeben muſte. Sie war ein rechtes Muſter aller Jungfern, denn ſie verſtunde die Lateiniſche, Frantzöſiſche, Spaniſche und Italiäniſche Sprache, war eine vortreffliche Muſica, machte ein nettes Gemählde, ſchrieb ſehr zierlich, und verſtand die Oeconomie vortrefflich. Vid. Voſſii Epiſtol. 324, 325 & 319 Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 83.

Uranfrau, ſiehe Ober-Elter-Mutter.

Urania,

War eine alte Göttin, ſo die Carthaginenſer heilig zu verehren pflegten; Die Phœnicier nennten ſie Aſtroarchen. Sie ward dem Helæagabalo zum Weibe zugetheilet.

Urania,

Des Jupiters und der Mnemoſyne Tochter, eine von denen neun Muſen, ſoll die Sternſehe-Kunſt zu allererſt erfunden haben.

Urbica,

War des Ertz-Ketzers Priſcilliani Schülerin, von welchem ſie gleichfalls die gifftigen Lehren eingeſogen; ſo zuletzt, weil ſie von ihren Irrthümern nicht ablaſſen wolte, in einem Aufruhr zu Bourdeaux in

Franck-

Digitized by Google

Franckreich zu Tode gesteiniget ward. Vid. Carol. Sigon. ad Sulpit. Sever. pag. 631.

Urenckelin, siehe Unter-Nifftel.

Urgulania,

Eine edle Römerin. Sie widersetzte sich dem L. Pisoni, der sie vor Gerichte fodern ließ, wie auch dem gantzen Römischen Rathe, als sie in einer gewissen Sache ihr Zeugniß ablegen solte.

Urin reiner und keuscher Weiber, siehe Wasser-Probe reiner und keuscher Weiber.

Urslerin,

Barbara, Balthasar Urslers zu Augspurg Tochter, war ein rechtes Wunder der Natur, sintemal sie nicht nur über den gantzen Leib und das Gesichte gelblichte Haare hatte, welche so weich als Wolle waren, sondern auch einen Bart aufwiese, der ihr bis an den Gürtel reichte, aus den Ohren hingen gleichfalls lange Büschel, so von solchen gelblichten Haaren waren.

Ursula von Becken,

Eine adeliche und Gottesfürchtige Jungfer aus Delden in Niederlanden, so wegen des Christlichen Glaubens und ihrer Standhafftigkeit mit ihrer Schwester Maria A. C. 1545 zu Delden öffentlich verbrannt ward, und dadurch die Märtyrer-Krone erhielt. Rabi Märtyrer-Historia P. III p. 180.

S. Ursula und Undecimilla,

Die heilige Ursul mit eilfftausend heiligen Jungfrauen. Der Irrthum dieser eilfftausend vermeinter heiliger Jungfrauen und Märtyrinnen rühret von denen alten einfältigen und unverständigen Päbstlern her; denn weil sie in einem geschriebenen Martyrologio oder Märtyrer-Buche diesen Nahmen gefunden: S. Ursula & Undecimilla Virg. Martyr. haben selbige aus dem einigen Worte Undecimilla zwey gemacht, nemlich Undecimille Virgines Martyres, wie denn der Ursprung dieser Fabel in den Valesianis p. 48 zu finden.

Urur-Antrau, siehe Vor-Oder-Elter-Mutter.

Ussendorffin,

Scholastica, eine adeliche gelehrte Dame, so etliche Centurien wohlgesetzter Lateinischer Epigrammatum nachgelassen, wovon der Professor zu Hildesheim P. Sevenstern grosses Rühmen gemacht.

Utenhoffin,

Anna, aus einem Holländischen gelehrten Geschlechte; ein gelehrtes und sehr belesenes Weib in Holland, sie machte ein gelehrtes Carmen. Vid. Posthium Part. II Poemat. pag. 339, Pasch. in Gynæc. Doct. pag. 59, & Thomas. in Dissert. d. Fœm. Erudit. Thes. 1 § 50.

W.

Wachen bey den Kindern,

Ist ein Amt derjenigen Weibes-Bilder, so von der Sechswöchnerin absonderlich hierzu bestellet worden, daß sie des Nachts bey den kleinen Kindern wachen, auf selbige Acht haben, und sie pfleglich warten, damit die stillenden Ammen ihre Ruhe haben mögen.

Wacholder-Beere,

Baccæ juniperi, Graines de Genievre, sind Früchte eines bekannten Baums, aus welchem ein Oel, Safft, Brantewein ꝛc. gemacht wird. Es wird dieser Strauch in allen Wäldern, sonderlich aber in den Nordländern häuffig gefunden. Die Beere sind erstlich grüne, dann braun und dann zuletzt dunckel-blau oder schwartz. Sie werden erst im Herbst des andern Jahres reiff, und der Strauch hat allezeit reiffe und unreiffe Früchte zugleich. Ein mehrers von dem Küchen- und medicinischen Nutzen der Wacholderbeeren liefert das Oeconomische Lexicon, woselbst auch der Wacholder-Safft zuzubereiten gewiesen wird. Was diese Beeren in der Küche nützen, und wie viel Essen hierdurch der Koch wohlschmeckend und gesund zubereitet, solches wird hier und da bey denen Beschreibungen abzunehmen seyn.

Wachs,

So werden genennet, die von Honig geledig-

Digitized by Google

geledigte Waben, oder das Behältniß, worinnen die Bienen den Honig zusammen tragen. Es ist natürlich gelb, wenn es von alten Bienen kommt, oder weiß von jungen Bienen, die zum erstenmal Honig machen; dieses wird Jungfern-Wachs genannt, welches viel kostbarer und theurer denn jenes ist. Im Oeconomischen Lexico findet man nebst andern eine ausführliche Nachricht, wie das Wachs zu machen, von dem Wachs-Bleichen, der Wachs-Leinwand, von dem Wachs ziehen ꝛc.

Wachs-Band,

Ist ein breites Leinwandnes Band mit zerlassenem Jungfer-Wachs bestrichen, und poliret, wormit man die vordersten Haare hintergewehnet, und selbige straff hinterbindet: auch des Nachts aufgebunden, die Runtzeln der Stirne vertreibet.

Wächsen Zwirn,

Heisset denen Nähterinnen die Zwirnfäden, wormit sie in Haus-Leinwand nehen wollen, mit weissem Jungfer-Wachs überziehen, damit er nicht so offt reisse, und sie im nehen aufhalte.

Wachs-Lappen,

Ist ein von altem wöllenen Tuch mit Wachs überschmierter Fleck und Lappen, mit welchem das Gesinde die Schräncke, Thresor, Stühle und Tisch-Gestelle glatt und helle zu reiben pfleget.

Wachs-Pommade,

Man nimmt für 1 Gr. weiß Jungfer-Wachs, zerläst solches auf einem zinnernen Teller über Kohlen, denn nimmt man für 2 Gr. Mandel-Oel, rührt es nach und nach darunter, und reibet es mit ein wenig Regen-Wasser, bis es starck genug wird.

Wachsstock,

Ist ein langer Tocht mit Wachs dünne überzogen, und weil er noch weich und geschmeidig, entweder in einem Stück zusammen, oder auf ein Wachsstock-Scheere gewunden, davon er nach und nach abgewunden, und stat eines Lichtes verbrennt wird.

Wachsstock-Scheere,

Ist ein entweder von Silber oder Messing und Eisen zubereitetes kleines Gestelle mit zwey dicht in einander schneidenden Ober-Theilen versehen, worauf das Weibes-Volck das zarte und geschmeidige Wachs-Licht zu winden, und darmit in dem Hause zu gehen pfleget.

Wachtel,

Coturnix, Caille, ist ein sprencklichter Vogel ohne Schwantz, der sich wie das Rebhun gerne zur Erde hält; Sie halten sich gerne in fetten Korn-Feldern auf, verkriechen sich unter das Gesträuche; das Hun brütet ohne Hülffe des Hans 7 bis 10 Junge aus. Das Decon. Lex. giebet nebst andern Bericht von ihrer Wartung und dem Wachtel-Fange sowol mit dem Wachtel-Garne, als mit der Wachtel-Pfeiffe. Man sagt: es wären diese Vögel der Unkeuschheit ergeben, auch zum Verspeisen untüchtig, weil diejenigen, so davon essen, nach Avicennæ Bericht, den Krampff und einen krummen Hals bekommen sollen, welches aber andere Leute nicht glauben wollen. Vielmehr hält unser Koch solche, was den Geschmack und Güte betrifft, denen Rebhünern gleich, will auch, daß man sie eben wie diese tractire und zurichte.

Wächterin,

Heist insgemein diejenige Frau, so des Nachts über in denen Wochen-Stuben oder bey andern krancken Patienten zu wachen, und selbigen an die Hand zu gehen pfleget.

Wackerin von Wackenfelß,

Helena Maria, des Kayserlichen Hofraths und Ritters, Joh. Malthæi Wackers à Wackenfelß unvergleichliche Tochter, von Prag aus Böhmen, eine gelehrte Jungfer von vielen Sprachen und Wissenschafften, sie starb daselbst in der besten Blüte, nemlich Anno 1607 den 30 May in dem 9 Jahr ihres Alters. Vid. Pasch. in Gynæc. Doct. pag. 59, Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. in Fin. Sie hat auch eine ziemliche Inclination und Geschicklichkeit zur Poesie spüren lassen, und war in der Vocal- und Instrumental-Music wohl erfahren; auch in der Rechen-Kunst sehr geübt. Es sind dieser gelehrten Jungfer viel schöne Epi-

taphia

Digitized by Google

taphia in Lateinischer, Frantzösischer und Italiänischer Sprache aufgesetzet und zusammen gedruckt worden; Conrad Bachmannus Prof. in Giessen, hat zwey schöne Epigrammata auf sie gemacht.

Waffel-Kuchen zu machen,

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Nössel Rahm, drey Viertel-Pfund abgeklärte Butter, drey Stück klein gestossenen Zwieback, sechs Eyer mit den Weissen und Gelben, zwey Löffel voll Gest oder Hefen, welcher die Nacht im Wasser gestanden, Muscaten-Nüsse und Cardemom einen guten Löffel voll, Zucker und Rosen-Wasser, rühret es wohl ab in einem steinernen Topf, setzet es dann an einen warmen Ort, läßt es drey Stunden stehen, daß es wohl stehet oder aufgeht in dem Topffe, es muß aber an einem Ort stehen, daß es nicht anbrenne, oder sich ansetze in dem Topffe, es will sonst nicht aufgehen, backet es denn in dem Waffel-Eisen auf einem Kohlfeuer.

Waffel-Kuchen anders,

Man nimmt eine Kanne Mehl, eine Kanne Milch, acht oder zehen Eyer, zwey Löffel voll Gest, fünff Stücken Zwieback, ein Drittel-Pfund geschmeltzter Butter, und ein wenig gestossene Muscaten-Blumen, daß alles wohl durch einander geschlagen des Abends zuvor, wenn des Morgens soll gebacken werden.

Wagen,

Ist ein Gerüste, so schwere Lasten auf dem Lande fortzubringen dienet. Es bestehet aus vier Rädern, deren zwey und zwey an einer Achse so stecken, daß sie darinn umlauffen können. Die Achsen werden mit einem oder zwey langen Bäumen zusammen gehangen, und vorne gehet eine Deichsel hervor, daran die Pferde geleget, und zugleich der Wagen damit gelencket wird.

Wagenknechtin, s. Waltherin.

Wagen-Korb,

Ist ein von schlancken Ruthen ovalrund geflochtenes Behältniß auf vier höltzernen Rädern oder Rollen stehend, worinnen die Muhmen und Ammen die kleinen Kinder auf und nieder zu fahren pflegen. Ist mannichmal von oben her mit einem Spriegel bedecket.

Wagenseilin,

Helena Sibylla, von Altorff, des berühmten Joh. Christoph Wagenseils einige Tochter, und Prof. Daniel Mollers gelehrtes Eheweib. Ist in der Griechischen und Lateinischen Sprache dermassen erfahren, daß sie auch den in Griechischer Sprache sehr schweren Poeten, Homerum, perfect lesen und verstehen kan. In der Ebräischen Sprache ist sie so weit gekommen, daß sie ihrem Vater grosse Dienste darinnen gethan; wie sie denn gäntzlich beschlossen, die deutsche Bibel des seligen Lutheri in Rabbinischen Schrifften heraus gehen zu lassen. Die Frantzösische und Italiänische Sprache verstehet sie gleichfalls, hält fleißige Correspondenz mit des berühmten Caroli Patini gelehrten Töchtern, und ist wegen ihren vortrefflichen Wissenschafften in die berühmte Italiänische Academie Recuperatorum auf- und angenommen worden. Czvittinger in seiner An. 1711 herausgegebenen Specie Hungariæ Literatæ pag. 262 rühmet sie sehr. An. 1705 hat sie auf ihres verstorbenen Vaters Tod etliche schöne Lateinische Disticha gemacht. Vid. Tenzel. Curieuse Bibliotheqv. A. 1706 pag. 130 & pag. 126, Paull. in der Zeitkürtzenden Lust P. II p. 120, Junck. Centur. Fœm. Illustr. p. 84.

Wahrsagerinnen,

Sind zauberische und ruchlose Weiber, so durch allerhand Teuffels-Künste die Rathfragenden zu verblenden pflegen. Dergleichen gottlose Weiber waren schon im alten Testamente, als das Wahrsager-Weib zu Endor, welches Saul ließ aufsuchen, 1 Sam. XXVIII, 7; die Magd, so einen Wahrsager-Geist hatte, Act. XVI, 16.

Walbrud die Heilige,

Des Fürsten Magoldus, Grafens von Hennegau, devote Gemahlin, war Stifftерin und Aebtißin des Ordens der Canonissen in Hennegau, welcher Orden sich hernach durch gantz Niederland, Teutschland und Lothringen ausgebreitet. Sie lebte A. C. 650.

Walcher-Holtz,

Ist eine kleine herumgehende Waltze

oder Rolle von Holtz gedrehet, so zu den Pasteten oder anderm Teig in den Küchen gebrauchet wird, und vermittelst dessen man den vorher durchwirckten Teig auszudehnen und in dünne und zarte Blätter bey dem Backen zu bringen pfleget. Man nennet auch selbiges ein Treibe-Holtz.

Walchin,

D. J. von Weimar aus Thüringen, ein in der Chymie erfahrnes Weibes-Bild, man findet von ihr ein Tractätlein, so betitelt wird: Mineralische Gluten, doppelter Schlangen-Stab, Mercurius Philosophorum, langer und kurtzer Weg zur Universal-Tinctur, Leipzig An. 1705.

Waldenburgisch Gefässe,

Werden in der Altstadt Waldenburg an der Mulde gelegen, von den da wohnenden Töpffern in grosser Menge verfertiget. Diese Gefässe bereiten sie aus einem schönen, zarten und sehr weissen Thon, der in einem Dorffe, Nahmens Frohnsdorff, eine Meile von Altenburg gelegen, gegraben wird, brennen selbige durch Hülffe des gemeinen Saltzes so harte, daß man auch mit den Scherben auf einem Stahl Feuer schlagen kan, der Farbe nach sind sie entweder braun oder weißlich grau.

von Wallis Princeßin,

Heisset nicht nur in Engelland des Printzen von Wallis Gemahlin, sondern auch die Erb-Princeßin von der Engelländischen Crone, so in Ermangelung der männlichen Erben das Scepter erhält.

Walpurgis,

Des H. Willibaldi und Wunibaldi Schwester und gelehrt gewesene Aebtissin zu Heydenheim im Anspachischen, so An. 786 gestorben; sie war sonsten aus Engeland, und wird ihr Cörper zu Aichstädt verwahret, aus welchem ein gar reines Oel Tropffenweise fliessen soll. Es wird ihr das Hodœporicon S. Wilibaldi zugeeignet, worinnen sie ihres Bruders gantze Reise beschreibet. Sie ward vom Pabst Hadriano II canonisiret, und hat ihr Leben Philibertus Aichstadianus beschrieben, so bey dem Canisio in Lection. Antiq. T. IV zu finden. Vid. Voss. d. Philolog. c. 2 pag. 12, Rader. Vol. 3 Bavar. Sanctor. pag. 48 & 54, Pruschium de Monaster. Germ. pag. 508 & 509, Pitseum de Illustr. Britan. Script. pag. [illegible] Hondorff. Prompt. Exempl. P. II p. 345.

Waltherin,

Eva, gebohrne Wagenknechtin, Caspar Anton Walthers, JCti, wie auch des Raths zu Breßlau Procuratoris Cameræ & Advocati ordinarii Eheliebste, gebohren den 23 Febr. 1648, hatte eine schöne Wissenschafft in der Theologie, gab Soliloquia heraus, und starb den 5 Jan. 1713 zu Breßlau. Der Probst Bröstede hat ihr Leben in einer Lateinischen Inscription beschrieben.

Wams oder Wämstlein,

Ist ein aus allerhand seidenen oder wollenen Zeugen auf vielerley Art verfertigter weiblicher Ober-Habit, mit Ermeln und Schössen versehen. Die Augspurgischen Wämslein sind starck mit Spitzen frisiret, die Saltzburgischen haben lange Schösse, und sind insgemein von schwartzem Sammet oder feinem Tuch. Die Straßburgischen haben entsetzlich weite und kurtze Ermel, und werden Schopen genannt. Die Nürnbergischen werden Röcklein genennet, sind über und über mit Spitzen bebrämet, haben auch einen Schurtz oder Fleck daran, an stat der Schösse, so gleichfalls starck frisiret ist. In Leipzig wird es gleichfalls ein Röckgen benennet, und wird wegen der veränderlichen Moden auf vielerley Art und Façon bald mit engen, bald mit weiten Ermeln, bald kurtzen bald langen Schössen gemacht.

Wamme, siehe Blume.

Wand-Leuchter,

Ist eine von Silber, Meßing oder Blech getriebene Tille, mit einem Hinter-Schild gezieret, wird an die Wand befestiget.

Wand-Schrauben, oder Hacken,

Sind von Meßing gegossene oder von Eisen zusammen geschweiste und überzinnte Hacken, so in die Zimmer in die Wände geschraubet oder angenagelt werden, damit man etwas daran hengen kan. In denen Putz-Zimmern bedienet man sich

Digitized by Google

ſich ſtat der Wand-Schrauben der ſo genannten Spollir-Hacken.

von Wangenheim,

Anna, Aebtißin von St. Catharina am Stiege, eine gelehrte Matrone, ſie hat An. 1480 ſchöne geiſtreiche Meditationes über das Hohe Lied Salomonis geſchrieben. M. Michael Uranius, Rector des ehemaligen Gymnaſii zu Herſchfeld, gedencket ihrer gar rühmlich in einer Oration.

Wanne,

Iſt ein von höltzernen Dauben mit Reiffen zuſammen getriebenes länglicht-rundes Gefäſſe, worinnen die Wäſche gebrühet und ausgewaſchen wird, iſt groß oder klein, die kleinern werden auch in der Haushaltung zum Einſaltzen des Fleiſches gebrauchet, it. den Stockfiſch und andere Sache darinnen zu wäſſern.

Wanne zu à la dauben,

Iſt eine hierzu abſonderlich von Kupffer getriebene und verfertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen Blech, welches durchlöchert iſt.

Warda,

Rebecca, eine Irrländiſche Quackerin, ſo ihre Quäckeriſchen und irrigen Lehren in Irrland, abſonderlich zu Waterford, eifrig fortpflantzte, auch einen groſſen Schwarm und Anhang bekam.

Wärm-Flaſche,

Iſt ein von Zinn, oval-hol gegoſſenes Gefäſſe, mit einem Schraube- und noch gantz beſondern Deckel verſehen, wird mit ſiedendem Waſſer angefüllet, und in die Betten zu deren Erwärmung geſetzet.

Wärm-Pfanne,

Iſt ein von Kupffer oder Meßing rund gewölbtes Behältniß, mit einem langen Stiel und durchlöcherten Deckel verſehen, wird mit glüenden Kohlen zu Erwärmung der Betten angefüllt.

Wärmſtein,

Iſt ein viereckigt länglicher, flacher und eingebogener dünner Stein, aus Serpentin gearbeitet und geſchnitten, welchen das Frauenzimmer bey bedürffenden Fällen heiß legen, und ſich ſelbigen in ein Tüchlein gewickelt, auf den Leib ſchlagen läßt; bey den gemeinen Weibern muß eine warm gemachte Stürtze deſſen Stelle vertreten.

Wärm-Teller,

Iſt ein doppelter und holer von Zinn gegoſſener und gedreheter runder Teller, mit einer Schraube verſehen, welcher mit heiſſem Waſſer angefüllet wird, damit man bey dem Eſſen die ordentlichen Teller drauf ſetzen, und die Speiſen warm genieſſen kan.

Warnea,

Margaretha, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Wärterin,

Iſt eine arme Frau, ſo um ein wöchentlich gewiſſes Warte-Geld Patienten in ihrer Kranckheit Tag und Nacht zu warten, und ihnen zur Hand zu gehen pfleget.

Wäſche,

Iſt das leinene Geräthe, ſo zur Bekleidung des Menſchen, Uberziehung der Betten, Deckung des Tiſches und andern Nothwendigkeiten in einer Haushaltung gebraucht wird. Weiſſe Wäſche nennet man diejenige, welche nachdem ſie gewaſchen und wieder zugerichtet, noch nicht gebraucht iſt; ſchwartze oder eingeſchwärtzte iſt diejenige, ſo durch den Gebrauch des Waſchens und der Reinigung bedarff. In Anſehung der Güte iſt ſie entweder Haus- oder Roll-Wäſche, oder Stärck-Platt- und Bögel-Wäſche. Es wird aber das Wort Wäſche auch für die Arbeit des Waſchens genommen. Was eine geſchickte Haus-Mutter dabey zu beobachten, und wie allerley Flecke aus der Wäſche zu bringen, davon belehret ſie das Oecon. Lexicon.

Wäſche gelbe wieder weiß zu machen,

Es iſt eines derer gröſten Fehler von der Wäſche, wenn ſie mit der Zeit gelbe wird. Dieſes wird verurſachet, entweder durch langes Liegen, ohne ſie zu gebrauchen, oder durch allzuheiſſes Brennen, welches letztere bey der baumwollenen

Leinwand am allerersten vermercket wird. Dergleichen Wäsch-Fehler nun zu vertreiben, nehme man Butter-Milch, die schon einige Tage gestanden hat, und fast versauret ist, thue sie in ein irden oder küpffern wohlgesaubertes Geschirr, lege darein gelb-angelauffene Wäsche, lasse sie 8 bis 10 Tage darinnen liegen, hernach nehme man sie heraus, wasche sie mit Seiffe in laulichtem Wasser ab, endlich aber spüle und schwencke man sie in kaltem Wasser recht aus, und trockne sie, so wird man sich verwundern, wie diese gelbe Wäsche schön weiß geworden sey. Will man sie aber doch noch weisser haben, so wiederhole man die hier vorgeschriebene Weise noch ein bis höchstens zweymal, so wird man es hernach höher damit nicht bringen können.

Waschen,

Heisset das eingeschwärtzte und verbrauchte weisse Zeug und Wasch-Geräthe, von neuen wieder einweichen, brühen, einschmieren, ausreiben, ausspülen und wieder reine machen siehe Oeconomisches Lexicon.

Waschebau,

Ist ein von Holtz breit und starck geschnitzter Stock mit einem Stiel, wormit das Weibesvolck an etlichen Orten die gebrühete, und naß auf einander gelegte Wäsche zu schlagen und zu blauen pfleget, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Wäsche legen, siehe Legen Wäsche.

Wäscherin,

Sind arme Tagelöhners-Weiber, so die Woche über auf die Wäschen, um das Geld, in die Häuser zu gehen pflegen, die schwartze Wäsche allda einweichen, brühen, schmieren, waschen, ausspülen, ausringen, aufschlagen, treugen und rollen helffen.

Wäscher-Lohn,

Heisset dasjenige veraccordirte Geld, so die Weiber denen Wäscherinnen für ihre gehabte Mühe und Arbeit zu zählen pflegen.

Wäscher-Mägdgen,

Sind junge ledige Dirnen, so die eingeschwärtzte Wäsche wöchentlich von denen Studenten und andern Stuben zusammen zu tragen, selbige zu waschen, und wieder zu überbringen pflegen.

Wasch-Gelte,

Ist ein länglicht rund höltzernes Gefäß, mit zwey langen Handgriffen, worinnen die Wäscherinnen bey dem Aufbrühen, das kochende Wasser in die Wasch-Tese tragen, und solches über die Wäsche giessen.

Wäsch- oder Geräthe-Köthe,

Ist ein hohes und breites, von Holtz zusammen gesetztes Behältniß mit Fachen unterschieden, worinnen das Weibesvolck ihr Wasch-Geräthe zu verwahren und zu verschliessen pfleget.

Waschhaus,

Ist dasjenige Behältniß in dem untersten Theile des Hauses, wo die Wasch-Kessel eingemauert stehen, das Wasser und Lauge gesotten, und die schwartze Wäsche gebrühet und gewaschen wird.

Wäsch-Kasten,

Ist ein absonderlich grosser, von Holtz zusammen gesetzter Kasten, worein das Frauenzimmer ihre Wäsche, und weisses Geräthe zu legen, und selbiges allda zu verwahren pfleget.

Wasch-Kessel,

Ist ein grosser, runder, küpfferner Kessel, eingemauret oder frey, worinnen das Wasser und die Lauge bey dem Waschen gekocht und gesotten wird.

Wasch-Korb,

Ist ein grosser länglicht runder zusammen geflochtener, und mit zwey Griffen versehener Korb, so bey dem Waschen zu allerhand kan gebrauchet werden.

Wasch-Leinen, siehe Leinen.

Wasch-Zettel,

Ist ein richtiges Verzeichniß derjenigen Wäsch-Geräthe-Stücken, so man in die Wäsche mit zu waschen giebet, damit das Weibesvolck daraus ersehen kan, ob es alles

Digitized by Google

alles wieder aus der Wäſche richtig bekömmt.

Waſenthau,

Magdalena Brigitta, Jodoci Waſenthaus Eheweib, war ein gelehrtes und verſtändiges Weibesbild. Vid. Paullini in ſeiner Zeitverkürtzenden Luſt P. II p. 1121.

Waſſer-Bley, ſiehe Bley-Stifft.

Waſſer-Hun, ſiehe Taucher.

Waſſer-Kanne,

Iſt ein von Holtz länglicht zuſammen geſetztes Gefäſſe, obenher mit einer löcherichten Handhabe verſehen, worinnen das Waſſer in die Küchen getragen wird, in groſſen Küchen werden ſie mit küpffernen und polirten Reiffen umleget.

Waſſer meſſen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, wann das Weibesvolck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr eine gewiſſe Quantität Waſſer in ein Behältniß abmiſſet, und des Morgens frühe wieder darnach ſiehet, ob es weniger geworden, oder zugenommen, woraus ſie ſich vorher prophecyen, ob ſie das künfftige Jahr über reich oder arm ſeyn werden.

Wäſſern, ſiehe Einwäſſern.

Waſſer-Nixe,

Heiſſen diejenigen Geſpenſter, ſo ſich in Weibes-Geſtalt auf denen Flüſſen und Gewäſſern ſehen laſſen ſollen.

Waſſer-Nüſſe, ſiehe Stachel-Nüſſe.

Waſſer-Perlen,

Sind groſſe, runde, unächte Perlen, ſo das Frauenzimmer alltäglich um den Hals zu tragen pfleget.

Waſſer-Probe reiner und keuſcher Weiber,

Als dorten Pheron des Aegyptiſchen Königs Seſoſtris älteſter Sohn blind war, ward ihm von dem Oraculo angedeutet, daß er wieder ſehend ſolte werden, wenn er ſich in dem Waſſer oder Urin einer Frauen wüſche, die mit keinem andern, als mit ihrem eigenen Mann hätte zu thun gehabt. Worauf ſich Pheron mit ſeiner eigenen Gemahlin Waſſer zu waſchen anfieng, er blieb aber vor wie nach, blind. Hierauf ließ er anderer Weiber Waſſer in groſſer Menge auffangen, und dieſes ſo lange, bis er endlich eine fand, durch deren Waſſer er wieder ſehend ward. Als dieſes geſchehen, ſchickte er ſeine Gemahlin, ſamt allen denen Weibern, ſo ihren Männern nicht reine Farbe gehalten, in die Stadt Erytrobulum, ließ ſelbige mit Feuer anſtecken, und verbrannte ſie alle zuſammen. Diejenige aber, durch welche ihm geholfen ward, nahm er zu ſeiner Gemahlin an.

Waſſer-Probe, oder Waſſer-Urtheil,

War ehemals eine Art, ſeine Unſchuld zu beweiſen, und ſich von dem Verdachte, worein man gerathen war, zu reinigen, welche aber billig abgeſchafft worden. Sie war zweyerley und ward die Probe entweder mit heiſſem oder kaltem Waſſer gemacht. Im erſtern Fall muſte der Beſchuldigte den bloſſen Arm bis an den Ellbogen in einen Keſſel heiſſen oder ſiedenden Waſſers ſtecken und eine gewiſſe Zeit darinnen halten: zog er nun den Arm unverſehrt heraus, ward er für unſchuldig gehalten, wenn aber der Arm verletzt geweſen, für ſchuldig erkannt, und alſo entweder losgezehlet oder verdammet. Im andern Falle ward der Beſchuldigte in kaltes Waſſer geworffen: Schwamme er nun oben, ſo ward er für ſchuldig, gieng er aber unter, ſo ward er für unſchuldig gehalten. Dieſes hat man hernach auch die Hexen-Probe genennet.

Waſſer-Ständer,

Iſt ein von Kupffer oder Holtz zuſammen geſetztes groſſes Gefäß, mit einem Deckel verſehen, worinnen das Waſſer zum Kochen rein erhalten wird, in groſſen Küchen pfleget er öffters mit einem weiſſen Schurtz umhänget zu werden. Heiſſet an etlichen Orten auch Waſſer-Zuber.

Waſſer-Trog, oder Röhr-Kaſten, Röhr-Trog,

Iſt ein ſehr groſſer ausgezimmerter und ausgepichter tieffer holer Kaſten, worein

Digitized by Google

das Röhr-Waſſer geleitet wird, iſt offtermals mit einem Unterſchied verſchlagen, und obenher zugedecket, worein die Köchin ihre Speiſe-Fiſche zu ſetzen pfleget.

Waſſer-Zuber, ſiehe Waſſer-Ständer.

Waſſer zum abwiſchen,

Iſt ein aus weiſſen Bohnen, Semmel-Broſam, Kürbis, Weiß-Wurtzwurtzel, Ziegen-Milch, Pinien, und Fleiſch von Tauben-Brüſten, deſtillirtes und abgezogenes Schminck-Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer, um weiſſe und ſchöne Haut dadurch zu überkommen, zu bedienen pfleget.

Watherhada,

Maria, eine Engelländiſche Quackerin, ſo ihre quackeriſchen Lehren zu Boſton in Neu-Engelland ausſtreuen wolte, es wurde ihr aber von der Obrigkeit ſolches ſcharff verboten, ihre Zuſammenkünffte zerſtöret, und ihr alle Inſtrumenta, deren ſie ſich zum ſchreiben bedienen konte, mit Gewalt weggenommen, damit ſie nichts von ihren närriſchen Lehren aufzeichnen, und andere mit ſolchem Gifft anſtecken möchte. Crœſ. Hiſtor. Quacker. p. 106, 495 & 96.

Watte ſeidne,

Iſt die Flecken-Seide, darein die Seiden-Eyer auswendig eingewickelt ſind, wenn ſie abgenommen, wird ſie gekocht, und ein zartes Weſen daraus gemacht, welches zum Unterlegen in die Schlaff-Röcke, Camiſöler u. ſ. f. ſtat der Baumwolle dienet.

Waugin,

Dorothea, eine Quackerin aus Alt-Engelland, ſo ſich nach Boſton in Neu-Engelland machte, um ihre quackeriſchen Lehren daſelbſt auszuſäen; allein ſie ward von der Obrigkeit daſelbſt gefangen genommen, in das Gefängniß geworffen, wegen ihrer Hartnäckigkeit ſonder Eſſen und Trincken darinnen beybehalten, auch weil ſie ſich dennoch nicht geben wolte, als eine Ertz-Verführerin dermaſſen mit Schlägen trackiret, daß ſie darüber ihr verführeriſches Weſen vergeſſen muſte. Crœſ. in Hiſtor. Quacker. p. 506.

Wechſel-Bälge,

Heiſſen diejenigen Kinder, ſo die Hexen mit dem Teufel ſollen gezeuget, und hernach an anderer von ihnen geſtohlner junger Kinder Stelle den unglücklichen Eltern eingeſchoben haben. Sie ſollen insgemein erſchrecklich gefreßig, faul und ungeſtalt ſeyn, auch, wenn man ſie übel hält, von denen Hexen bey Nachtzeit wieder abgeholet, und die vorigen rechten Kinder an deren Stelle zurück gebracht werden.

Weggerin,

Anna, war ein in der Medicin und Artzney-Kunſt wohlerfahrnes Weib. Vid. Olaum Borrich. de Ort. & Progreſſ. Chem. p. 51.

Wegſetzen Kinder,

Iſt ein gottloſes und ſündliches Verbrechen derer Huren, und anderer liederlichen Vetteln, ſo ihre neugebohrnen Kindlein heimlich wegſetzen. Wann das Kind noch lebendig und unbeſchadet gefunden wird, und man aus denen Umſtänden der Mutter Vorſatz, das Kind nicht zu tödten oder augenſcheinlich verderben zu laſſen, erſehen kan, wird ſie nach denen Churfl. Sächſiſchen Rechten mit Gefängniß oder Landes-Verweiſung abgeſtraffet; iſt das Kind aber Zeit währender ſolcher heimlichen Wegſetzung geſtorben, wird die Mutter gleich einer andern Kinder-Mörderin am Leben geſtraffet.

Wegewarten, ſiehe Cicori.

Wehe-Frau, ſiehe Kinder-Mutter.

Wehe-Mutter, ſiehe Kinder-Mutter.

Wehethun der kleinen Kinder,

Iſt eine Extenſion und Ausdehnung einiger Muſculn und Flechſen, ſo von einer hefftigen Bewegung und Verruckung herrühret, weßwegen die Mütter ſelbige bey ſolchen Fällen zu ziehen pflegen. ſiehe Ziehen kleine Kinder.

Weib, ſiehe Frau.

Weiber-Garniſon,

In der Haupt-Stadt und Kayſerlichen Reſidentz

Digitized by Google

Reſidentz Monomotapa in Aethiopien, iſt die Stadt-Garniſon von eitel Weibern beſtellet worden.

Weiber-Lehn, Kunckel-Lehn, oder Schlair-Lehn,

Heiſſet ein ſolches Lehn, wormit die weiblichen Perſonen auch belehnet werden, und in ſelbiges ſuccediren können. Vid. Myler. de Princip. & Stat. Imp. c. 24.

Weiber-Regiment,

Iſt eine von denen herrſchſüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte Geneſ. III, 16, 1 Cor. XI, 3, und den Wohlſtand angemaßte Herrſchafft über ihre Männer. Dergleichen herrſchſüchtiges und ungehorſames Weib war dort des Königs Ahasveri Gemahlin die Vaſti, um deren willen er auch nach ihrer Verſtoſſung ein Königlich Gebot im gantzen Reich ausſchreiben ließ, daß alle Weiber ihre Männer in Ehren halten, und ein jeglicher Mann der Oberherr in ſeinem Hauſe ſeyn ſolte. Eſther I, 19 & 22. Bey denen alten Völckern hatten die Männer gar die Gewalt über ihrer Weiber Leib und Leben. Jul. Cæſ. l. 6, Tacit. Annal. Lib. II, Tiraquell. ad LL. Connub. gl. 1 part. 1, 31, 37. Dergleichen herrſchſüchtige Weiber, ſo dem Mann die Hoſen nehmen, haben es vielleicht von der Xantippe erlernet, als welche ihrem Mann dem Socrates öffters ſeine Kleider nahm, ſelbige anzog, und darinnen öffentlich ausgieng, damit indeſſen ihr armer Mann genöthiget ward, bey ſeinem Ausgang nur eine alte Haut um ſich zu ſchlagen. Von dem ſchimpfflichen Weiber-Regiment. vid. Rodenburg. in Tr. de Jur. Conjug. p. 193.

Weiblein,

Heiſſen nach dem Grund-Texte diejenigen irrigen, leichten, verführiſchen und leichtſinnigen Weiber, ſo ſich durch ſüſſe und glatte Worte der irrigen Lehrer leichte gefangen nehmen laſſen, und einem ieden Geiſte gleich glauben, Paulus gedencket deren 2 Timoth. III, 6. Vid. Grotium ad h. l.

Weiffe,

Iſt ein von Holtz verfertigtes, und oben und unten mit einem contrairen Over-Holtz verſehenes Hand-Inſtrument. worüber das geſponnene, und von der Spule lauffende Garn geſpannet, und nach der Zahl in Gebind und Strehne geſchlagen wird. Dergleichen Dienſte thut auch die ſo genannte Schnapp-Weiffe.

Weiffen, oder Abweiffen,

Heiſſet das geſponnene Garn, von der Spule auf die darzu verfertigte Weiffe ziehen, und ſelbiges in Gebind und Strehne, vermöge eines darzwiſchen geſchlagenen Zwirnfadens bringen.

Weiglerin, ſiehe Winckelerin.

Wein,

Vinum, Vin, iſt das edle Gewächs, das durch GOttes Segen aus der Erde kömmt, des Menſchen Hertz zu erfreuen. Es wird aber von einem guten Wein erfodert COS, das iſt: er ſoll haben Colorem, eine ſchöne helle Farbe, Odorem, einen guten Geruch, und Saporem, einen annehmlichen Geſchmack. Andere wollen ihn nach allen fünf Sinnen probiren und ſagen: ein guter Wein müſſe erkannt werden COSTA, nemlich: Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu. Das iſt: Ein guter Wein müſſe von ſchöner Farbe, gutem Geruch, und annehmlichem Geſchmack ſeyn, auch beym Einſchencken friſch daher rauſchen. Sonſt giebt es der Weine ſehr vielerley Arten. Plinius hat ſchon zu ſeiner Zeit deren 195 Geſchlechter gezehlet, und würde man ihrer heut zu Tage weit mehr zuſammen bringen, wenn man ſolche nach denen Landſchafften, Art der Trauben, dem Geſchmack, Erfindern, Wirckungen ꝛc. betrachten wolte, ſo ich aber ietzo billich übergehe, und curieuſe Leute ohnedem in weitläufftigen Wein- und Reiſe-Beſchreibungen hiervon ſattſam Nachricht finden werden. Nur melde ich dieſes, daß diejenigen Eſſen, welche der Koch mit Wein bereitet, deſto annehmlicher ſeyn, und kömmt ſelbiger nicht nur an gute Brühen, ſondern es brauchet auch der Koch öffters die unreiffen Weinbeeren, welches beym Hecht und andern Orten wird zu ſehen ſeyn. So viel iſt hierbey anzumercken, daß die gemachten und angeſchmierten Weine an die Eſſen nicht dienen, weil ſie bey dem Küchenfeuer die Pro-

be nicht aushalten. Der Wein ist auch unterschieden nach Beschaffenheit der Stärcke, Farbe, Geschmacks und Geruchs. Die Trauben, wenn sie reiff worden, werden abgeschnitten, in Zober geschüttet, darinnen gestampfft oder getreten, nachmals auf die Presse gebracht, und der übrige Safft ausgepreßt, mit einander in Fässer, die man nicht gantz füllen muß, gefasset, bis er vergohren oder verbrauft, alsdenn erst die Fässer voll gemacht, der Spund zugeschlagen, und der Wein eingekellert. In dem Oeconomischen Lexico werden die vornehmsten Gattungen erzehlet, und deren Tugenden und Wirckungen beschrieben, von den angemachten Weinen, von dem Abziehen, daß er in Fässern nicht verrieche, vom Auffüllen und andern Hülffs-Mitteln, den Wein gut zu erhalten und den verdorbenen wieder zu rechte zu bringen, ingleichen von dem Wein-Bau ꝛc. Nachricht ertheilet. Der unvergohrne Wein heisset Most.

Wein abziehen,

Heisset den auf grossen Fässern liegenden Wein auf kleine Tonnen oder Bouteillen füllen und abziehen.

Weindrossel, siehe Krammets-Vogel.

Wein Einschlag geben,

Heisset ein mit Schwefel, Fenchel und Korn-Blumen angenetztes Tüchlein, brennend in das Wein-Faß hängen, welches zu Zapffen gehet, oder nicht voll gefüllet ist, wodurch es von dem Kaan, Moder und Anlauffen verwahret wird.

Wein-Eßig,

Ist ein verdorbener sauerer oder seiner Geistigkeit beraubter Wein, welcher in der Haushaltung, in der Küche und in der Artzney guten Nutzen hat. Wie man denselben bereiten könne, wird im Oeconomischen Lexico gewiesen.

Wein füllen,

Heisset dem haushältigen Weibesvolck, den in denen Fässern sich verzehrenden Wein mit andern wieder auffüllen, damit die Fässer stets voll bleiben.

Wein-Kremp zu machen,

Man nimmet eine Kanne guten Wein, kochet solchen in einem reinen Topf, thut dazu ein halb Pfund feinen Zucker, vor neun Pfennige Zimmet, 6 bis 8 gantze Nelcken, etwas Muscaten-Blüten gröblich gestossen, läßt es zusammen wohl kochen. Dann nimmt man einen andern etwas grössern Topf, in solchen schlägt man zehn Eyer und zwar nimmt man von sechs Eyern nur die Dotter, die übrigen vier Eyer aber thut man samt dem Eyweiß hinein, unter selbige mischet man ein Löffelgen Weitzen-Mehl, solches wohl gequirlet, sodann den siedenden Wein darauf gegossen, und so lange ohne Unterlaß auf den Kohlen gequirlet, bis es dicke wird, doch muß es gleich angerichtet werden, daß der Gisch fein darauf stehen bleibet.

Wein-Mus, siehe Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel.

Wein warten,

Heisset fleißige Aufsicht auf den im Keller liegenden Wein haben, als: nach der Farbe sehen, die mürben und alten Reiffen besichtigen, die Fässer fleißig wischen und reinigen, Einschlag geben und dergleichen.

Weinsbergischen Weiber, siehe Wünsburgischen Weiber.

von Weißbach,

Elisabeth, war An. 1500 Aebtißin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Weiß-Bier, siehe Breyhan.

Weisse Haube,

Ist ein aus klarer weisser Leinwand geschnittenes, und hinten unter dem Nest zusammen gezogenes Häublein, mit schmalen weissen Spitzlein oder Canten um und um besetzet, deren sich das gemeine Weibesvolck zur Sommers-Zeit im Hause zu bedienen pfleget, der Schnitt von selbigen ist entweder rund über die Stirne, oder mit einem spitzigen Schnepplein versehen, welches die Weiber Schneppen-Hauben nennen. Der Hallorum-Weiber ihre weissen Häublein, so sie unter ihren schwar-

Digitized by Google

zen

tzen Sammet-Schleyern tragen, ſind von weiſſem Neſſeltuch.

Weißfiſch,

Alburnus, Poiſſon blanc (Blanchaille) iſt ein Fiſch, der zu des Boſſueti Zeiten mit Eßig und etwas Garten-Eppich zubereitet aufgeſetzet wurde. Heut zu Tage kommen dieſe Fiſche nicht leicht auf Herren-Tafeln, ſondern ſie ſind eine Speiſe gemeiner Leute, dahero etliche ſie mit unter die Schneider-Fiſche verächtlich rechnen. Dem ſey ihm aber wie ihm wolle, ſo werden doch dieſe Fiſche, wenn ſie abſonderlich etwas groß, durch des Kochs Zubereitung annehmlich gemachet; denn da richtet ſie derſelbe alſo zu: 1) Weißfiſche mit einer Butter-Soſſe; 2) Weißfiſche mit zerlaſſener Butter; 3) Weißfiſche mit einer piquanten Soſſe; 4) Weißfiſche mit weiſſer Semmelbrühe, geröſteter Semmel und Speck; 5) Weißfiſche mit einer Citronen-Soſſe; 6) Weißfiſche gebacken; 7) Weißfiſche gebraten; 8) Weißfiſche gebraten mit einer weiſſen Caper-Soſſe; 9) Weißfiſche gebacken mit einer Baumöl-Soſſe; 10) Weißfiſche mit Sardellen; 11) Weißfiſche gebraten kalt, mit Aepffeln, Eßig und Baumöl.

Weißfiſche mit einer Butter-Soſſe,

Man nehme dergleichen Fiſche, ſchupe und reiſſe ſelbige wie andere Fiſche, und wenn ſie groß ſind, mögen auch wol Stücken daraus geſchnitten werden, waſche ſie aus, und gieſſe ein wenig Eßig drüber. Hierauf ſetze man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer mit einer Hand voll Saltz vermiſchet aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo thue man die Weißfiſche drein, und laſſe ſie ausſieden. Nach dieſem richte man ſie auf eine Schüſſel an, die man aber vorhero mit Butter beſchmieren ſoll, ſtreue geriebene Semmel und Muſcatenblüten dran, lege ein groſſes Stück Butter darzu, und gieſſe etwas von der Brühe dran, die aber nicht gar zu ſehr darff geſaltzen ſeyn. Dieſe Fiſche ſetze man hernach auf ein Kohlfeuer, und decke ſie hernach mit einer andern Schüſſel zu, man mag auch wol ein Paar gantze Zwiebeln mit beylegen, und alſo mag man ſie kochen laſſen, bis die Brühe ein wenig dicke wird; alsdenn können ſie zu Tiſche getragen werden.

Weißfiſche mit zerlaſſener Butter,

Wenn dieſe Fiſche, wie vorige geſchupet, geriſſen und abgeſotten worden, ſo läſſet man in einer Caſſerole Butter auf dem Kohlfeuer nur zergehen, richtet alsdenn die Fiſche auf eine Schüſſel an, und läſſet die Butter drüber lauffen, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten drüber, ſetzet es ein wenig aufs Kohlfeuer, damit ſich die Butter in die Fiſche ziehe, decket es aber zu, ſo können ſie darnach hingegeben werden.

Weißfiſche mit einer piquanten Soſſe,

Dieſe Fiſche ſiedet man wie vorige ab. Darnach muß man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel auf dem Kohlfeuer braun machen, eine Hand voll geriebene Semmel drein rühren, die man aber Caſtanienbraun röſten ſoll. Ferner gieſſet man Brühe, Wein und Eßig dran, wirffet Nelcken, Jngber, Citronenſchalen, Zucker, und eine Hand voll kleine Roſinen drein, und läſſet es alſo durch einander kochen. Endlich leget man die Fiſche darzu, die eine Weile liegen müſſen, damit ſich die Brühe ein wenig hinein ziehe. Wenn man ſie anrichtet, ſo thut man die Stücken mit einem Eyer-Schäufflein fein gantz auf eine andere Schüſſel, gieſſet die Brühe drüber, und garniret es nach Gefallen.

Weißfiſche mit einer weiſſen Semmelbrühe, geröſteter Semmel und Speck,

Hat man die Weißfiſche geſchupet, geriſſen und abgeſotten, ſo ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpffgen, Tiegel oder Caſſerole, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl dran, gieſſet einen Eß-Löffel Wein-Eßig darzu, und rühret es unter einander. Ferner leget man ein Stück ausgewaſchene Butter, eine gantze Zwiebel nebſt Jngber und Pfeffer hinein, gieſſet noch ein Paar Löffel Eßig, und das übrige Waſſer darzu, daß man vermeinet Brühe genug zu haben, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es ab, es muß aber beſtändig

ständig gerühret werden, sonst läufft es zusammen. Inzwischen thut man würfflicht geschnittenen Speck in eine Casserole, und lässet solchen auf dem Feuer braun werden, schüttet ein Paar Hände voll würfflicht geschnittene Semmel hinein, röstet sie goldgelb ab, und setzet sie bey Seite. Wenn nun die Brühe fertig ist, so nimmet man sie vom Feuer, damit sie nicht koche, richtet die Weißfische an, und die Brühe drüber, bestreuet sie mit der gerösteten Semmel und Speck, und giebet sie hin.

Weißfische mit einer Citronen-Soße,

Sind die Weißfische beschriebener massen abgesotten und zugerichtet, so beschmieret man eine silberne oder zinnerne Schüssel dick mit Butter, streuet klar geriebene Semmel, Citronenschalen und Muscatenblüten drauf, leget die abgesottenen Fische ordentlich hinein, und streuet oben wieder geriebene Semmel, Citronenschalen und Muscaten-Blüten drüber, giesset ein Paar Löffel voll Wein und das übrige Wasser darzu, setzet die Schüssel auf das Kohlfeuer, decket sie mit einer andern zu, und lässet sie so lange dämpffen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Beym Anrichten schneidet man von einer gantzen Citrone die Schalen, thut die Schalen nebst allem weissen herunter, ingleichen auch die Kerne heraus, leget sie an die Fische, und lässet sie eine Weile mit kochen, hernach mag man dieses Gerichte hingeben.

Weißfische gebacken,

Man schupet selbige, und thut ihnen das Eingeweide heraus, machet ihnen auf den gantzen Leib die Obere Kerbgen, oder sind sie groß, so zerstücket man sie, sonst aber lässet man sie nur gantz, und saltzet sie hernach ein. Im übrigen verfähret man mit ihnen, als wie mit den Karauschen, davon unter diesem Wort Nachricht zu finden ist.

Weißfische gebraten,

Man schupet und machet diese wie vorhergehende zu rechte, nur daß man sie gantz, und eine Weile im Saltze liegen lässet. Hernach streifft man sie trocken ab, bestreichet sie mit zerlassener Butter, leget sie auf einen Rost, darauf sie gantz gemächlich braten müssen. Wenn sie nun auf einer Seiten braun worden, so leget man oben eine Schüssel oder ein Blech drüber, und verkehret den Rost, löset sie fein mit einem Messer ab, und leget sie wiederum auf den Rost, woselbst man sie vollends gar braten soll. Beym Anrichten brennet man braune Butter drüber, und bestreuet sie mit geriebener Semmel.

Weißfische gebraten mit einer weissen Caper-Soße,

Wenn die Fische nach vorher beschriebener Art abgebraten sind, so thut man 4 bis 5 Eyerdotter, nebst einer Messerspitze rohen Mehls in eine Casserole, und rühret es ab, giesset ein Paar Löffel Eßig, Wein, und das übrige Wasser dran, leget ein Stück Butter mit Ingber, Muscatenblüten, Citronenschalen, und eine Hand voll Capern dazu, setzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es so lange, bis die Brühe dickigt wird. Endlich richtet man die Fische an, giesset die Brühe drüber, und lässet sie zu Tische tragen, und so es einem gefället, mag man auch zerlassene Butter drüber sprengen.

Weißfische gebacken mit einer Baumöl-Soße,

Suche man unter den Karpffen mit einer Baumöl-Soße, auf welche Art die Weißfische auch zuzurichten sind.

Weißfische mit Sardellen,

Man suche oben Hecht mit Sardellen, und bereite die Weißfische auch also.

Weißfische gebraten kalt mit Eßig, Aepffeln, und Baumöl,

Die Weißfische bratet man ab, wie schon vorher beschrieben worden, und leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Hernach streuet man würfflicht geschnittene Aepffel drüber, reibet Zucker drauf, thut kleine Rosinen, Ingber und Pfeffer hinzu, giesset Eßig und Baumöl über die Fische, und lässet sie also zu Tische tragen.

Weiß Melonen-Wasser,

Ist ein aus Melonen-Marck, Alaune, getödtetem Queckſilber, gebrannter Alaune,

Digitized by Google

ne, jungen Schweine-Rüſſeln, Terpentin, Eyern mit ſamt der Schalen geſtoſſen, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weiſſem Wein vermiſchtes, und bey gelinder Wärme deſtillirtes Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer, um ihre Haut ſauber, weiß und zart zu erhalten, im Waſchen zu bedienen pfleget.

Welcke Rüben, ſiehe Rüben.

von Wellerſe,

Judith, ein gelehrtes und künſtliches Frauenzimmer in Goßlar, maſſen ſie nicht nur gut Latein ſchreiben und reden konte, ſondern auch in der Arithmetica, Aſtronomie und Inſtrumental-Muſic, wie auch Mahler-Kunſt ſehr erfahren war.

Welſche Nuß, ſiehe Nuß.

Weltzer-Abend, ſiehe Rammel-Abend.

Wenda, ſiehe Venda.

Wendelin,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer ſo viel als ein Fecher oder Sonnen-Fecher.

Wendelmuth,

Eine fromme und gottsfürchtige Wittbe, von Münchendamm, ſo wegen ihres Glaubens als eine ſtandhaffte Märtyrin An. 1527 den 15 Decemb. im Haag öffentlich verbrannt ward. Vid. Rabbi Märtyrer-Buch P. III p. 121.

Wendelmuthin,

Margaretha, eines Mahlers Tochter zu Pegau in Meiſſen, war eine zu ihrer Zeit vortreffliche Mahlerin in Conterfaiten. Vid. Riſten in der Aprils-Unterredung p. 263.

Werber,

Iſt eine vertraute und höffliche Manns-Perſon von einem Freyer an dasjenige Frauenzimmer abgeſchicket, zu deuten eine Neigung und Trieb bey ſich fühlet, mit gegebener Vollmacht, um ſelbige bey ihr und ihren Eltern ſeinetwegen zu werben und anzuhalten.

Werck,

Heißt das Gewirre oder der Abgang, ſo bey dem Hecheln von dem Flachs übrig bleibt. An einigen Orten nennet man es Heede.

Wermut-Extract,

Man nehme Wermut zwey Hände voll, Tauſend-Gülden-Kraut, Cardobenedict-Kraut, iedes eine Hand voll, Pomerantzen-Schalen, Alant-Wurtzel, iedes ein Loth, Cardemomen, Zimmetrinden, Muſcaten-Nuß, iedes ein Qventlein, guten Brantewein ein halbe Kanne, laſſe ſolches zuſammen in einem halbmäßigen Glas mit einer Platten wohl verwahret, an einem warmen Orte ſtehen, 8 oder 14 Tage hernach drucke man es aus, und thue es wieder in das Glas.

Weſter-Hemde,

Iſt ein von zartem Caton, Neſtel- oder Cammer-Tuch zuſammen geſetztes kleines Kinder-Hemdlein, mit allerhand Creutzen von zarten und ſaubern Spitzlein beſetzet, und mit einem Uberſchlag über das Köpfgen zugleich verſehen, worinnen die neugebohrnen Kindlein getauffet werden. Bey denen Römiſch-Catholiſchen werden denen getauffte Glocken auch Weſter-Hemden gemacht und umgeſchlagen.

Weſpen-Neſt gebackens, ſiehe Gebacken Weſpen-Neſt.

Westhonia,

Eliſabeth Johanna, aus Engelland, lebte zu den Zeiten Kayſers Rudolphi II, um die Abwechſelung des XVI und XVII Seculi, und war Johannis Leonis, Kayſerlichen Agentens zu Prag, Ehe-Liebſte. Eine gelehrte Dame und vortreffliche Poetin, ſo einen ſchönen Lateiniſchen Vers und Brief ſchrieb; ſie verſtand Lateiniſch, Engliſch, Deutſch, Böhmiſch und Italiäniſch, und hatte mit denen gelehrteſten Männern, Joſ. Scaligero, Oswaldo Crollio, Jano Douſa à Nortwick, Stephano Leſieur, Joh. Gernando, L. Feighio, G. Martino à Baldhoven, Henrico Wotero, Balthaſaro Cremero, Georgio Carlsperga und Balthaſar Exnero, ja was noch mehr zu verwundern, mit dem damaligen gelehrten König in Engelland Jacobo I, eine gelehrte Correſpondenz, wie ſolches ihre netten Poemata, worinnen die Elegien gar nicht zu verbeſſern, und ihre herrlichen Epiſteln

Episteln ausweisen, welche der gelehrte Schlesische Edelmann G. Martinus von Baldhoven unter dem Titel: Parthenicon Elisabethæ Joannæ Westoniæ in drey Theilen zu Prag in 8 heraus gegeben. Der berühmte Paulus Melissus Schedius hat ihr den Poetischen Lorbeer-Crantz aufgesetzet, und sie bey Uberſendung deſſen mit zwey artigen Poematibus beehret, dergleichen auch Lotichius und Janus Dousa à Nortwick & Cattendyk gethan. Vid. Lotichium de Nobilitat. Sex. Fœm. pag. 126 § 36, & Part. II Bibl. Poetic. pag. 97, Hallervord. Bibliothec. Curiof. p. 66, Paſch. in Gynæc. Doct. p. 59 & 60. L. Feighius hat ihr ein gewisses Gebeth-Buch in etlichen Lateinischen Distichis dediciret.

Weyhel,

Ist ein entweder von weissem Schleyer oder schwartzem Flohr umsäumtes langes Tuch, so sich die Nonnen oder Kloster-Jungfrauen über das Haupt um das Gesichte herum an stat einer Haube zu stecken pflegen.

Widebramin,

Elisabeth, ein in unterschiedenen Sprachen erfahrnes und berühmtes Weibesbild, so zugleich auch eine gute Poetin war. Vid. Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. in Fine.

Wiebeln, siehe Wübeln.

Wiege,

Ist ein aus Holtz auf vielerley Art zusammen-gesetztes kleines Kinder-Bette, auf zwey hohen und ausgeschweifften Waltzen stehend und auf beyden Seiten mit höltzernen Knöpffen versehen, worinnen die kleinen Kinder schlaffen und ruhen, auch durch hin und wieder erregte Bewegung derselben in Schlaf gewieget werden. In vornehmen Wochen-Stuben findet man selbige sehr sauber mit allerhand gutem und kostbarem Holtze als: Eben-Cypressen-Nußbaum-Buchsbaum-Zucker-Tannen- und andern Holtze, auf unterschiedene Art und Figuren ausgeleget und durcharbeitet. Unter die Wiege gehöret eines von höltzernen Bretern zusammen gesetztes breites Creutz, worauf die Wiege gesetzet wird, damit sie wegen Ungleichheit der Dielen in den Stuben, bey dem Hin- und Hergehen nicht knarre, und die Kinder dabey im Schlaffe beunruhige; über das Haupt wird ein Spriegel gestellet, und ein Wiegen-Tuch darüber gebreitet, die Wiege zu bedecken.

Ledige Wiege nicht boyen,

Ist ein alter närrischer Aberglaube einiger Weiber, so in denen wunderlichen Gedancken stehen, es könte das kleine Kind nicht ruhen, wenn es in eine Wiege geleget würde, die man vorher ledig gebopet hätte.

Uber die Wiege nichts langen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da sie vermeinen, es wäre dem Kinde nicht gut zum Schlaffe, wenn man etwas über die Wiege dem andern zulangete.

Wiegen ihrer zwey an einem Kinde,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da etliche Weiber nicht zulassen wollen, daß ihrer zwey zugleich an die Wiege stossen, weil das Kind deßwegen nicht ruhen könte.

Wiegen-Band,

Ist ein langer von allerhand bunten Garn gewirckter schmaler Streiff, so über die Wiege Creutzweise gezogen wird, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können; man pfleget auch dasjenige das Wiegen-Band zu nennen, welches an das eine Ende der Wiege angeknüpffet wird, und wormit die Muhmen oder Ammen die Wiege hin und wieder ziehen, welches bey gemeinen Leuten insgemein die Schrot-Bänder oder Saal-Leisten von denen Tüchern verrichten müssen.

Wiegen-Bret,

Ist ein von höltzernen Bretern zusammen gesetztes breites Creutze, worauf die Wiege gesetzet wird, damit sie wegen Ungleichheit der Dielen in denen Stuben, bey dem Hinundwiedergehen nicht knarre, und die kleinen Kinder dadurch im Schlaff beunruhigen möge.

Wiegen-Lied,

Sind allerhand denen Ammen und Muhmen bekannte Gesetzlein und Melo-

dien

Digitized by Google

dien, ſo denen Kindern, in der Wiege, wenn ſie einſchlaffen ſollen, vorgeſungen werden, damit ſie darüber einſchlummern. Man hat geiſtliche und weltliche Wiegen-Lieder.

Wiegen-Tuch,

Sind diejenigen Tücher, weiß oder bunt, ſo über den Spriegel der Wiege gedecket werden, damit die kleinen Kinder im Schatten deſto geruhiger und ungehinderter ſchlafen können.

Wiepe,

Iſt die Frucht des wilden Roſenſtockes, welche den Stein und Gries kräfftiglich treibet; ſie wird, wenn ſie reif iſt, von den Saam-Körnlein geſäubert, getrocknet oder in Zucker eingemacht, und dienet, Suppen daraus zu kochen, oder ein Gemüſe daraus zuzubereiten, ſo man zum Gebratens aufſetzt.

Wiere,

(Nach Hamburgiſcher Redens-Art, denn nach hieſiger heißt es ein Kappen-Drat) iſt ein hoher rundgebogener Drat, welcher mit Seide bewunden iſt, und von dem Frauenzimmer auf die Fontangen geſtecket wird, damit ſelbige von denen übergehengten Taffet-oder Flohr-Kappen, auch Regen-Tüchern nicht zerdrückt werden.

Wilde Wehen,

Oder Dolores ſpurii, heiſſen bey denen gebährenden Weibern, die nach dem Rücken zu tretenden Schmertzen, ſo meiſtens von denen geſchwächten Kräfften des Kindes und der Mutter, wenn ſelbige allzu früh zur Arbeit angeſtrenget wird, ihren Urſprung haben.

Wildpret,

Ferina, Venaiſon, nennet man das Fleiſch von wilden Thieren. Es wird in roth und ſchwartz Wildpret eingetheilet. Zum rothen gehören Hirſche, Thiere, Schmal-Thiere, Rehe, Haſen ꝛc. Zum ſchwartzen, Schweine, Käuler, Bachen, Friſchlinge und ſo weiter. Es gehöret auch hieher das Feder-Wildpret, darunter man zehlet: Trappen, Auer- und Birck-Hähne, Haſel-Hüner, wilde Gänſe, wilde Enten und Tauben, Krammets-Vögel und Rebhüner, Wachteln, Lerchen und andere kleine Vögel mehr. Das Wildpret wird zwar nicht für ſo nahrhafft, als das Fleiſch des zahmen Viehes, iedoch aber für verdaulicher und geſunder gehalten.

Wildprets-Frau,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo das Wildpret in die Häuſer hauſiren herum tragen, oder ſonſt verkauffen.

Wilgefortis, ſiehe Liberata S.

Wilhelmina Hedwig,

Princeßin des Landgrafens von Heſſen-Philipsthal, Philippi, ward An. 1681 den 9 Octobr. gebohren, und war eine treffliche gelehrte Princeßin. Sie ſtarb An. 1699. Vid. Hiſtoriſche Remarquen der neueſten Sachen in Europa A. 1699 Menſe Sept. 25 pag. 197 & 98.

Winckel-Ehen, ſiehe Verplämpern.

Wincklerin,

Eliſabeth, aus Schleſien von Breßlau, des im XVI Seculo 53jährig geweſenen Rectoris zu S. Eliſabeth in Breßlau, Andreä Wincklers Tochter, und M. Caſpar Weiglers, Archidiaconi und Profeſſoris daſelbſt ſehr gelehrtes Weib, ſie ſtarb An. 1635 zu Prag, und hat Prof. Martin Hancke ſie in einem öffentlichen Panegyrico Anno 1668 unter die berühmten Schleſiſchen Philoſophos und Philologos nach Würden und Verdienſt geſetzet. Sie hat ſchon in ihrem 10ten Jahre eine ſchöne Lateiniſche Oration gehalten, ſo An. 1533 zu Wittenberg heraus kommen; gedachte Rede iſt auch mit ihrem artigen Carmine de puero Jeſu in Ambroſii Moibani Catechiſmo mit gedruckt worden. In der Poeſie war ſie gleichfals nicht ungeſchickt, wie Caſpar Conrad in ſeiner Proſopographia Melica Mill. 1 pag. 202 bezeuget. Vid. Frid. Lucæ Schleſiſche Denckwürdigkeiten pag. 2199, Paſch. in Gynæceo Doct. p. 60.

Windeln,

Sind viereckigte oder auch länglichte von weicher Leinwand geſchnittene und umſäumte weiſſe Tücher, worein die kleinen Kinder von unten her geſchlagen, oder, wenn man ſelbige in dem Käppiem

zu

zu tragen anfänget, um ihre Füßlein genommen werden.

Windeln das Kind, oder beschicken,

Heisset, wenn die Kinder-Mutter, Beyfrauen oder Ammen oder Mutter, das kleine Kind täglich aus denen alten Windeln schlagen, selbiges wieder in weiß Geräthe legen, frische Windeln unterstreuen, die Nabel-Schnure auf- und zubinden, reine legen, einklopffen, feste wieder einbinden, und alles dasjenige, was zu des Kindes Wartung und Verpflegung gehöret, in Acht nehmen.

Windel-Lappen,

Ist ein aus rothem oder ander färbichten dichten und guten Tuche viereckigt geschnittener und umstochener oder mit Band eingefaßter Lappen, worein die kleinen Kinder geschlagen und eingewindelt werden.

Windel-Schnure,

Ist ein lang schmaler, entweder von Garn gewirckter oder aus seidenem Zeuge zubereiteter, auch offt geneheter, gestickter und mit Gold oder Silber eingefaßter Streiff, wormit die Kinder eingewindelt und befestiget werden. In Augspurg heisset sie ein Gurt.

Windsbeckin,

Des zu Friderici Barbarossæ Zeiten berühmten Ritters und Ministers gelehrte Gemahlin, eine zu ihrer Zeit vortreffliche Poetin und Moralistin, so an ihre Tochter gar herrliche Vermahnungen in Deutschen Versen geschrieben, man findet selbige bey dem Goldasto Paræneticor. Veter. P. I pag. 219 & 321. Sie wurde wegen ihrer Klugheit und Tugend an dem Hofe des Kayſers Friderici Barbarossæ zur Kayserlichen Hofmeisterin erkläret, und hatte die Ehre, daß sie bey denen angestellten Spielen, worinnen man um den Preis der Poesie stritte, denen Siegern die Kräntze austheilete. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutschen Sprache und Poesie P. 2 c. 7 p. 320.

de Windsor,

Madame, Ludovica de Frotté, von Genev, war eine gelehrte Dame, so Spanisch, Frantzösisch, Englisch und Italiänisch vollkommen verstande; man findet von ihr eine nette Epistel, so sie an Gregorium Leti geschrieben. Vid. Gregor. Leti in Ital. Regn. P. IV L. 1 p. 64 & 68.

Wipperin,

Barbara, eine gute Poetin, so sonderlich in den Sonnetten glücklich gewesen, deren sie ein gantzes Buch voll auf allerhand Begebenheiten zusammen geschrieben.

Wircken, Wirckstul, s. Würcken, Würckstul.

Wirthin,

Heisset die Haus-Frau in denen Gast-Höfen oder Schencken auf denen Dörffern, so die ankommenden Gäste zu bewirthen und selbige auf alle Art und Weise zu accommodiren suchet.

Wisna,

Eine Wendische Jungfer, von sonderlich tapffern und heroischen Geiste. Denn als Haraldus König in Dännemarck seine Völcker hier und dar zusammen zog, und wider Ringonem König in Schweden zu Felde gieng, brachte diese Wisna etliche Trouppen Jungfern zusammen, und stieß selbige zu des Haraldi Volck, hielte sich mit selbigen so wohl, daß ihr der König ein Fähnlein anvertrauete, so sie auch allezeit unverletzt wieder darvon brachte; bis endlich zuletzt ein Schwedischer und tapfferer Officier, Starcater genannt, sie Heldenmäßig anfiel, und weil er ihr das Fähnlein nicht aus der Hand drehen konte, selbiger die gantze Hand mit dem Fähnlein abhieb. Vid. Krantz. Hist. Wandal. l. I p. 11 n. 20.

Wittbe,

Ist eine Frau, welcher ihr Mann abgestorben, und die vor dem völligen Verfluß des Trauer-Jahres nach ihres verstorbenen Mannes Tode nicht heyrathen darff, massen selbige für inhonner gehalten, auch mit einer Straffe beleget wird, Carpzov. Pract. Crim. P. 2 qu. 66 n. 77, Brückner. Decis. Matrim. c. 15 n. 36 seqq. In Spanien wird solches nicht sehr in Acht genommen, weil die Weiber allda nach ihrer Männer Tode gar balde wieder

Digitized by Google

zu heyrathen pflegen, angeſehen von denen Wittben daſelbſt ein allzu ſtrenges Leben erfodert wird; denen Königinnen aber in Spanien iſt es nach des Landes Gewohnheit und Satzungen nicht wieder zu heyrathen vergönnet. Das Kind, ſo eine Wittbe nach ihres Mannes Tode im 9, 10, auch noch zum Anfang des 11 Monats zur Welt bringet, wird für ehrlich und richtig gehalten, wenn es aber ſpäter kömmt, wird es für unächtig erkannt. Carpz. Def. 15 & Reſponſ. III n. 11. Doch werden völlige 30 Tage in einem ieden Monat gerechnet. Die Wittben in Indien, ſo ſich mit ihren verſtorbenen Männern nicht zugleich wolten verbrennen laſſen, hieſſen ein Schandfleck ihres Geſchlechtes, ein Spott des Pöbels, und die allerunwürdigſten Seelen.

Wittben-Kaſten,

Iſt ein an etlichen Orten gebräuchliches und abſonderlich aufgerichtetes Ærarium publicum oder öffentliche Caſſa, woraus denen bedürfftigen Wittben etwas zu ihrem Unterhalt von der Obrigkeit pfleget gereicht zu werden.

Wittben-Kleid, ſiehe Trauer-Kleid.

von der Witte,

Alheit, war eine Adeliche Jungfer und gute Hiſtorica, ſo die Gräfflichen Geſchlechter von Wintzenburg, Woldenberg, Schladen und Eberſtein artig und wohl beſchrieben haben ſoll.

Witthum, Witthum-Sitz, ſiehe Leib-Gedinge.

von Witzendorffen,

Wilhelmina, gebohrne von Böſchen, ein in der Inſtrumental- und Vocal-Muſic erfahrnes Fräulein, geſtalt ſie nicht nur ein nettes Clavier ſpielet, ſondern auch im Singen wenig ihres gleichen haben wird.

Wlaſte, ſiehe Valiſca.

Wochen-Bette,

Iſt ein auf vielerley Façon ausſtaffirtes und prächtig gezier tes erhabenes Bette, worinnen die Sechswöchnerin zu liegen oder zu ſitzen pfleget. Man findet insgemein daran Vorhänge, von Damaſt, Atlas, Taffet oder Neſſeltuch und Caton, falbaliret oder mit andern Zierathen beſetzt, einen Krantz um ſelbiges, einen Bett-Zopff von innen, ſaubere Küſſen und Uberzüge darüber, mit ſchönen Strichen und Spitzen durchnehet, Decke über das Wochen-Bette, Vorſtecke-Tuch u. d. g. m.

vor die Wochen gehen,

Heiſſet nach hieſiger Landes-Art, wenn die Gevatterinnen oder andere gute Freundinnen die Kind-Betterin in ihren Sechs-Wochen beſuchen, und ihr die gewöhnlichen Viſiten geben; es geſchiehet aber ſolcher Wochen-Beſuch insgemein zu zweyen malen.

Wochen-Hemdlein,

Sind kleine abſonderliche Hemdlein für die Wochen-Kinder, ſo vornher gantz offen ſind, und keine Achſel-Flecke haben.

Wochen-Kanne,

Iſt eine groſſe ſilberne Zier-vergoldte und mit getriebner Arbeit gezierte Kanne und Trinck-Geſchirr, worinnen bey Kind-Tauffen der Wein mit Zucker und Zitronen angemacht, denen Gevättern in der Wochen-Stube vorgeſetzet und præſentiret wird.

Wochen-Stube,

Iſt ein reinlich und wohl-meublirtes Zimmer im Hauſe, worinnen die Kind-Betterin ihre Sechs-Wochen hält, und den Wochen-Beſuch anzunehmen pfleget. Man findet darinnen hauptſächlich das Wochen-Bette, Wochen- und andere Stüle, Wiege, koſtbare Spiegel und Teppichte über die Tiſche, und andere Zierathen mehr.

Wochen-Stüle,

Sind zwey groſſe, von Sammet, Damaſt, Tapeten, Gold- oder anderm Leder überzogene und mit ſaubern gelben Zwecken beſchlagene Seſſel, mit einer Hinter- und zwo Seiten-Lehnen befeſtiget, welche vor das Bette der Sechs-Wöchnerin zur Zierath geſtellet und geſetzet werden.

Wocken,

Iſt das oberſte Theil am Spinne-Rad oder

Digitized by Google

oder Rocken, um welches der Flachs, Werck oder die Wolle geschlagen wird.

Wocken auflegen,

Heisset den aus einander gebreiteten und klar ausgezogenen Flachs oder Werck um den Spinnewocken locker legen und aufwinden.

Wocken-Band,

Ist ein insgemein von Zwirn gewebtes schmales Band, wormit der Flachs oder das Werck, so um den Wocken geschlagen, befestiget wird.

Wocken-Papier,

Ist ein Bogen Maculatur oder ander Papier, welches um den aufgelegten Wocken geschlagen wird, um selbigen dadurch zu befestigen.

Wohlriechende Küstlein,

Sind kleine von allerhand Estoff, Damast, Taffet oder Zindel zusammen genehete und mit allerhand wohlriechenden Specereyen und Kräutern angefüllte und durchstochene Küßlein, so das Frauenzimmer unter ihren Putz und Wäsche mit zu legen pfleget, um selbigen dadurch einen schönen Geruch zu geben und sie zu parfumiren.

Wolckwitzin,

Catharina, war An. 1481 Aebtißin in dem im XIII Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

den Wolff in denen zwölff Nächten nicht nennen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, die denen Schäfern verbieten, den Wolff ja nicht in denen zwölff Christ-Nächten zu nennen, damit selbiger nicht die Schafe zerreisse.

Wolffs-Zahn,

Ist ein in Silber eingefaßter und mit dergleichen kleinen Schellen besetzter Zahn vom Wolffe, so insgemein an dem Kinder-Paternoster henget, welchen man denen Kindern, so Zähne hecken, in das Mäulgen giebet, in der Meinung, als brächen selbige durch dessen verborgene Wirckung und Krafft desto eher hervor. Stat des Wolffs-Zahns pfleget man auch offtermals Crystall oder einen andern länglicht rund geschliffnen Stein oder Fluß einfassen zu lassen.

Wolgern, siehe Nudeln zum stopffen.

Wolley,

Anna, eine geschickte und sehr verständige Engelländerin, sie hat ihre Wissenschafft und Klugheit durch zwey Bücher, nemlich: des Frauenzimmers Zeitvertreib oder Præservativ und Conditur - Kunst, und dann durch ihren vollkommenen Koch, so zu Hamburg 1674 gedruckt worden, an den Tag geleget. Vid. Lipen. in Bibliotheca Medica p. 115.

Woll-Gestelle, siehe Woll-Rad.

Woll-Rad oder Woll-Gestelle,

Heisset dasjenige höltzerne Gestelle, worauf das Weibesvolck die Wolle zu spinnen oder zu drehen pfleget, ist sonst fast wie ein Spinne-Rad mit einer Spule, Flügel, Stroh-Filtz und Spindel versehen, iedoch sonder Wocken.

Wollen-Spinnerin,

Heissen diejenigen Weiber, so die Wolle um das Lohn wöchentlich zu spinnen, und selbige in die Manufacturen zu liefern pflegen.

Wolters,

Sara, Cornelii von Hase, eines Franckfurtischen Reformirten Theologi, gelehrtes Weib, so in der Ebräischen Sprachen und Theologischen Wissenschafften sehr erfahren war.

Wot-Wartzcke,

Siehe Rind-Fleisch, Wot-Wartzcke auf Böhmisch.

Wouterin,

Helena, war eine Holländische Zauberin, so durch des Teuffels Liſt und Betrug, mit welchem sie ein Bündniß gemacht hatte, viel grausame und erschreckliche Dinge vorgenommen. Er brachte ihr Geld und Gut zu, was sie nur verlangete; und gab diese Zauberin auch vor, daß

Digitized by Google

daß sie von diesem unsaubern Geist schwanger worden, und ein Kind zur Welt gebracht hätte. Hiernechst suchte sie auch die Leute anzufrischen, alle Religionen fahren zu lassen, und sich bloß nach dem Pabste umzusehen. Sie ward zwar von der Obrigkeit ins Gefängniß geworfen, aber kurtz vor der Zeit, da sie ihre Straffe leiden solte, fielen die Mauren des Gefängnisses, vielleicht durch Hülffe des Teuffels, ein, woraus also dieses gottlose Weib glücklich entwischte. Doch hat der Rath zu Middelburg in Seeland wider dieses böse Weib eine Sentenz promulgiret, so in Niederländischer Sprache beym Antonio van Dale de Oraculis p. 151 seq. zu lesen ist.

Wübeln, oder stopffen,

Heisset dem Weibes-Volck die in Leinwand, Caton, Nestel-oder ander zartes Tuch gerissenen Löcher durch die darzu verfertigte Stopffe-Nadel dichte und sauber mit klarem Zwirn wieder zufüllen und überstechen.

Wunder-Geburt, oder Monstrum,

Ist eine ungewöhnliche Geburt der schwangern Weiber, so daher zu entstehen pfleget, wenn die Seele der Mutter ohngefehr durch einen Irrthum in ihren fest sich imprimirten Ideen verwirret, oder sonst auf eine Art verhindert und afficiret wird, daher sie auch hernach dergleichen turbirte Ideen, gleich als müste es so von Natur seyn, fort operiret; oder es geschiehet auch, wenn die Seele im Zerrinnen vor einem Theile des Kindes einen Abscheu bekömmt, und desselben Nahrung aus Nachläßigkeit vergisset, da er dann hernach wieder zu nichts oder sonst unförmlich wird.

Wünsburgischen Weiber,

Hiessen diejenigen merckwürdigen und gegen ihre Männer recht getreu beständigen Weiber, welche als sie An. 1140 vom Kayser Conrado III belagert worden, sich von demselbigen ausbaten, daß sie bey dem Abzug aus der Stadt so viel mit sich nehmen dürfften, als sie auf dem Rücken tragen könten, und als ihnen solches erlaubet ward, eine iegliche von ihnen ihren Mann auf dem Rücken mit sich nahm, und selbigen heraus trug. Camerar. Hor. Succif. Cent. I. c. 50, Zwinger. Theatr. Vit. Hum. Vol. 6 l. 2.

Würcken,

Ist eine Kunst und Wissenschafft mit allerhand-farbichter Seide oder Garn vielerley Blumen, Figuren, Bilder und Früchte nach dem Leben und Natur zart in einander zu weben, und selbige künstlich heraus zu bringen.

Würck-Stul,

Ist dasjenige von Holtz zusammen gesetzte Gestelle, worüber das Frauenzimmer allerhand Zierathen und Putz-Geräthe, als Stüle, Teppichte, Kammfutter und andere Sachen aus bunter Seide oder Garn zu würcken pfleget.

Würffel-Buch, oder Glücks-Rädlein,

Ist ein lustiges und kurtzweiliges Büchlein mit allerhand Figuren, Zahlen und Nahmen bezeichnet, auch mit vielerley bösen und guten Propheceyungen angefüllet, in welchem das Frauenzimmer zu würffeln und sich bey dem Wurff auf eine und andere Frage die Antwort sagen läst.

Würgen Hüner, Gänse, Tauben, Enten ꝛc. siehe Abschneiden.

Wurm-Frau,

Heissen diejenigen alten Artzt-Weiber, so auf den Jahr- und Wochen-Märckten ihre Wurm-Küchlein wider die in dem menschlichen Leibe wachsenden Würmer durch allerhand Rodomontaden und Zuruffungen dem umstehenden Pöbel Paquetweise um ein liederliches Geld verkauffen.

Wurst,

Farcimen, Bouclin, ist ein mit gehacktem Fleisch und untermengten Gewürtz oder anderm Gefülltes ausgestopffter Darm, deren man unterschiedliche Arten findet. Es giebet Cervelat-Würste, davon oben unter dem C Nachricht zu lesen; ingleichen Leber-Schweiß-Brat- und Knack-Würste, welche letztern insgemein aus Schweinefleisch, Saltz, Pfeffer, Kümmel und andern Dingen gemacht werden, deren

Beschreibung unter dem B anzutreffen. So sind auch in Nieder-Sachsen und andern Orten bekannt die Rinds-Würste, die Grütz-Würste, welche sie aus Gerst-Grütze, und entweder aus Rinds- oder Schweine-Fett zubereiten und hernach als eine gemeine Haus-Kost bey dem Gesinde anzuwenden pflegen. In wohlbestallten Küchen verfertigen die Köche auch gewisse Arten der Würste, die sie entweder zum garniren gebrauchen oder als ein delicates Essen mit auftragen lassen. Unter selbigen sind sonderlich berühmt die Fricandelles oder Netz-Würste, davon unter dem F nachzuschlagen; Saucisses oder kleine Würstgen, welche im S beschrieben anzutreffen. Sie machen auch Würste von allerhand Fleisch, Speck, Krebsen, Reiß und andern Sachen mehr, die sie hernach mit guten Soßen aufsetzen und verspeisen. Von dergleichen Würsten sind folgende Beschreibungen: 1) Würste von gehacktem Kalbfleisch; 2) Dito ohne Darm; 3) Würste von Kalbfleisch in Kälber-Netzen noch anders; 4) Würste von Kalbs-Lebern; 5) Würste von frischem Speck und Eyern; 6) Würste von frischem Speck anders; 7) Würste von Kalbs-Gekröse; 8) Würste von Spinat; 9) Dito ohne Därmer; 10) Würste von Krebsen; 11) Würste von frischen Morcheln; 12) Würste von Reiß; 13) Würste von Capaunen; 14) Würste von Spanferckel: 15) Würste von Gehirn; 16) Wurste von Gäns-Hals-Leder.

Würste von gehacktem Kalbfleisch,

Man nehme drey Pfund derbes Kalbfleisch von denen Keulen, thue das Geäder heraus, und schneide es gantz klein. Darnach nehme man frischen Speck drey Viertel-Pfund und schneide ihn erst mit einem Schneide-Messer, stosse solchen hierauf mit einem Paar hart gesottnen Eyer-Dottern in einem Mörsel, und schütte ihn zum gehackten Kalbfleisch, würze beydes ab mit Saltz, Muscaten-Blüten, Ingber, Cardemomen und Citronenschalen, mische ein wenig gantz klein geschnittne Zwiebeln drunter, schlage ein rohes Ey dran, giesse ein Paar Löffel dicken Rahm hinein; schütte auch ein Viertel-Pfund Speck, der gantz klein würfflicht geschnitten worden, darzu und reibe es zusammen ab. Wenn dieses geschehen, so nehme man Därmer von einem Schafe, schleime diese sauber, streiche sie mit einem Messer-Rücken oder darzu gemachten Holtze gantz dünne aus, daß sie werden als eine Blase. Hernach ziehe man von den ausgeputzten Därmen an den Schlauch einer Wurst-Spritze ein Stück von 1, 2 bis 3 Ellen, oder so lang man will; alsdenn fülle man von dem abgeriebenen Gehäcke in die Spritze, ziehe vorne über dem Schlauch an der Spitze den Darm etwa eines Over-Fingers lang herunter, nehme hierauf den zur Spritze gehörigen Stempel und fange an zu stossen, so wird sich der Darm nach und nach selbst herunter ziehen und zur Wurst machen, womit man continuiren soll, bis das Fleisch alle, und man der Würste genug hat; endlich streiche man sie fein glatt zu, so sind sie fertig und man muß sie hernach sieden oder braten. Sollen sie gebraten werden, so verfähret man damit also: Man setzet Milch in einer Casserole aufs Feuer, und wenn solche kochet, so leget man die Würste drein, und lässet sie nur einen Aufwall thun, nimmet sie hernach wieder heraus, beschmieret einen Bogen Papier mit Butter, leget diesen in eine Tarten-Pfanne und die Würste drauf, setzet sie alsdenn in einen geheitzten Backofen, auf daß sie darinne braten mögen. Ist dieses geschehen, so richtet man sie auf eine Schüssel an, giesset das Fett aus der Pfanne, darinne sie gebraten haben, drüber her, bestreuet sie mit geriebener Semmel und giebet sie hin. Mit dergleichen Würsten garniret man nicht nur die Potagen, sondern man thut auch solche, wenn sie beschriebener massen in der Milch abgesotten sind, in den Potagen-Kessel, oder in die Casserole, worinne Potagen eingerichtet stehen, hinein, lässet sie nur so mit kochen, und werden sie alsdenn auch zum garniren gebrauchet. Ingleichen dienen sie auch als eine Beylage und Garniture zum Braunkohl, grünem Kraut, welcken Rüben, durchgestrichenen Erbsen, gehackten Sauerkraut, Kumps-Kraut und dergleichen, wenn sie nemlich nach obiger Art gebraten werden.

Würste von Kalbfleisch ohne Darm,

Man schneidet ohngefehr anderthalb Pfund

Digitized by Google

Pfund ausgebrochenen Nierenstollen gantz klein, schläget zwey Eyer dran, schüttet ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu und thuts zusammen in einen Mörsel. Ferner leget man ein Stückgen ausgewaschene Butter als ein Ey groß drein, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und stösset es klar ab, thut es nach diesem wieder heraus auf eine Schüssel und machet kleine Würstgen draus etwa eines Fingers lang. Nach diesem muß man in einer Pfanne oder Casserole Schmaltz auf dem Feuer lassen heiß werden, und darinne die gemachten Würstgen, wenn man sie erst ein wenig mit Mehl bestreuet hat, fein goldgelb heraus backen, die man hernach entweder gleich essen oder nur zu Potagen brauchen mag.

Würste von Kalbfleisch in Kälber-Netzen noch anders,

Man suche unter dem F die Fricandelles, nach welcher Art man diese Würste machen muß.

Würste von Kalbs-Lebern,

Kalbs-Lebern müssen erst ein wenig abblanchiret, ausgeädert und abgehäutelt, hernach aber gantz klein geschnitten und mit drey Viertel-Pfund gantz klein würfflicht geschnittenen Speck vermischet werden. Nach diesen weichet man Semmel in Milch ein, drücket diese wieder trocken aus und thut sie nebst Ingber, Pfeffer und geschnittenem Majoran auch darzu, saltzet es zur Gnüge, schläget ein Paar Eyer dran, wirfft noch ein Paar Hände voll geriebene Semmel hinein, und menget alles wohl durch einander. Diese Fülle füllet man darnach in Bratwurst-Därmer, vermachet an denenselben die Enden, damit nichts heraus läufft, blanchiret sie in Milch, bratet sie ab wie die ersten vom Kalbfleisch, und bedienet sich derselben zur Beylage und Garniture.

Würste von frischem Speck und Eyern,

Man nimmet anderthalb Pfund guten frischen Speck, löset alle Haut davon ab, schneidet ihn hernach klein, wirfft ihn nebst 3 hart gesottenen Eyerdottern in einen Mörsel, und stösset beydes klar ab. Hierauf schütte man es in einen Asch oder irdene Schüssel, würtzet es mit Muscaten-Blüten, Cardemomen, Ingber und Citronen-Schalen, wirfft in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel dazu, schläget 4 gantze Eyer und sechs Dotter drein, thut Saltz und geschnittene Pistacien drunter und rühret es wohl unter einander. Ist etwan das Abgerührte nicht gar zu dünne, so giesset man ein halb Nössel guten dicken süssen Rahm drein, füllet das Abgerührte in Schweins-Därmer, die aber nicht gar die kleinesten seyn sollen, bindet sie oben und unten zu, so sind sie fertig. Diese Würste kan man hernach brauchen, zu was man will, doch werden sie meistentheils gebraten in einer Pfanne, es mag eine eiserne oder irdene seyn, die muß man mit Butter beschmieren, die Würste drein legen und in eine Röhre oder Backofen schieben.

Würste von frischem Speck anders,

Man nehme ein oder zwey Pfund Speck, nachdem man viel Würste machen will, und hacke selben gantz klein, schütte ihn in einen Reibasch und thue in Milch eingeweichte Semmel, 4 bis 5 Eyer, geschnittenen Schnittlauch, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer und Saltz darzu, rühre dieses zusammen ab, fülle es in Därmer und bereite sie auf vorher beschriebene Art.

Würste von Kalbs-Gekröse,

Man nimmet 1 oder 2 Stück Kalbsgekröse, und kochet diese sauber ab, kühlet und drüset sie hernach aus, schneidet sie mit einem Schneidemesser klein, wirfft ein halb Pfund würfflicht geschnittenen frischen Speck, nebst Muscatenblüten, Ingber, Saffran, eingeweichter Semmel, gehackter grüner Petersilie, kleinen Rosinen und ein wenig Saltz dazu, schläget 5 bis 6 Eyer dran, thut dieses alles zusammen in einen Tiegel, oder Casserole, und rühret es mit einander ab. Hieraus bereitet man diese Würste, wie die Würste vom gehackten Kalbfleisch und verbrauchet sie nach Gefallen.

Würste von Spinat,

Man läst in einem Kessel-Wasser auf

dem Feuer kochen, und wirfft alsdenn gelesenen Spinat nebst ein wenig Saltz darein, auf daß er fein grün bleibe. Wenn er nun genug gesotten, so seiget man ihn ab, und drucket ihn aus, schneidet ihn alsdenn gantz klein, und thut ihn nebst Semmel, so in Milch eingeweichet und wieder ausgedrucket worden, ingleichen Muscatenblüten, Pfeffer, wie auch kleinen Rosinen in einen Reibasch, rühret sechs Eyer, dergleichen Bereitung man unter denen Eyern gerühret, finden wird, und schüttet diese nebst ein wenig Saltz gleichfalls darzu, welches man alles unter einander klar reiben muß. Ferner nimmet man ein halb Pfund Speck, schneidet solchen gantz klein würfflicht, und rühret ihn mit drunter, füllet alsdenn von diesem Gehäck in die Därmer und bereitet sie, blanchiret sie im Wasser oder Milch ab, bratet sie, wenn es einem gefället, auf Papier, und kan man sie hernach entweder zu Potagen oder absonderlich zu Kräuter-Suppen gebrauchen.

Würste von Spinat ohne Därmer,

Diese verfertiget man gleich wie vorherbeschriebene, nur daß man die geriebene Semmel in Schmaltz rösten muß, damit die Farce ein wenig dicke werde. Darnach machet man lange Strietzelgen draus, als wie bey den Kälberwürsten ohne Därmer ist gelehret worden, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und backet sie aus heissem Schmaltz fein rösch heraus, so kan man sie entweder trocken zur Garniture brauchen, oder aber zur Potage legen und mit kochen lassen.

Würste von Krebsen,

Man machet eine Krebs-Farce, deren Bereitung man bey den Krebsen finden wird, unter selbige menget man noch gantz klein geschnittenen würfflichten Speck, und treibet es durch die Wurst-Spritze in die Därmer. Darnach blanchiret man die Würste in Milch, nimmet sie wieder heraus und passiret sie in Krebs-Butter, deren Zubereitung im K zu finden ist. Solche Würste kan man brauchen zur Garniture der Potagen, oder auch zu verspeisen auftragen lassen, und unter die Farce klein geschnittene Pistacien mengen, davon sie noch angenehmer werden. Wer curieux ist, machet wol zwey bis dreyerley Würste an einem Därm, und zwar erstlich von den Kälber-Würsten weiß, darnach von Krebsen roth, und von Spinat grün, und kan man solche als ein besonders Essen auftragen, oder nach Belieben auf eine Potage legen.

Würste von frischen Morcheln,

Frische Morcheln muß man lesen, sauber putzen, etlichemal auswaschen, gantz klein schneiden und sie in Butter passiren, daß sie weich werden. Darnach nimmet man sie wieder aus der Butter heraus und schneidet sie noch kleiner; setzet auch ein Pfund guten Nieren-Talg zum Feuer, und wenn er gekochet, so schneidet man ihn ebenfalls klein, und schüttet beydes nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Pfeffer und geschnittener grüner Peterfilie zusammen, schläget 4 bis 5 Eyer dran, setzet und rühret alles wohl durch einander; schneidet letztlich ein halb Viertel-Pfund Speck gantz klein würfflicht und rühret solchen auch drunter. Ist es satt gerühret worden, so bringet man es durch eine Wurst-Spritze in die Därmer, blanchiret die Würste in Wasser, bratet sie und lässet sie warm zu Tische tragen.

Würste von Reiß,

Man nehme ein halb Pfund Reiß und lese diesen rein, koche ihn hernach nur halb gar in Milch, daß er recht dicke wird, thue solchen wieder heraus in einen Mörsel, und wenn man ihn gantz klein gestossen hat, so schütte man ihn in einen Reibasch, werffe ein Pfund gantz klein geschnittenen frischen Speck, Muscaten-Blüten, Zimmet und Saffran darzu, schlage zehen Eyer, aber nur von 4 das Weisse dran, und reibe es wohl unter einander. Ist dieses geschehen, so menge man nicht gar zu klein geschnittene Pistacien drunter, thue es in die Wurst-Spritze und stosse es in die Därmer auf die Art, wie schon gelehret worden. Endlich muß man diese Würste in Milch blanchi-

Digitized by Google

blanchiren, selbe auf Papier braten und nach Gefallen brauchen.

Würste von Capaunen,

Brüste von Capaunen, oder auch von alten Hünern muß man nebst einem halben Pfund frischen Speck gantz klein schneiden und beydes in einen Mörsel mit einem Ey recht klar abstossen. Darnach thue man es heraus in einen Reibasch, würtze es mit Muscaten-Blüten, Cardemomen und geriebenen Citronenschalen, werffe in Rahm geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und saltze es ein wenig. Ferner schlage man von sechs Eyern die Dotter drein, rühre es recht klar ab, und dafern es von den sechs Eyerdottern nicht dünne genug werden solte, so lasse man ein Paar Löffel voll Mehl dran lauffen. Wenn es nun satt abgerühret worden, so fülle man es durch die Wurst-Spritze in die Därme.

Würste von einem Spanferckel,

Einem abgebratenen Spanferckel ziehe man die harte Haut herunter, löse selbigem alles Fleisch ab, hacke solches klein und thue es zu drey Viertel-Pfunden gantz klein würfflicht geschnittenen frischen Speck, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Cardemomen und Saltz, schlage ein Paar Eyerdotter dran, giesse ein wenig Rahm hinein, reibe von einer Citronen die Schalen drein, und rühre es wohl unter einander, das Abgerührte bringe man in die Därmer und verfahre damit, wie No. I bey den Würsten von Kalbfleisch-Gehäck ist gelehret worden. Hierbey ist zu mercken, daß man das Fleisch von einem Spanferckel nur rohe nehmen kan, welches alsdenn muß gehacket, mit Speck und denen vorherbeschriebenen Sorten abgemachet werden; nur darf man keinen Rahm drunter giessen, sondern stat dessen ein Paar Löffel voll guten Wein und ein wenig Thymian dazu schütten und es letztlich also in die Därmer bringen.

Würste von Gehirne,

Man nehme von dem Schwein-Gehirne die Adern heraus, hacke solches klein, würtze es mit Saltz, Muscaten-Blüten, Jngber, Pfeffer und Saffran, rühre Corinthen, ausgekörnte und in Stücklein zerschnittene Cibeben, länglicht geschnittene Mandeln, ein Paar Eyer, und ein wenig Milch darunter, fülle es in das gereinigte Schweins-Gedärme, und binde es auf beyden Seiten zu. Diese Würste werden in Wasser etwas gebrühet, hernach auf einem Roste schön abgebräunet, mit Butter bestrichen, und sodenn warm zu Tische gebracht.

Würste von Gäns-Hals-Leder,

Man sehe Potage von einer Gans, worunter ihre Zubereitung zu finden.

Wurst-Biegel,

Jst ein aus Meßing, Horn oder Holtz verfertigter Ring mit einem kleinen Griff, vermöge dessen die Wurst-Fülle in die Schweine-Därmer gedrücket und gefüllet wird.

Wurst oder Wulst über die Haube,

War eine insgemein von Taffet überzogene und mit Baumwolle oder Werck und Flachs ausgestopffte runde Wulst, so über das Nest der Haube gezogen, und mit dem Flohr-Teller bedecket ward; bey dem Circaßischen Frauenzimmer in Moscau werden noch bis itzo zwey schwartze Wülste auf dem Kopffe getragen, etliche tragen gar grosse aufgeblasene Rinds-Blasen, so mit allerhand-färbichten Coton umwunden sind.

Würtel,

Jst ein von Thon rund gebrannter kleiner Ring, so an die Spindel gestecket wird, damit selbige im ausdrehen desto besser herum lauffe, bey den Gold-Spindeln ist er insgemein von Bley.

Würtze,

Heisset das jung gebrauete Bier, so noch warm auf dem Bottig steht.

Würtze, siehe Gewürtz.

Würtz-Büchse, oder Würtz-Lade,

Jst ein viereckigtes mit vielen Fachen unterschiedenes und einem Schiebe-Deckel versehenes Kästlein, worinnen allerhand gestossene Würtze verwahret wird.

Würtz-Mühle,

Ist ein von Holtz verfertigtes viereckigtes Instrument, von oben mit einer Leyer und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Schube-Kästlein, worein das klein zermalmte Gewürtze fällt, versehen, worinnen das Frauenzimmer ihr Gewürtze klein zu mahlen pfleget.

Würtz-Topff,

Ist ein insgemein von Porcellain zubereitetes und mit zwey Henckeln gezirtes Gefäß, worein das Frauenzimmer allerhand wohlriechende Blumen zu setzen und selbige vor das Fenster zu stellen pfleget.

Wüten der Mutter, auch Mann-Tollheit, und Kutten-Tollheit,

Genennet, denen Medicis aber Furor uterinus, ist ein weiblicher Zufall, es werden vielmals auch die Jungfrauen mit diesem Ubel geplaget, und kömmet insgemein aus Geilheit, phantastischer Einbildung eines schönen männlichen Subjecti und untersagtem Beyschlaff her; daher sie denn erstlich traurig, unruhig, melancholisch werden, und endlich gar in Raserey gerathen. Man nennet dergleichen Patientinnen auch Schotenthöricht.

X.

Xalvetia,

Jaquelina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Xanthippe,

Des weisen Socratis boshafftiges Weib, ein Muster aller bösen zanckstichtigen Weiber, deren hartnäckigtes Gemüthe und mürrisches Wesen die alten Scribenten, als: Ælianus, Schefferus, M. Antoninus, Laertius, Seneca, Athenæus, Plutarchus, Aul. Gellius, Synesius, Antonius Melissa, Xenophon und andere mehr, nicht satt genug beschreiben können. Gestalt sie nicht nur Tag und Nacht durch ihr Keiffen und immerwährendes Gemurmle den guten Socratem hefftig gekräncket, sondern auch darbey recht unverschamt und unvernünfftig hieß. Sie hat öffters, um ihn zu kräncken, seine Kleider angezogen, und ist darinnen öffentlich ausgegangen, da unterdessen ihr geplagter Socrates eine alte Haut bey dem Ausgehen um sich zu nehmen gezwungen ward; (welches vielleicht denen herrschsüchtigen Weibern noch heute zu Tage Anlaß und vermeintes Recht giebet, nach ihrer Männer Hosen zu greiffen) wann sie ihrem Mann allen Donner und Blitz auf den Hals gewünschet, hat sie selbigen hernachmals gar mit dem Cammer-Becken begossen, daher auch Laertius öffters zu sagen gewohnet war, daß allezeit auf der Xanthippe Donner-Wetter ein starcker Guß und Regen kommen wär. Der Autor der Actorum Philosophorum bemühet sich in dem erstern Stücke sub No. IV dieser lieben Frau die Brücke gar sehr zu treten, und durch allerhand Gründe und Beweisthümer die Tugenden dieses unschuldigen und so arg beschrienen Weibes tapfer zu verfechten, welche Defension gar artig u. gelehrt abgefasset worden; ob aber selbige eine Sententiam absolutoriam auswircken, und die schon längst verfaulte Xanthippe bey der heutigen Welt nunmehro von dem ihr so lange Zeit schuld gegebenen Delicto völlig losbinden wird, stehet zu erwarten. Nach Lini Bericht findet man noch eine Xanthippe, welches aber ein heiliges und Christliches frommes Weib gewesen. Vid. Fabric. Cod. Apocr. N. T. p. 779. Dergleichen Xanthippische Töchter und böse Sieben hatten dorten der gelehrte Lipsius, Rohaultus, Joh. Miltonus, Leonides Eleus, Susarius Megarensis, Tripodiscius, Georgius Leontius, Ludovicus Podius Putius, Trisponius, Gregorius Haimburgius, Bartholinus Paprocius, Johannes Oporinus, Caspar Ursinus Velius, Johannes Aventinus, Dominicus Baudius, Prosper Podianus Perusinus, Franciscus Vosius, Salmasius, Genesius Proidas, Pittacus Mitylenæus, Pallados, Petrus Lambecius, Sarasinus, Pasquierius, Bernhardinus Camusius, u. a. m. welche alle insgesamt des weisen und gelehrten Socratis widerwärtigen Fata auch in ihrem Ehestande erfahren müssen. Vid. M. Bœttner. Dissert. de Malis Eruditor. Uxor. per tot. In dem Türckischen Königreich Candia soll es solch eiterbeißigtes Frauenzimmer geben, deren

Zähne

Digitized by Google

Zähne, wenn ſie einen damit verletzen, ſo ſchädlich, als der tollen Hunde Biß ſind.

Xantho,

War eine Nymphe, ſo der Oceanus mit der Thetis gezeuget. Virgil. l. 4 Georg.

Xellea,

Quirina, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Xenoclea,

War eine alte Griechiſche Poetin. Vid. Pauſan. in Phocic. p. 830.

Ximene,

Alphonſi II Königs in Leon unglückliche Schweſter, denn als ſich ſelbige ohne ihres Bruders Vorwiſſen mit dem Grafen von Sardagne, Xanche genannt, vermählet hatte, riß dieſer Alphonſus nicht nur Ximenen aus ihres geliebten Grafens Armen, ſondern ſperrte ſie in ein einſames Kloſter ein, ließ ihrem Grafen die Augen unbarmhertzig ausſtechen, und warff ihn ſodann ins Gefängniß. Zieglers Hiſtoriſches Labyrinth der Zeit p. 807.

Xynoris,

Iſt ein vermeinter Weiber-Nahme einer heiligen Perſon, deren die Päbſtler in ihren Schrifften gar rühmlich gedacht, es rühret aber der Irrthum von dem Baronio her, denn dieſer gelehrte Cardinal hatte in dem Chryſoſtomo und Hieronymo das Wort Xynoris gefunden, welches ſo viel als ein Pärgen bedeutet, und weil er auf die Bedeutung dieſes Worts ſo wenig als auf die Connexion des Texts geſehen, als welcher von der Mutter und Groſſe-Mutter der Heil. Demetriadis redete, hat dieſer Baronius aus dem Nomine Appellativo ein Proprium und aus dem Paar eine heilige Jungfrau mit Nahmen Xynoris gemacht, und ihre Fataiitäten in ſeinen Annal. Eccleſiaſtic. mit erzehlet. Und dieſer Irrthum, den ihm Monſ. Le Feuvre, Ludovici XIII Hoffmeiſter, im Vertrauen entdecket, iſt die Urſache, daß ſich die erſtere Edition von ſeinen Annalibus Eccleſiaſticis ziemlich unſichtbar gemacht, indem ſich dieſer Cardinal bemühet, ſelbige überall aufzutreiben, ſo, daß man itzo unter Hunderten kaum ein einiges Exemplar antreffen wird, worinnen dieſer Fehler zu finden. Vid. Marville Melanges d'Hiſtoire & Literatur. Tom. II p. 217.

Y.

von der Yſel,

Anna Martha, war ein gelehrtes Weibes-Bild. Paullini in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer weiſet ihre Grabſchrifft in zwey Lateiniſchen Diſtichis, worinnen ihre Qualitäten berühret worden, pag. 146 auf.

Yſolana,

Roſina, ein verſtändiges und in den Hiſtoriſchen Wiſſenſchafften erfahrnes Weibes-Bild, hat ein Buch von der alten Grafſchafft Catelnburg, welche nach Abſterbung des letzten Stammhalters, Dietrichs An. 1110 zum Nonnen-Kloſter ward, geſchrieben. Vid. Paullin. hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer p. 146.

Yſop, ſiehe Iſop.

Yzarts,

Anguel, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Z.

Zabata,

Angela, von Valentia aus Spanien, ein überaus verſtändiges, gelehrtes und tugendhafftes Weibesbild, war von vortrefflich reiffen und hurtigem Judicio, und verſtande neben ihrer Mutter-Sprache noch die Lateiniſche und Griechiſche ſehr wohl. In dem II Tom. Bibliothec. Hiſpan. p. 340 wird ihr der Ruhm beygeleget, daß ſie einen recht Engliſchen Verſtand gehabt. Vid. Ludovic. Vives L. 1 de Fœm. Chriſt. c. 4 p. 195, Voſſ. de Philolog. c. 2 p. 14.

Zabella,

Dominica, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Zäckeiſen,

Iſt ein von Eiſen eingezäcktes Inſtrument, wormit das Frauenzimmer Flohr, Tuch oder Taffet am Rande auszuzäcken pflegt.

Zäcklein, Zäckgen,

Sind kleine saubere weisse Tanten und zugespitzte Ränder, wormit das Frauenzimmer Halstücher, Schürtzen, Ermel, Manchetten und andere Sachen rings herum an den Enden zu besetzen pfleget.

Zahl, oder Gebinde,

Heisset bey dem Abweissen zwantzig um die Weisse herumgezogene Fäden Garn, so durch einen Zwirnfaden umschlungen und unterschieden werden, viertzig Gebinde machen zusammen einen Strehn.

Zahl-Perlen,

Sind die runden grossen Perlen, die an einen Faden gereihet, ein- oder mehr-fach um den Hals geschlungen werden.

Zahl-Pfennige,

Sind runde von Meßing geprägte Medaillen klein und grosser Sorten, so das Frauenzimmer bey dem Planeten-Poch- und andern Spielen gebrauchet. Die Zahl-Pfennig-Schläger, weil sie mit eben solchem Müntz-Zeug, als zur Scheide-Müntze gehörig, versehen sind, werden eidlich verbunden, keine Müntze zu machen, noch andern darzu einen Vorschub zu thun. Das Gepräge zeiget gemeiniglich auf der ersten Seite das Bildniß eines grossen Herrn, auf der andern aber eine historische Figur, Wappen oder besonders Sinnbild. Heutiges Tages werden die meisten Rechen-Pfennige zu Nürnberg gemachet, und hat die Laufferische Fabrique vor andern darinnen den Vorzug, welche sie in grosser Menge auf die Franckfurter und Leipziger Messe bringet.

Zahn-Pulver,

Ist ein aus allerhand klein pulverisirten Specereyen und Ingredientien zubereitetes wohlriechendes Pulver, wormit sich das Frauenzimmer die Zähne zu saubern und selbige dadurch rein zu halten pfleget. Sie werden auf mancherley Weise von Ziegel-Mehl, Bimsenstein, Fischbein, mit Viol-Wurtzel u. s. f. zugerichtet. Die sanfftesten sind aus einer gebrannten Rinde von grobem Brot. Die Weiber in Chialis einer Stadt in Asien brauchen solches Pulver nicht, indem sie ihre Zähne über und über vergülden lassen.

Zahnstocher,

Ist ein entweder von Silber oder einer Federkiele zugespitztes und mit allerhand Drat und Zierath umwundenes Instrument, wormit sich das Frauenzimmer, wann ihnen bey dem Essen etwas zwischen die Zähne kommen, wieder frey machet. Pfleget insgemein in einem silbernen, stählernen oder mit gold- und silbernen Drat umflochtenen Futteral zu stecken.

de Zajas & Sottomajor,

Maria, von Madrit, war ein Frauenzimmer von unvergleichlichem Verstande, und schrieb Novelas amorosas y exemplares.

Zanetti de Ceccharellis,

Domitilla, eine gelehrte Römerin, florirte 1645, und schrieb der Jungfrau Marien zu Ehren ein Werckgen unter dem Titel la Dama celeste.

Zapffen-Fäßlein,

Ist ein kleines flaches Faß, welches unter dem Wein- und Bierhahn in dem Keller gesetzet wird, und die herab träuffelnden Tropffen auffängt.

Zastasta,

War eine mit von den Böhmischen Amazonen, so unter der tapffern Anführung ihrer heroischen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Zäumen, oder Spannen, Hüner, Capaunen ꝛc.

Heisset in denen Küchen denen abgebrüheten, ausgenommenen und reingewaschnen Hünern, ehe sie an den Bratspieß gestecket, oder auch gekochet werden, die eine zusammen gebogne Keule durch den Durchschnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, stecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zäunemannin,

Sidonia Hedwig, von Erfurt gebürtig, welche sich durch ihre Gelehrsamkeit und Poesie bekannt gemacht, und deren Gedichte unter dem Titel: Rosen in Knospen, 8 Erffurt 1738, zusammen heraus gekommen. Zu Anfange dieses Jahres ward

Digitized by Google

ward ſie von der Georg-Auguſtus-Univerſität zu Göttingen mit dem Poetiſchen Lorber-Krantz beehret, welchen ſie den 11 Jan. aus den Händen Herrn Heinrich des XI Reuß, des H. R. Reichs Grafen und Herrn zu Plauen, erhielt. Das Diploma iſt den 3 Jan. ſelbigen Jahres datiret, und ihren Gedichten mit beygedruckt. Unter ſolcher Sammlung ſind ſonderlich ihr Bergwerck- und Wald-Gedichte zu mercken, weil ſich vor ihr noch kein Poet an dieſe beyde Materien gewagt.

Zehmin,

Eine geſchickte Leipzigerin, ſo nicht nur etliche netten Cantaten mit ihrer Poetiſchen Feder aufgeſetzet, ſondern auch darbey eine virtuoſe Sängerin und Muſicverſtändiges Frauenzimmer iſt.

Zehr-Würmer, ſiehe Mit-Eſſer.

Zeichnen,

Heiſſet dem Frauenvolck Buchſtaben aus dem A, B, C, oder die Jahr-Zahl mit Seide in weiſſe Wäſche oder Bett-Geräthe nach dem Modell-Tuch durch eitel an einander hangende und nach denen Fäden abgezehlte Creutze nehen.

Zeidlerin,

Suſanna Eliſabeth, Gottfried Zeidlers, Pfarrers zu Finnſtadt in der Grafſchafft Mannsfeld gelehrte Tochter. Ein geſchicktes und qualificirtes Frauenzimmer, ſo zugleich eine gute Poetin iſt. Sie præſentirte ihrer Churfürſtl. Durchl. zu Brandenburg, als ſie An. 1681 den Huldigungs-Eid zu Halle übernahmen, ein nettes Gratulations-Carmen. Uberdiß iſt von ihr An. 1686 ihr Jungferlicher Zeitvertreib, aus allerhand vermiſchten Gedichten beſtehend, in 8 zu Leipzig heraus gekommen. Der Frantzöſiſchen Sprache iſt ſie vollkommen mächtig, maſſen man hin und wieder Brieffe von ihr, ſo ſie aus dem Frantzöſiſchen überſetzet, findet, welchen Uberſetzungen der Weltberühmte Thomaſius in ſeinem Raiſonnement, ſo in der Vorrede ihres Bruders, Joh. Gottfried Zeidlers, Pantomyſterii § 19 zu finden, eine groſſe Approbation giebet. Vid. Erdmann. Neumeiſter. in Diſſert. de Poet. Germ. p. 117, Paſch. in Gynæc Doct. p. 60 & 61.

Zeilnerin,

Helena, von Augſpurg, eine gebohrne Stecklerin, ein in Heil. Schrifft wohlerfahrnes und beleſenes Weibesbild, ſie hat ſolches durch ein Buch dargethan, ſo ſie der Seelen Luſt-Gärtlein betitelt, es iſt ſolches in ſieben Theilen erſtlich in Augſpurg, hernachmals aber zu Lauingen An. 1601 durch M. Jacob Wintern heraus gekommen. Vid. Paul. Bolduan. in Bibliothec. Theolog. fol. 263.

Zelle,

Iſt dasjenige abſonderliche und abgetheilte kleine Behältniß in denen Klöſtern, worinnen die Nonnen des Tages über, wenn ſie keine Horas haben, ihren Auffenthalt und Verrichtung haben.

Zeller-Nüſſe,

Iſt eine Gattung Haſel-Nüſſe, ſo um Zell bey Würtzburg wachſen, den Lamperts-Nüſſen in allen gleich, ohne daß ſie an ſtat der rothen Schale eine weißgelbe haben.

Zeneti,

Eine Spaniſche gelehrte Jungfer, ſo nicht nur viel Sprachen verſtande, ſondern auch anderer ſchönen Wiſſenſchafften kundig war. Vid. Hiſpan. Illuſtrat. Tom. II p. 175.

Zenobia,

Königs in Aegypten Ptolemæi tapffere Tochter, der Palmyrener Königin, welche ſo keuſch war, daß ſie auch mit ihrem eignen Mann dem Odenato nicht eher der Liebe gepflogen, als wenn ſie zu concipiren gedachte. Sie wurde von denen ihrigen nach Perſiſcher Art wegen ihrer ſonderbaren Tapfferkeit und klugen Verſtands im regieren faſt angebetet. In dem Tempel gienge ſie allezeit mit einem Helm und Bruſt-Stück angethan, anbey war ſie ſo gelehrt, daß ſie die Griechiſche, Perſianiſche, Egyptiſche und Lateiniſche Sprache völlig verſtande, die Orientaliſche und Alexandriniſche Hiſtorie hatte ſie vollkommen inne, ihre Söhne Herennianum und Timolaum hat ſie ſelbſt gelehret. Man findet von ihr des Alexandri M. Geſchichte ſehr artig beſchrieben, ſie iſt auch eine vortreffliche Rednerin geweſen, und daher von denen Römern bewundert worden, Cœlius S. C. Præfat. in Oper. Olymp.

Morat. Volater. l. 20 p. 472, Fulgoſ. l. 8 c. 3, maſſen ſie ihr Kriegs-Volck offtermals mit ſtatlichen und beweglichen Orationibus tapffer zu fechten ermahnete. Voſſius in ſeiner Philologia C. 2 p. 4 will ſie zu einer Jüdin machen, die Hiſtorien aber geben hin und wieder, daß ſie die Chriſtliche Religion ſorgfältig unterſuchet, darneben aber doch in die tollen Lehrſätze des ketzeriſchen Pauli Samoſatheni unglücklich verfallen. Vid. Paſch. in Gynæc. Doct. p. 23, it. Hoffmann. Lex. Univerſal. T. 1 p. 529. Von ihren Helden-Thaten, wie ſie nemlich wider die Römer und den Fürſten Aurelium tapffer geſtritten, und den Probum in Aegypten geſchlagen, ſiehe Lipſ. Mon. Pol. l. 1 p. 111 ſeq.

Zenobia,

War des Armenianiſchen Königs Rhadamiſti Gemahlin, ſo vielen Unglücks-Fällen unterworffen geweſen. Vid. Corn. Tacit. l. 12.

Zenonis,

Kayſers Baſiliſci Gemahlin, ein ketzeriſches und Eutychianiſches Weib, ſo ihren Gemahl nicht nur zu einem Schwarmgenoſſen dieſer irrigen Secte machte, wider die Rechtgläubigen anhetzte, und ihnen allerhand Drangſal erregte, ſondern auch nicht eher nachließ, als bis das Chalcedoniſche Concilium, worauf Eutyches von 630 Biſchöffen verdammet war, aufgehoben, und dieſer groſſe Ketzer, als ein rechtgläubicher Lehrer erkläret ward. Weswegen auch die Unterthanen dem Baſiliſco mit Spott und Hohn vorwarffen, daß nicht er, ſondern ſeine Zenonis in Staats- und Kirchen-Sachen regierete, welches er ſich alſo zu Gemüthe zog, daß er zu Buſama in eine Kranckheit verfiel, und darinnen verſtarb.

Zephyritis, ſiehe Flora.

Zerfahrenes, ſiehe Suppe zerfahren genannt.

Ziege,

Iſt ein zahmes und wegen ſeiner Milch, Fleiſches und Felles nützliches, darneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern ſchädliches Thier mit ihrem Abnagen; weßwegen auch dieſes Vieh zu halten an ſolchen Orten, wo nicht rauhe unnütze Gebürge, oder von den Förſten und Holtzungen weit entlegene Trifften vorhanden, entweder gar verboten, oder allein im Stalle erlaubet wird. Sie tragen fünff Monat, werden im Wein- und Winter-Monat zugelaſſen, und werffen gegen Oſtern. Ihr Alter wird an den Hörnern und Zähnen erkannt. Die Ziegen-Milch giebt treffliche Käſe, unter welchen ſonderlich berühmt ſind die Aberthamer-Käſe, welche von Aberdam oder Abertham, einem Städtgen zwiſchen Johann-Georgen-Stadt und Joachimsthal in Böhmen, in andere Länder verſchickt, und unter die Delicateſſen gerechnet werden. Das Ziegen-Fleiſch iſt unterſchiedlich, die geſchnittenen Böcke haben ein zartes Fleiſch, aber geringe Haut; die Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet und auf gleiche Weiſe zugerichtet, wiewol ſie magerer ſind, und etwas geiles an ſich haben. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt nebſt andern auch von dem häuslichen und mediciniſchen Gebrauche der Ziegen, Haare, Felle, Horn und Bocks-Blut gehandelt.

Ziegen- oder Bock-Fleiſch,

Caro hœdina, Chair de Chevre, will zwar nicht einem jeden ſchmecken, aber die Ziegen-Käſe und Milch ſtehen denen meiſten beſſer an. Von dem vielen Waſſertrincken bekommen ſonſt die Ziegen gemeiniglich die Waſſerſucht, daran ſie leicht können curiret werden; daß ſie aber das immerwährende Fieber haben ſollen, wie Varro Lib. II c. 3 ſchreibet, kan man um vieler Urſachen willen nicht glauben. Die alten Medici haben vielmehr das Ziegen-Fleiſch ſehr geſund und als eine gute Artzeney in vielen Kranckheiten geprieſen, und berichtet Colerus aus dem Plinio: man könne wol tauſend Artzeneyen von denen Ziegen bereiten, welches ich an ſeinen Ort geſtellet ſeyn laſſe. Wenn die Ziegen jung ſeyn, ſo iſt ihr Fleiſch recht zarte, dahero werden ſie gebraten, und von denen Liebhabern mit Luſt verzehret, hingegen das Fleiſch von alten Ziegen iſt nicht ſo angenehm, und pflegen es nur gemeine

Leute

Leute zu essen, denen zu Gefallen hat doch auch der Koch etliche Zubereitungen beygefüget: 1) Ziegen- oder Bock-Fleisch mit Zwiebeln; 2) dito mit Rüben; 3) dito mit Kraut.

Ziegen-oder Bock-Fleisch mit Zwiebeln,

Man hacket deraleichen Fleisch zu Kochstücken, wäschet solches sauber aus, setzet es in einem Topff mit Wasser zum Feuer, und lässet es bald gar kochen, hernach kühlet man es aus, und thut es wieder in einen Topff, Casserole oder Tiegel; schälet einen ziemlichen Theil Zwiebeln ab, schneidet sie klein, und schüttet sie auch an das Fleisch, giesset alsdenn von der Brühe, darinnen das Fleisch gekochet hat, dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, röstet ein wenig Mehl in Butter, und brennet solches hinein, setzet es aufs Feuer, lässet es kochen, bis die Zwiebeln gar und die Brühe dickicht worden, und richtet es hernach an.

Ziegen-oder Bock-Fleisch mit Rüben,

Dieses machet man ab wie das Schöpsen-Fleisch mit weissen Rüben.

Ziegen-oder Bock-Fleisch mit Kraut,

Dieses bereitet man wie das Schöpsen-Fleisch mit Kraut. Wer Ziegen- oder Bock-Fleisch auf andere Art zurichten will, kan sich nur nach dem Schöpsen-Fleisch richten; bey gemeinen Leuten wird es nur mit Kümmel abgekochet, und in brauner Butter geprägelt aufgetragen.

von Ziegler,

Christiana Mariana, des Königl. Pohlnischen und Chur-Sächsischen geheimen Raths und Bürgermeisters in Leipzig, Francisci Conradi Romanus, Tochter. Nachdem sie erstlich mit einem von Könitz, sodenn mit einem von Ziegler verheyrathet gewesen, fieng sie an, sich in der Dichtkunst zu üben, und gab 1728 und 1729 zwey Theile ihres Versuchs in gebundener Schreibart in groß Octav heraus; zuvor aber hatte sie schon einige Stücke unter verstelltem Nahmen denen Vernünfftigen Tadlerinnen einrücken lassen. Im Jahr 1731 stellete sie ihre moralische und vermischete Sendschreiben ans Licht; 1735 folgten der Mad. Scudery scharffsinnige Unterredungen von Dingen, die zu einer wohlanständigen Aufführung gehören, aus dem Frantzösischen von ihr übersetzt. Ihre Schrifften sind mit fast allgemeinen Beyfall angenommen worden. Itzo ist von ihrer Feder ein Band vermischter Schrifften in gebundener und ungebundener Rede zu Göttingen unter der Presse, und die Essais de Litterature & Morale des Abbé Trublet werden ehestens ins Deutsche übersetzt folgen. Von der Deutschen Gesellschafft ward sie 1730 als ein Mitglied aufgenommen, und hat in derselben auch zweymal den Preis in der Poesie davon getragen. Im Jahr 1734 ertheilte die Philosophische Facultät zu Wittenberg derselben aus eigner Bewegung den Poetischen Lorbeer-Krantz, welchen ihr der damalige Decanus derselben, Herr Prof. Johann Gottlieb Krause, selbst nach Leipzig überbrachte. Auf welche Solennität zu Nürnberg eine besondere Medaille verfertiget worden.

Ziehen kleine Kinder,

Ist eine denen Kinder-Müttern, Bey-Frauen, Ammen und Muhmen bekannte und gewöhnliche Operation bey kleinen Kindern, die sich nach ihrer Art zu reden weh gethan, da sie nemlich bey solchen Fällen die kleinen Kinder auf ein Küssen legen, den einen Arm und Fuß Creutzweise über den Rücken dichte zusammen fügen, oder dergleichen Operation von vornher mit Aufziehung eines Glas-Kopffs, vermöge eines angebrannten Lichtleins auf dem Bauch vornehmen.

Zieh-Häubgen,

Werden von gemeinen Leuten des Nachts im Bette getragen.

Ziehm,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stück Fleisch am Rinde, so auswendig oben aus dem Hinter-Vierthel gehacket wird.

Ziemer,

Ziemer,

Turdus viſcivorus, Grive, iſt ein Geſchlecht der Krammets-Vögel, welche gerne Wacholder-Beeren eſſen, davon ihr Fleiſch einen guten Geſchmack bekömmet. Es ſind dieſe Vögel auf groſſer Herren Tafel ein beliebt Eſſen, welche meiſt gebraten aufgetragen werden, deren Zubereitung alſo geſchicht: 1) Ziemer gebraten; 2) dito anders; 3) Ziemer geſpickt zu braten.

Ziemer zu braten,

Ziemer, ſo viel man derer von nöthen hat, muß man rupffen, ſauber zuputzen, ſelbe darnach an einen höltzernen oder darzu gemachten eiſernen Spieß ſtecken und ſie ein wenig verſengen. Will man ſie nun gar braten, ſo bindet man ſie an einen Brat-Spieß, und leget ſie zum Feuer; begieſſet ſelbige bald mit zerlaſſener Butter, beſprenget ſie ein wenig mit Saltz, und läſſet ſie alſo in vollem Giſcht braten. Hierbey ſoll man ſie öffters begieſſen; die Butter aber darff niemals braun werden; vor dem Anrichten begieſſet man ſie, ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, richtet ſie ſauber an, und kan bey dem Auftragen ein wenig braune Butter darunter gethan werden.

Ziemer zu braten anders,

Wenn dieſelben vorher zugeputzet ſind, ſo ſtecket man ſie an einen Spieß, und zwiſchen iedem Ziemer iedesmal ein Stück Speck; hernach kan man ſie, als vorherſtehende, braten.

Ziemer geſpickt zu braten,

Dieſe richtet man zu wie die Wachteln, ſpicket ſie fein klein und ſauber, und bratet ſie hernach wie die Wachteln.

Zigeunerin,

Iſt eine alte heßliche Landſtreicherin, ſo den Vorbeygehenden am Wege gute Waare ſagen, und um ein Trinck-Geld zukünfftige Dinge vorher ſagen will. Sie geben ſich für Egyptier aus, reden eine rothwelſche unbekandte Sprache mit einander, befleißigen ſich der Wahrſagerey, ſind aber zuſammen gelauffenes loſes Geſindel, ſo durch Diebſtahl, Räubereyen und Spitzbüberey ſich forthilfft, und daher im gantzen Röm. Reiche kein ſicher Geleite genieſſen ſoll; wie man denn um deßwillen in vielen Provintzen Zigeuner-Galgen aufgerichtet findet. In dem Zeitungs- und Converſations Lexico wird unter andern von ihnen angeführt, daß ſie von den Juden herſtammen.

Zimmel,

Iſt das Hintertheil auf dem Rücken des Hirſches, von welchem die Keulen abgelöſet worden; Er gehet, ſo weit die Eißbeine reichen, und wo ſich die Rückgrats-Knochen anfangen. Von der Zubereitung iſt oben unter Hirſch-Zimmel hinlänglicher Bericht ertheilet worden.

Zimmet,

Der Ceyloniſche iſt unter dem Zimmet der beſte. Die Rinde iſt doppelt, wird aber zugleich abgezogen, und die inwendige als die beſte, und die man zu uns bringet, alſofort von der groben auswendig geſaubert, in vierkantige Stücken geſchnitten, und an die Sonne gelegt, allwo ſie in Röhren zuſammen lauffen. Der Zimmet wird geſtoſſen in den Küchen ſonderlich zu den Speiſen gebraucht, ſo aus Wein oder Milch beſtehen. Man muß denſelben nicht geſtoſſen, ſondern gantz aufheben, weil er ſonſt leicht verdirbt. Je mehr er beiſſet, ie beſſer iſt er. Wenn die Rinde dünn und zart, von gutem Geruch, ſcharffen doch lieblichem Geſchmack, und hoch von Farben, ſo iſt er gut. Nach ſeiner Krafft wärmet, trocknet, zertheilet er, und erqvicket die Geiſter, ſtärcket auch die Lebens-Geiſter, ſonderlich das Hertz, dienet für Ohnmachten und kalte Flüſſe des Haupts, Magens und der Mutter; ferner benimmt er den Eckel, zertheilet die Blähungen, widerſtehet dem Gifft und macht einen lieblichen Athem. Es wird aus demſelben bereitet: Der Zimmet-Confect, das Zimmet-Waſſer, eine Tinctur, ein Oel, und ein Balſam.

Zindel-Taffet,

Iſt die allerſchlechteſte, leichteſte und dünnſte Art von Taffet, ſo auch von etlichen, wegen ſeiner Leichte und Durchſichtigkeit Schetter-Taffet benennet wird.

Zinn-

Digitized by Google

Zinnſtäuber, ſiehe Federſtäuber.

von Zinnſendorff,

Gräfin, ſo ſich vorietzo beſtändig in Hamburg aufhält, und nicht nur einen vortrefflichen Gout von der Poeſie, ſondern auch ſelbſt etliche ſchöne Gedancken darinnen entworffen haben ſoll.

Zipff, ſiehe Pips reiſſen.

Zipffel-Mütze,

Iſt eine insgemein von ſchwartzem Sammet, Plüſch oder Tripp-Sammet mit ſchwartzen Spitzen bebrämte und mit zwey lang und breiten über die Schultern herunter hangenden Zipffeln verſehene Mütze, an dem Umfang und Rande mit ſchmalen und kurtzen Rauchwerck vorgeſtoſſen, deren ſich die erbaren Matronen und alten Weiber an etlichen Orten zu bedienen pflegen.

Zippen,

Sind eine Art der Droſſeln, und werden auch auf ſelbige Art zugerichtet, dahero man nur die Droſſeln im D aufſchlagen kan.

Zipperlein,

Podagra oder Arthritis genannt, iſt ein aus der Schärffe des Geblüts herrührendes Reiſſen in den Gliedern, von welchem öffters die Weiber ſo ſtarck, als das Mannesvolck, beunruhiget und geplaget werden: Wenn ſolcher Schmertz in denen Füſſen iſt, heiſſet es eigentlich das Podagra; iſt er im Knie, nennet man es Gonagra; ſitzt er aber in Händen, ſo heiſſet es Chiragra.

Zippora,

War des Moſis Weib, ſo ihren Sohn mit einem ſteinernen Meſſer ſelbſt beſchnitte. Exod. IV, 25.

Zirbel-Nüſſe, ſiehe Pinien.

Ziſerlein, ſiehe Cornel-Kirſchen.

Ziſerleins-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Zitrone, ſiehe Citrone.

Zitter- oder Flimmer-Nadeln,

Sind groſſe diamante und andere in Gold und Silber gefaſte Edelgeſteine, ſo auf einen rund und hol geſponnenen zarten Drat vernietet, und von den Dames hohen Standes in die aufgezogenen Haar-Püffe vornher eintzeln geſtecket werden, damit ſie bey des Kopffes Bewegung um ſich herum blitzen.

Zitterin,

Martha Eliſabetha, war erſtlich der Reformirten Religion zugethan, und eine Nonne in dem Frantzöſiſchen oder Weiß-Frauen-Kloſter in Erffurt, bekennte ſich aber zur Lutheriſchen, und gab zugleich eine gewiſſe Schrifft heraus, ſo unter dem Titel: gründliche Urſachen, warum ſie das Weiß-Frauen-Kloſter in Erfurt verlaſſen, und ſich zur Evangeliſchen wahren Religion bekennet; an ihre Mutter geſtellet war, welches Scriptum ſo beliebet ward, daß es zu Jena fünff mal hinter einander wieder aufgeleget worden. Sie verfiel aber wieder hernach auf ihren alten Irrthum, und kroch in das St. Urſul-Kloſter zu Kitzingen am Mayn, gab auch zugleich vermeinte Urſachen ihres wieder hervorgeſuchten Abfalls heraus; welches letztere Scriptum L. Hieronymus Bruckner zu Gotha An. 1679 gelehrt refutiret. Vid. Paſch. Gynæc. Doct. p. 61.

Zobel,

Iſt ein von Zobel-Fell ausgeſchnittener und mit Taffet verfertigter Palatin, ſo das Frauenzimmer im Winter um den Hals ſchlinget. Dergleichen Fell kömmt aus Siberien, allwo dergleichen Thiere zu finden, und welche mit höltzernen Polzen geſchoſſen werden, damit das Fell unbeſchädiget bleibet. Sie ſind eine Art von Feld-Mäuſen. Er iſt entweder gefärbt oder ungefärbt. Der Zobel-Fang iſt ein Regale des Rußiſchen Monarchens, und müſſen die nach Siberien verwieſene Gefangene wöchentlich eine Anzahl ſolcher Felle ihren Auffehern bringen, welche ſolche hernach nach Hofe ſenden. Die Felle derſelben ſind nebſt dem Hermelin eines der vornehmſten Peltzwercke. Sie ſind gemeiniglich Caſtanien-braun in ſchwartz

Digitized by Google

schwartz sich ziehend, und wenn sie extrafein, müssen sie schön von Glantz, schwartz, groß, breit und lang von Haaren seyn, davon unter den letztern einige einzelne von Silber-Farbe gefunden werden; die allerrarsten sind die gantz weissen.

Zobel-Muff,

Ist ein von dergleichen Fell oder Schwantz-Spitzen rund zusammen gesetzter Uberzug, in welchen das Frauenzimmer die Hände zu erwärmen pfleget.

Zober oder Zuber,

Heißt ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben, um etwas Flüßiges darinnen zu fassen. In der Küchen braucht man ein solches Gefäß, wenn zu einer Arbeit vieles Wasser von entfernten Orten zusammen getragen werden muß, weil ihrer zwey mehr, als in den Wasser-Kannen ihrer drey, darinnen fortbringen können. Bey dem Brauen, wo man das Wasser nicht bey der Hand hat, pflegt man solches ins Brau-Haus damit zu tragen, auch das Bier, wenn das Brau-Haus von dem Wohn-Hause entfernet ist, solches mit den Zobern dahin zu schaffen.

Zoccoli, siehe Schuhe.

Zoë,

Constantini Kayſers in Orient Tochter, erstlich Kayſers Romani, hernachmals Kayſers Michaelis Gemahlin, welche ihre Männer sie aber alle beyde mit Gifft hingerichtet.

Zolp oder Zulp, auch Zulper,

Ist ein weisses, weiches und von zarter Leinwand zusammen gezogenes Tüchlein, worein Krafft- oder Zucker-Brot in gebrannte Wasser oder andere stärckende Sachen getauchet, geschlagen, und denen kleinen Kindern in den Mund gegeben wird, damit sie den Safft heraus saugen und ziehen; wird an denjenigen Orten gebrauchet, wo es nicht Mode ist, die kleinen Kinder zu säugen oder zu stillen; dergleichen man in Augspurg und andern Orten ersiehet.

Zorzi,

Cæcilia, eine Italiänerin, war der gelehrten Modesta Fonte Tochter, und gab 1600 deren Merito delle Donne heraus, welchen sie ein Italiänisches Gedicht von den Betrügereyen der Liebe beygefügt.

Zotzin,

Gertrud, war eine gute Poetin, und hat ihr M. Nicolaus Kohlgrün zu Ehren ein Lateinisches Distichon aufgesetzet.

Zove, oder Zofe,

Ist ein Mägden, so der Adelichen Frau ihren Putz verfertiget, sie bedienet, und ihr täglich aufwartet. Das gemeine Volck an etlichen Orten nennet sie aus Unverstand Treppen-Fleisch.

Züchterinnen, oder Zucht-Jungfern,

Heissen an etlichen Orten diejenigen zuvorher ausgesehenen und gebetenen Jungfern, so der Braut über der Tafel beystehen müssen, und bey der Tafel sehr erbar zu thun pflegen, daher auch das Sprichwort entstanden: Man züchte und thue erbar, wie eine solche Jungfer. Es werden auch von einigen diejenigen Jungfern und guten Bekannten Züchterinnen benennet, so eine Gevatter stehende Jungfer mit sich zugleich zu dem Gevatter-Essen oder Schmaus, als eine gute Freundin zu bringen pfleget.

Zuchthaus-Mägdlein,

Sind arme Kinder weibliches Geschlechtes, so wegen ihres Armuts oder Wayſen-Standes, in dem Zuchthause erzogen, und zu allerhand weiblichen Wissenschafften und Künsten angehalten werden.

Zuchthaus-Mutter,

Heisset diejenige Frau, so die Aufsicht und Erziehung, über die in dem Zuchthaus sich befindenden Mägdlein hat, und selbige zur Arbeit anhält.

Zucker,

Saccharum, Sucre, wird aus einem gewissen Rohr, so in Indien und andern Ländern mehr wächset, gepresset, der heraus gepreßte Safft gesotten und raffiniret: auch gewisse Sorten davon canthisiret. Das Rohr, welches fast wie unser Rohr anzu-

Digitized by Google

anzuſehen, hat viele Knoten und Abſätze, wächſet ſieben bis acht Schuh hoch, gemeiniglich ein oder zwey Daumen dicke, die Blätter daran ſind auf der Seite gar ſcharf, daß man auch in Abbrechung derſelben die Hände leichtlich verletzet. Von der Zubereitung des Zuckers und deſſen verſchiedenen Nahmen giebt das Oeconomiſche Lexicon Bericht. Es iſt aber der Zucker nicht nur in der Apothecke, ſondern auch in der Küche ein nöthiges Stück, welches der tägliche Gebrauch der Speiſen bezeuget: Denn, wie wolte ein Koch ſeine Eſſen angenehm, lieblich, ſüſſe und piquant machen, wenn er den Zucker nicht hätte? darzu brauchet er nun unter denen vielen Arten insgemein den Meliss- und Canarien-Zucker, wiewol auch bisweilen der Lumpen- oder Koch-Zucker genommen, und an gewiſſe Eſſen gethan wird. Sonſten ſind die Sorten des Zuckers vielerley, als: Steer-Zucker, Candis-Brot, fein und ſchlecht, Canari, Refenat, Melis, Lumpen, bloſſe Lumpen, Farin, Moſcovad ꝛc.

Zucker-Brot, oder Biſcuit zu backen,

Man nehme ſchön geſtoſſenen Zucker 1 Pfund, Krafftmehl 12 Loth, Weitzen-Mehl 14 Loth, zerſchlage ſo viel friſche Eyer, ſo viel hierzu vonnöthen, mit Wein wohl, miſche das Mehl wohl unter einander, und mache einen Teig daraus, nehme zur Hand eine papierne Capſel, ſchmiere ſie wohl mit Butter, und thue den Teig hinein, ſetze denn ſolche Capſel in die Torten-Pfanne, und gebe ihnen unten und oben ſein gehöriges Feuer. NB. Man kan auch Roſen- und Zimmet-Waſſer, nebſt geſtoſſenen Coriander und Anis, ſo viel einem beliebet, darbey gebrauchen. Die Köche thun dergleichen manchmal in die Suppen.

Zucker-Brot zu machen, ſo in Wein vortrefflich aufläuffet,

Man nehme ſchön weiß Stärcken-Mehl, acht Loth, und denn eben ſo viel des weiſſen Nürnberger Weitzen-Mehls, Zucker ein halb Pfund, acht Eyerdotter, doch müſſen ſolche nicht zu gelbe, ſondern etwas weißlich ſeyn, welche dann am beſten von denenjenigen Hünern zu nehmen, ſo nicht ins Gras gehen. Dieſe Dottern ſchlage man bey einer Stunden lang wohl zu Schaum, gieſſe drunter ein paar Löffel voll Roſen-Waſſer, und rühre es recht wohl unter einander mit einem Löffel voll Brantewein, dann das Mehl und Zucker darunter, und zu einem beqvemen Teig geknetet. Wenn nun dieſer Teig ein wenig geſtanden, ſo mache man ſich Formen von Papier, gieſſe den Teig hinein, und backe es in einer Pfanne, man muß aber dabey in Acht nehmen, daß ſie nicht anbrennen und doch wohl ausbacken. Will man ſie wohlriechend haben, ſo darf man nur zwey Gran Biſam in Brantewein zerreiben, und mit ſelbigem, wie gemeldet, darunter ſchütten.

Zucker-Brot gelbes zu machen,

Man nimmet ſchönes Weitzen-Mehl zwey Pfund, geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund, zehn Eyerdotter, zwey gantze Eyer, zerklopffet dieſelbige wohl, rühret dann erſtlich den Zucker hinein, alsdann das Mehl, vermiſchet es wohl unter einander, dann thut man es in papierne mit Butter beſtrichene Capſeln, leget ſolche in die Torten-Pfannen, und backet es bey gelindem Feuer, und wann es recht in die Höhe iſt, ſo muß man oben ſtärcker Feuer geben, daß es eine rechte harte Rinde überkommet, dann nimmt man einen Eyerdotter, zerrühret ſolchen unter das Waſſer, und beſtreichet das Zucker-Brot damit, daß es nicht verbrenne. Denn ſchneidet man längliche Stücke daraus, weiln es noch warm iſt, und läſſet es trocken werden.

Zucker-Brot Carlsbader zu backen,

Drey gantze Eyer thut man in einen Topf, ſchläget ſie ein wenig, ſchüttet 6 Loth durchgeſiebten Zucker darzu, und ſchläget es beſtändig auf eine Seite, ſo lange bis es recht dicke wird. Nachgehends ſchüttet man drey Loth des beſten Mehls oder Krafftmehl darzu, ſetzet den Topf ein wenig über Kohlen, bis der Teig anfängt zu rauchen, ſchlägt es alsdenn wiederum, bis es kalt iſt, ſchneidet einen

Digitized by Google

Bogen Papier in die Länge in vier Theile, klecket etwas Teig mit einem gebogenen Löffel auf die Streiffen Papier überüber, und einen Daum breit von einander, setzet es auf ein Back-Blech, siebet ein wenig Zucker drüber, schiebet es in die Back-Röhre, welche ziemlich heiß seyn muß, läßt es eine Weile stehen. Wenn man darnach siehet, muß man sich in acht nehmen, daß das Thürlein nicht lange offen stehe, weil das Brot von der Lufft nieder fället; inzwischen drehet man es einmal herum, läst es bräunlich werden, sodenn nimmt man es heraus, und schneidet es mit einem Messer vom Papier. Ist das Blech kalt, thut man wieder andere drauf, backet das Zucker-Brot so geschwinde nach einander, als es möglich ist, sonst wird der Teig zu dünne, und läufft vom Papier ab.

Zucker-Brot, Frantzösisch zu backen,

Man nehme 18 Loth gestossenen Zucker, gestossen Stärck-Mehl 5 Loth, Weitzen-Mehl 3 Löffel voll, Eyer und Wein darzu, dann wohl geklopfft, bis es einen Schaum giebet, den Zucker gerieben und hinein gethan, darnach erst das Weitzen Mehl, daß alles wohl unter einander kömmet, stelle es in die papierne Capsel, backe es in der Torten-Pfanne mit Feuer unten und oben ab, gebe Achtung, ob es in die Höhe gehet, und gelblicht wird, ist dieses, so nehme man es heraus, und lasse es in der Wärme trocknen.

Zucker-Brot Frantzösisch zu backen auf eine andre Art,

Man nimmt durchgesiebten Zucker zwey Eyer schwer und schön Weitzen-Mehl ein Ey schwer, schlägt zwey Eyerdotter in einem neuen Topf, das Weisse davon aber schlägt man mit einem Messer auf einem zinnernen Teller zu Schaum, thut es in den Topf zu den Eyerdottern, ingleichen den Zucker, schlägt es mit einem Rühr-Löffel beständig auf eine Seite, daß es weiß und so dicke wird, daß es Häufflein setzet, schüttet abgeriebene Citronen-Schalen, ingleichen das Weitzen-Mehl darzu, schlägt es wohl unter einander, und thut es in blechernen Formen, die vorher wohl mit Butter bestrichen sind, giesset sie kaum halb voll, setzet sie auf ein Back-Blech, schiebet sie in die Back-Röhre, giebt ihm starck Feuer, und wenn das Brot gebacken, thut man es aus den Formen, so ist es gut.

Zucker-Hertzen gebacken, siehe Gebackene Zucker-Hertzen.

Zucker-Plätzlein zu machen,

Man nehme 8 Eyer, und von vieren die Dotter, reibe sie wohl, thue 1 Pfund gestossenen Zucker, schön Weitzen-Mehl ein halb Pfund, rühre es wohl unter einander, mache Plätzlein draus und backe sie ab.

Zucker-Schälgen,

Ist ein von Porcellain, Printz-Metall oder Silber verfertigtes flaches Schälgen, worinnen der Zucker, entweder klar gerieben, oder in kleine Stücklein geschlagen, bey dem Caffée und Thée mit aufgesetzet wird.

Zucker-Schachtel,

Ist ein von Meßing oder Blech meistens oval-rund getriebenes Behältniß, worinnen geriebener Zucker zum Caffée oder Thée lieget.

Zucker-Strauben gebacken, siehe Gebackene Zucker-strauben.

Zucker-Wurtzel,

Wird wegen ihres süssen Geschmacks mit zur Küche aptiret, ein mehrers hievon suche man unter der Hafer-Wurtzel oder Scorzonera.

Zugemüse, oder Zumus,

Heissen in denen Küchen diejenigen schlechten und geringen Speisen, so nach dem Fleisch, Fisch oder Gebratens aufgesetzet werden, als da ist: Getreugtes und abgekochtes Obst, allerhand Mus und Tiegelbrey, Eyer auf vielerley Art zugerichtet, abgekochte Garten- und Kohlgärtner-Kräuter und Wurtzeln u. d. g. m.

Zugbechergen,

Heissen in denen Küchen diejenigen blecher-

Digitized by Google

blechernen Formen, so keinen Boden haben.

Zulage,

Heisset bey dem Weibesvolck alles dasjenige schlechte und geringe Fleischwerck, das die Fleischer bey Abwiegung eines Bratens oder andern Fleisches zu Vollnachung und Ergäntzung des Gewichtes mit darzu legen. Hieher gehöret: Kopff, Füsse, Caldaunen, Sack, Leber, Lunge, Hertze, Nieren, Maul u. d. g.

Zulp, siehe Zolp.

Zunder,

Heißt die Materie, welche von einem darauf fallenden Funcken sich sogleich anzünden lässet. Gemeiniglich wird er aus Leinewand bereitet, die man über einem Lichte anzündet, und von einer schnellen Flammen gantz überlauffen lässet, solche drauf eilfertig, ehe sie verglimmet, zusammen drücket und ausdämpfet.

Zunder von Weiber-Hemden,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, so da vorgeben, es glimmete kein Zunder an, der aus Weiber-Hemden gebrennet würde.

Zunge,

Ist bey den Thieren der bekandte fleischichte Theil, so im Maule oder Munde lieget, hat durchgehends ein schwammiges Wesen, und giebt daher keine kräfftige Nahrung; doch sind die Ochsen-Kalbs- und Hammel-Zungen von lieblichem Geschmacke, zart und wohl zu verdauen, dagegen die von Schweinen, Hirschen und andern Thieren geringer. Von der Zurichtung ist oben unter Rinds-Zungen Bericht ertheilet worden.

Zungen auf Westphälische Art zu räuchern,

Man nimmt gantz frische Zungen, schneidet die Wartzeln und das Aederige davon weg, leget sie in einer Mulde, daß das obere scharfe Theil der Zunge unter sich komme, nimmt zwey Hände voll Saltz auf eine Zunge, schwinget sie eine zeitlang in der Mulde, damit sich das Saltz wohl herum ziehe, läßt sie also eine Nacht in der Stube stehen, sprenget sie sodann mit Eßig ein, und läßt sie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Orte stehen; legt sie drauf in ein Faß und rothe Rüben drey oder vier Scheiben zu ieder Zunge dazu, streuet noch mehr Saltz darauf, gießt auf iegliche Zunge ein halb Nössel Wein, ein Nössel Wasser und so viel Eßig, samt der vorigen Saltz-Lacke drüber her, beschweret sie mit einem Stein, und läßt es also drey Wochen stehen. Hernach hänget man sie in die Feuermäuer, macht anfänglich einen Rauch ein paar Tage von Wacholderbeer-Stauden, und denn von eichnem oder büchnem Holtze, und läßt sie wol drey Wochen hängen.

Zungen lösen kleinen Kindern,

Solches geschiehet vornemlich bey einigen Kindern, bey welchen das Zungen-Band so sehr kurtz ist, daß sie weder recht saugen, noch wenn sie älter werden, deutlich reden können, wo nicht diesem Ubel durch eines geschickten Chirurgi Hand, beyzeiten Hülffe geschiehet.

Zuschneiden zum Nähen,

Heisset dem Weibesvolck die Leinwand, Caton, Schwäbisch oder ander weisses Zeug, durch die Schere vorhero abtheilen und ausschneiden, ehe man solches in die Arbeit nimmt.

Zustörerin,

Heisset in dem Thal zu Halle dasjenige Weibesbild, so dem Würcker bey der Arbeit zur Hand gehet, auch selbst mit Hand anlegen muß.

Zutschkännlein,

Ist ein kleines von Silber, Holtz oder anderer Materie gedrehetes Trinck-Geschirr, obenher mit einem rund spitzigen und engen Hälslein oder Röhrlein versehen, woraus man die kleinen Kinder trincken und zutschen lernet.

Zwerge,

Pygmæi, heissen diejenigen zwar kleinen, doch

doch vernünfftigen Mißgeburten, (wie ſie Seidelius benennt) die von auſſerordentlicher und wundernswürdiger Statur und Taille ſind; es giebt deren ſowol weiblichen als männlichen Geſchlechtes, ihre allzu kleine Statur rühret vielleicht von einem Mißwachs, oder durch einige Schäden, wodurch ihr Wachsthum verhindert worden, oder auch durch eine wunderliche Einbildung und Phantaſie ihrer ſchwangern Mutter her. Ob in der Welt gantze beſondere Nationen oder Völcker von Zwergen gefunden werden, ſo abſonderlich dem Vorgeben nach, mit denen Kranichen einen ſtetswährenden Krieg führen ſollen, iſt noch zweiffelhafftig, Plinius, Ariſtoteles, Mela, Gellius, Ælianus, der Heil. Auguſtinus und noch andere mehr bejahen es, andere aber halten es für ein Fabelwerck. Vid. Eraſm. Franciſc. im Oſt- und Weſt-Indianiſchen Luſt-Garten, worinnen vielerley Arten der Zwerge angeführet werden.

Zweyback, Biſcuit,

Iſt ein härtlich und doppelt Gebackenes, von angenehmen Geſchmack, ſo ſich in der Küchen zuweilen gebrauchen läßt, denn eines theils pfleget man Zweyback an ſtat der Semmel in friſche Milch, oder andere kalte Schalen zu brocken, andern theils aber ſetzet man ſolche Plätzgen in Wein eingeweicht, und mit Zucker und Zimmet beſtreuet, als ein Triſenet, ſtat des Salates, mit zu dem Gebratens auf.

Zweyback Holländiſch zu machen,

Man nehme von friſchen Eyern das Weiſſe, rühre es ſo lange, bis daß es einen ſchönen weiſſen Schaum giebet, alsdann nehme man eine gute friſche Citrone, reibe ſie auf dem Reib-Eiſen, wiewol nur das Gelbe darvon, dann nehme man das Eyerweiß in einen Mörſer, thue die abgeriebenen Citronenſchalen und Safft darunter, ſtoſſe weiſſen und klaren Zucker darzu, bis es eine Maſſa giebet, daß man es auswälgern kan, in währendem Auswälgern gebrauche man Zucker, und kein Mehl, alsdann ſchneide man es mit der Form aus, backe es bald, dann wann es lange lieget, ziehet es ſich nicht auf, ſodenn lege man es auf ein Papier, und damit in die Torten-Pfanne, laſſe es mit ſtarckem Feuer geſchwind aufbacken, wenn es ſich aufgezogen und gelb wird, ſo iſt es gut.

Zweyback recht gut zu machen,

Man nehme zu einem Pfund Zucker 10 Eyer, thue von denen Eyern das Weiſſe hinweg, und ſo viel Mehl darzu, als genung iſt zu einem rechten Teig, miſche ein wenig gröblich geſtoſſenen Fenchel drunter, ſchneide es in Stücken, und backe es zweymal.

Zwieback zu backen,

Erſtlich nimmt man ein Mäßgen gutes Mehl, läßt es erwarmen, thut darauf etwas Bier-Hefen, vermiſchet es mit ſüſſer Milch, und verfertigt daraus einen hübſchen Teig, machet davon lange Stengel, ſchneidet ſie mit dem Meſſer klein, beſtreuet ſie mit Anis und Fenchel, ingleichen mit Zucker-Waſſer beſtrichen, läßt ſie in einer Torten-Pfanne backen, über Nacht ſtehen, ſo ſind ſie gut.

Zwieback Carlsbader zu backen,

Man nimmt vier Loth Zucker, ſchlägt zwey Eyer drauf, thut es in ein Töpfgen, ſchüttet drey Loth geſtoſſene Mandelkerne, etwas Würtz-Nelcken und geſchnittene Citronen-Schalen mit darzu, wie auch vier Loth Mehl, machet Formen von Papier, einer Hand breit, und ſo lang, als das Back-Blech breit iſt, thut den Teig hinein, macht ſie aber nur halb voll, und ſetzt ſie auf das Blech zum Backen. Iſt es nun braun genug, und über das Papier geſtiegen; ſo ſchneidet man Scheibgen, leget ſie dichte auf das Blech, läßt es in der Back-Röhre hart werden, nimmet es hernach wieder heraus, ſo iſt der Zwieback fertig.

Zwickel im Hemde oder Brüſtgen,

Heiſſen diejenigen zugeſpitzten Fleckgen, ſo unter die Ermel oder auch zuweilen unten, wo die Naht ausgehet, geſetzet werden, damit ſelbige in dem Ausdehnen nicht

nicht aufgerissen wird, in denen Weiber-Hemden sind sie viereckigt länglicht geschnitten, in denen Männer-Hemden aber dreyeckigt.

Zwickel im Strumpf,

Heisset dem Frauenzimmer im Stricken diejenige Zierath, so in den Strumpf auf beyden Seiten der Ferse hinauf künstlich eingeschlungen, und auf allerhand Art angestricket wird.

Zwieback, siehe Zweyback.

Zwiebel,

Cepa, Oignon, ist ein bekanntes Wurtzel-Gewächs, so in fetten Erdreich wächset. Der Saame wird gar früh und im Frühling zum allerersten gesäet, weil er die Kälte ausdauern kan. Es gebrauchen sich derselben die Tagelöhner und Bauern stat des Theriacs, indem sie frühe nüchtern Zwiebeln mit Brot und Saltz für die böse Lufft essen. Sie werden eingetheilet in länglichte und runde, weisse und rothgelbe, grüne und dürre, wie auch in Sommer- und Winter-Zwiebeln. In der Apotheke und Küche haben sie ihren Nutzen, indem sie in der Speise stat des Gewürtzes genützet, den Harn treiben, und den Bauch erweichen, auch manchem Essen einen guten Geschmack zubringen: iedoch müssen sie wegen ihrer hitzigen Natur mäßig genossen werden, weil sonst der starcke Gebrauch, absonderlich der rohen, denen Augen und der Kehle schaden, auch Brust-Beschwerungen und Blehungen verursachen. Sie sind aber weniger schädlich, und geben den Speisen zugleich einen angenehmen Geschmack, wenn sie gantz an Fleisch und Fische gethan, und wenn sie damit gnug gekocht haben, wieder weggenommen werden, oder in die Capaunen und anderes Geflügel gantz hinein gesteckt, oder nur zum Gebratens in die Brat-Pfanne geworfen, und nachdem die Braten fertig, die Zwiebeln hinweg gethan, und nicht mit angerichtet werden. Die Zwiebeln haben dieses besondere an sich, daß, da andre Gewächse im zunehmenden Monden, diese dagegen im abnehmenden Monden am lustigsten wachsen. Von ihrem medicinischen Nutzen sowol, als von ihrer Pflantz- und Wartung kan das Oeconomische Lexicon nachgesehen werden.

Zwillig,

Ist ein aus flächsnem Garn doppelt und erhaben, überschlagenes weiß verfertigtes Gewebe, aus allerhand Mustern bestehend, woraus das Weibesvolck ihr Bett-Geräthe, Qvelen und Tischzeug, zu schneiden pfleget, ist von allerhand Güte und Sorten.

Zwillinge,

Heissen zwey Kinder, so von einer Mutter auf einmal gebohren worden; Sie werden gar selten beyderseits aufgebracht und erzogen, indem meistentheils einer von dem andern wegzusterben pfleget. Dergleichen Zwillinge werden gar öffters gebohren, und hat man hier und dar Exempel, daß eine Mutter auf einmal drey bis vier Kinder zeugen kan. Die Heroische Chalcis oder Combe hatte 100 Kinder zur Welt gebracht; und Margaretha, eine Holländische Gräfin, hat im 40 Jahre ihres Alters in einer Stunde auf einmal 365 Kinder gebohren. Erasmus & Ludovicus Vives. Desgleichen bekam Irmentrude des Grafen von Altorff aus Provence Gemahlin zwölff Kinder auf einmal.

Zwirn,

Ist ein von Flachs gesponnener und starck gedrehter doppelter Faden in Strehn und Gebinde geschlagen. Wird entweder an dem Spinnrad oder an der Spindel gedrehet. Ist weiß oder farbicht, klar oder grob, oder mittel, von grosser oder kurtzer Weiffe. Der Kloster- und Holländische ist der feinste.

Zwirnband,

Ist ein schmales, leinen gewebtes weisses Bändlein, so das Frauenzimmer in die Schürtzen zu ziehen, oder an ander weisses und Bett-Geräthe zu nähen pfleget. Es wird Stückgen-Weise verkaufft, und hat man auch dessen von allerhand bunten Couleuren.

Zwirn-Knaul,

Ist eine von Zwirn derb auf einander gewundene kleine Kugel, wird auch öffters über ein Karten-Blat viereckigt gewickelt.

Zwirn-Schachtel,

Iſt eine mittelmäßige reine Schachtel, worinnen das Frauenzimmer ihren Zwirn zum Nähen zu verwahren pfleget.

Zwirnen Seide,

Heiſſet die offene Seide, worüber der Gold- und Silber-Lahn ſoll geſponnen und geſchlagen werden, vorhero ſcharff durch die Spindel zuſammen drehen.

Zwirn winden,

Heiſſet den in Strehn und Zahlen geweifften Zwirn auf runde Knäuler oder Karten-Blätter zum Nähen wickeln.

Zwiſchen-Trachten,

Oder Entre-mets, heiſſen diejenigen Speiſen oder Trachten, ſo auf der Tafel entweder eingerücket oder gar ausgewechſelt werden.

Zwitter, oder Hermaphrodite,

Iſt der ſowol weibliche als männliche Geburts-Glieder hat. Dergleichen Perſon muß ſich unter dieſen beyden Ständen einen erwehlen, wenn er einen einmal erwehlet hat, muß er ſelbigen behalten, und ſich darnach gemäß aufführen.

Zygia, ſiehe Juno.

Zyſerin,

Eva Catharina, ein in der Hiſtorie zu ihrer Zeit wohl verſirtes Frauenzimmer, ſie ſoll ein gewiſſes Werck von denen Olsburgiſchen Grafen geſchrieben haben.

Zyſpin,

Eines geringen Bauers Tochter, ſo aber von ihrer Mutter Bruder, welcher ein Dechant war, ſo wohl erzogen und angeführet ward, daß ſie auch auf dem Bleich-Damm zu Hildesheim bey ihrer Arbeit die Meditationes S. Auguſtini, und Bernhardi Opuſcula nicht nur fleißig las, ſondern ſelbige auch wohl verſtund. Paullin. im Hoch- und Wohlgelahrten Frauenzimmer p. 148.

Digitized by Google

Küchen-Zettel
und
Tafel-Risse.

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 6 Eſſen.

1. Kräuter-Suppe.
2. Rindfleiſch mit Kohlrabi.
3. Hechte mit Pohlniſcher Brühe.
4. Kalbs- oder Schöps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Tarte.
6. Sallat.

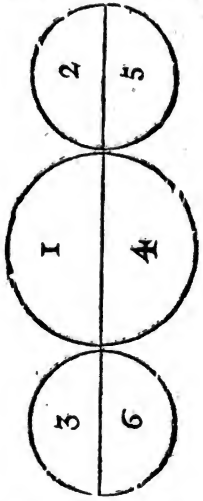
Küchen-Zettel auf dieſe 8 Eſſen.

1. Saueramp ff-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rindfleiſch mit ſauren Rahm und Capern.
3. Eſtoufade von Tauben.
4. Braun-Kohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirſch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artiſchocken.
8. Sallat.

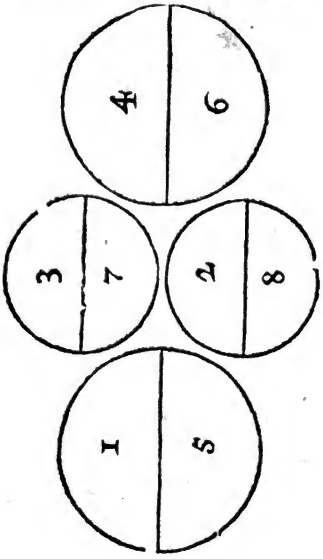
Mittags-

Digitized by Google

Mittags mit 6 Essen.



Mittags mit 8 Essen.



Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

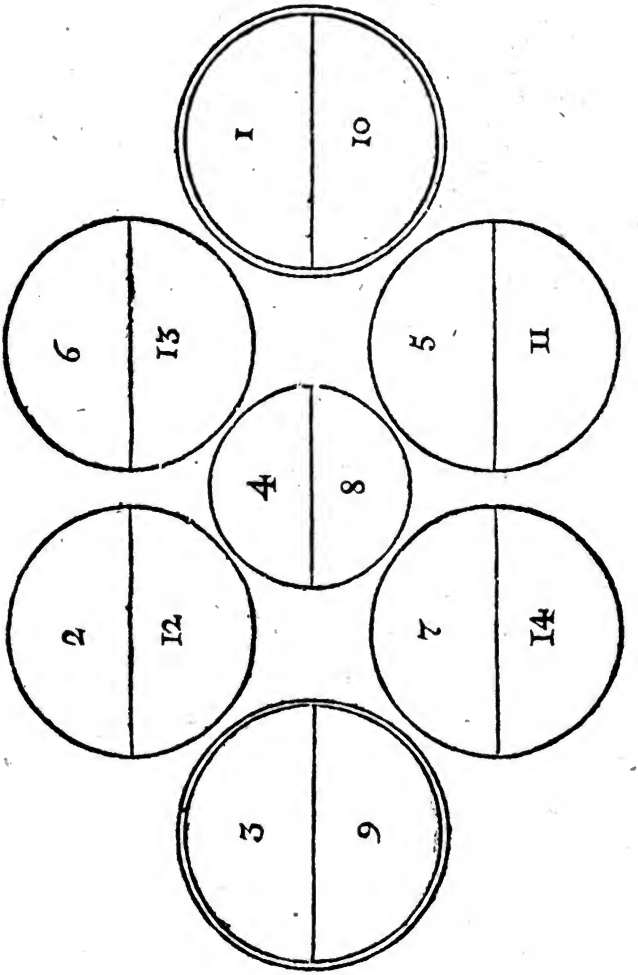
1. Potage von Krebs-Coulis mit einem Krebs-Euter.
2. Gedämpfft Rindfleiſch.
3. Hechte mit Sardellen-Soſſe.
4. Fricaſſée von jungen Hünern.
5. Eſtoufade von Kalbfleiſch.
6. Spinat mit farcirten Cotteletten.
7. Durchgeſtrichene Erbſen mit gebackenen Brat-Würſten im Teig.

Andrer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Rehewildpret.
10. Feder-Vieh zahmes und wildes gebraten.
11. Karpffen-Paſtete.
12. Angeſchlagenen Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Sallate.

Mittags

Digitized by Google



Diese 7 Schüsseln können auch nur einmal aufgesetzt, und von diesen 14 Essen ausgezogen werden.

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 10 Eſſen.

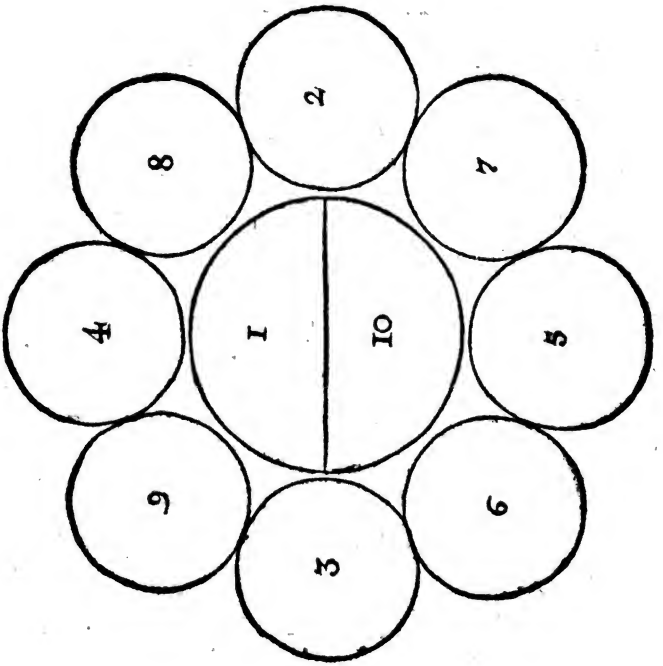
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rindfleiſch mit piquanter Soſſe.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Soſſe.
5. Farcirte Kälber-Füſſe.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Tarte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens; dieſes wird eingeſchoben und die Potage ausgeſchoben.

Die Salate werden nur auf Tellern præſentiret.

Mit-

Digitized by Google

Mittags auf 10 Essen, das mittelste ausgewechselt.



Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 12 Eſſen.

1. Potage von alten Hünern.
2. Rindfleiſch mit Paſtinack.
3. Karrauſchen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Paſtete von Enten.
5. Kumps-Kraut mit Brat-Würſten.
6. Carfiol mit Fricaſſée-Soſſe.
7. 8. } Ragout von Kalbs-Milch.
9. Krebſe.

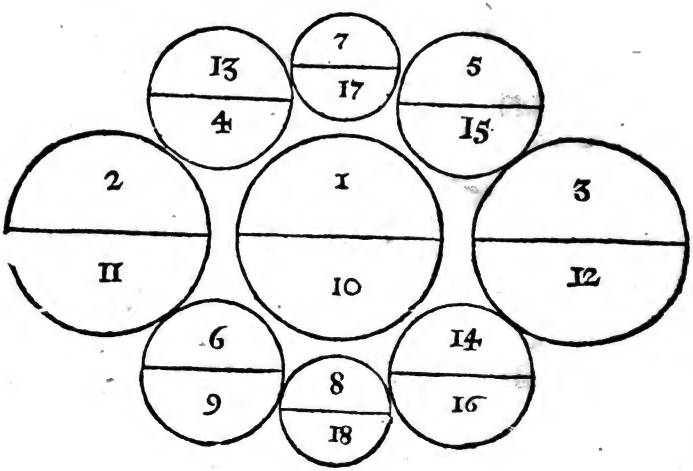
Aus-Wechſel.

10. Entremets mit Tellern, worauf allerhand Sallat.
11. Hirſchzimmel
12. Türckiſcher Hahn und Capaune } gebraten.

Will man nun 2 gantze Aufſätze machen, ſo thut man hinzu, daß 18 Eſſen werden.

13. Ragout von einer gefüllten Schöps-Keule mit Sardellen.
14. Gebratene Gans mit Mandel-Meerrettig.
15. A la daube von Spanferckel.
16. Schweins-Kopff.
17. Kräpffgen von Eingemachten.
18. Strauben.

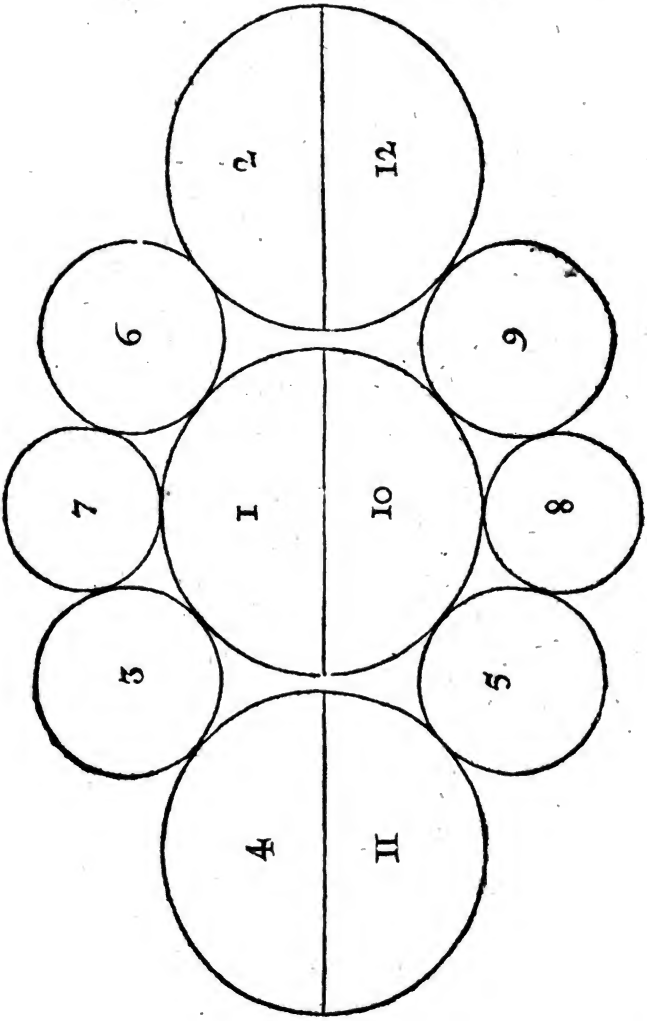
Dieſe ſetzet man alſo:



Mit-

Digitized by Google

Mittags 12 Essen, 3 grosse ausgewechselt.



Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 22 Eſſen.

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbſen-Coulis, darinnen eine gefüllte Kälber-Bruſt.
3. Engliſche Braten mit Soſſe von Challotten.
4. Paſtete von Stockfiſch.
5. Angeſchlagene Kalbs-Keule, darunter eine Soſſe von Champignons.
6. Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen-Soſſe.
8. Fricandeau.
9. Gründlinge mit Butter und Peterſilie.
10. 11. Weiſſe Würſte.

Andrer Gang.

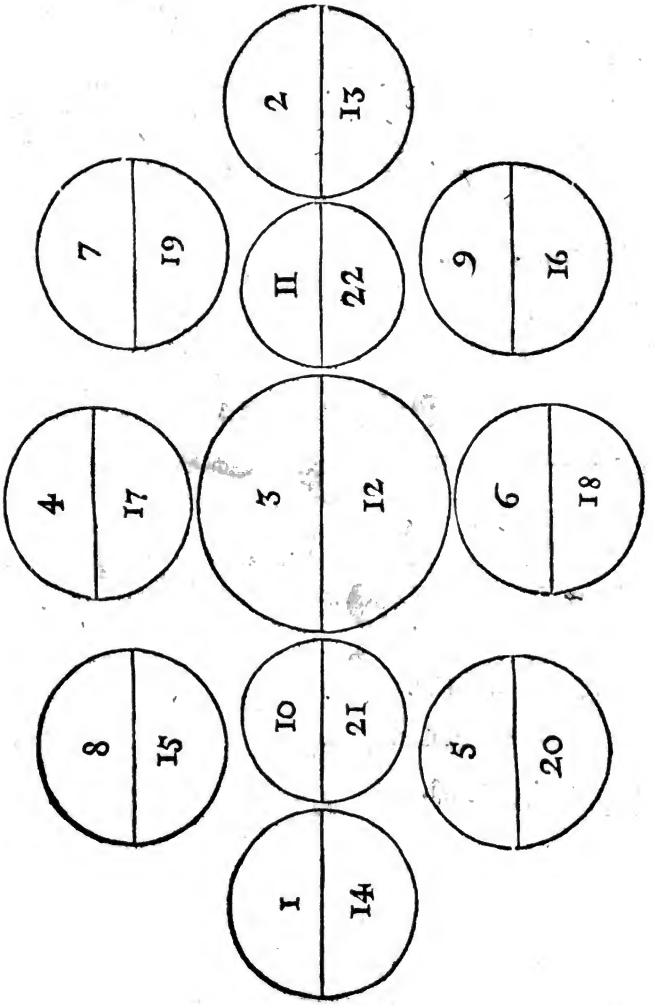
12. Wilderſchweins-Zimmel,
13. Wildes Feder-Viehe,
14. Zahmes Feder-Viehe,

} gebraten.

15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
16. Krum Hecht.
17. Citronat-Tarte.
18. Spritz-Kuchen.
19. Eyer-Käs.
20. Piſtazien-Crem.
21. 22. Sallat.

Mittags

Digitized by Google



Küchen-

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 20 Eſſen.

1. Potage von angeſchlagenen Capaunen.
2. Rindfleiſch angeſchlagen wie ein Hirſch-Zimmel, darunter eine braune Sardellen-Soſſe.
3. Aufgeſetzte Paſtete von Kalbfleiſch.
4. Braun-Kohl mit Caſtanien, und geräucherten Gänſen.
5. Grüne Erbſen, Bohnen, Möhren, mit gebackenen jungen Hünern.
6. Schwartzen Karpffen.
7. Gedämpffte Tauben mit Champignons.
8. 9. Fricandelle.
10. 11. Krebs-Nudeln.
12. 13. Artiſchocken.

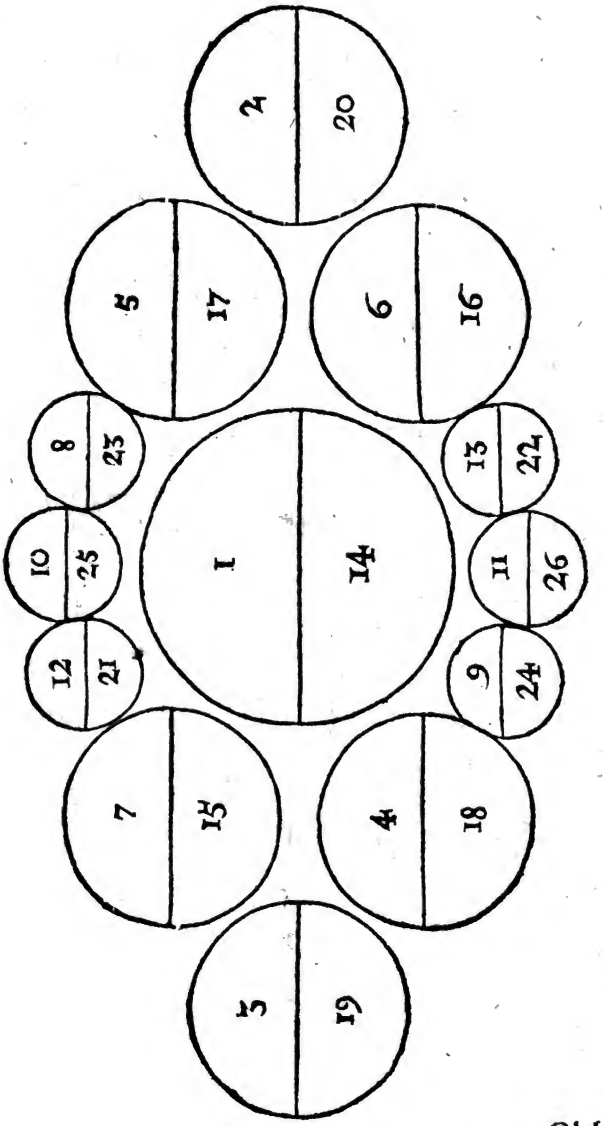
Andrer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée, und werden auch die Sallate mit unter geſetzt.
15. 16. 17. 18. Hirſch-Rücken, Rehe-Keulen, Rebhüner, Junge Hüner mit Krebs gefüllt, gebraten.
19. Gepreſten Schincken.
20. Preß-Kopff.
21. 22. Opplat-Kräpffgen.
23. 24. Pflaumen-Strauben.
25. 26. Spaniſche Wurſt.

Mittags

Digitized by Google

Mittags 26 Essen.



Küchen.

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 30 Eſſen.

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Zwey gedämpffte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton.
6. Friſche Gans mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Durchgeſtrichene Möhren mit farcirten Cottelleten.
8. Gebackene Karpffen mit Baumöl-Soſſe.
9. Grillade von Forellen mit piquanter Soſſe.
10. 11. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
12. 13. Spinat mit gemachten Morcheln von Kälberlung.
14. 15. Geſpicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gellée und Creme in Gläſern.
17. Wilde Schweins-Keulen,
18. Hirſch-Zimmel,
19. Rebhüner,
20. Türckiſche Häne,
21. Kälber-Braten,
22. Schöps-Vierteln,

} gebraten.

23. Dvitten-Koch,
24. Büchſen-Kuchen,
25. 26. Geräucherte Schöps-Zungen.
27. 28. Italiäniſche Sallat.
29. 30. Garten-Sallat.

Digitized by Google

Mittags 30 Essen.

Küchen-

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 34 Eſſen.

1. Potage von einer geſpickten Kalbs-Keule.
2. Potage von einem geſpickten Hecht.
3. Warme Paſtete von Lerchen.
4. Griſette.
5. Grenade.
6. Braun-Kohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morcheln.
7. Gefüllte Artiſchocken.
8. Farcirte Cottelleten mit Citronen-Soſſe.
9. Fricandelle.
10. Fricaſſée.
11. Hirſch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Piſtacien.
12. 13. } Krebs-Nudeln,
14. 15. } Grillade von Tauben.
16. 17. } Perſche mit Butter-Soſſe.

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule, }
20. Rehe-Wildpret, } gebraten,
21. Rebhüner und Vögel, }
22. Türckiſche Häne, }
23. Schincken-Paſtete.
24. Hirſchwildprets-Paſtete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Opplatt-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la daube.
30. Schweins-Kopff.
31. 32. } Italiäniſche Sallat.
33. 34. } Sallat.

Mittags

Digitized by Google

1 24
6 19
14 33
10 25
12 31
5 22
2 23
8 30
17 27
9 29
4 21
13 32
11 26
15 34
7 20
3 18
16 28

Küchen-Zettel auf dieſe 38 Eſſen.

1. Potage von einem gantzen Lamm halb geſotten, halb gebraten, i
   Gantzen.
2. Potage von angeſchlagenen Karpffen mit Jus.
3. Engliſche Paſtete von Rindfleiſch mit Lenden-Braten.
4. Griſette.
5. Farcirte Kälber-Füſſe in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. } Fricandeau.
12. 13. } Krebs-Strudeln.
14. 15. } Artiſchocken.
16. 17. } Ragoût von Rinds-Gaumen.
18. 19. } Gebackene Erd-Aepfel in Servietten.

Andrer Gang.

20. Entre-mets mit Tellern von Porcellain mit allerhand Salat.
21. Entre-mets mit allerhand Gelée und Gläſern, wie auch Crem.
22. Groſſer Schweins-Kopf.
23. Faſan,
24. Rebhüner und Wachteln,
25. Türckiſche Hähne,
26. Capaunen,
27. Hirſch-Wildpret,
28. Reh-Wildpret,
} gebraten.
29. 30. } Mandel-Köche.
31. 32. } Marcks-Törtgen.
33. 34. } Carteletten.
35. 36. } Rohen Schincken.
37. 38. } Mit gebratenem geräucherten Lachs.

Mittag

Digitized by Google

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 26 Eſſen.

1. Pyramide mit Gläſern und allerhand Gelée.
2. Pyramide dergleichen.
3. Faſanen,
4. Rebhüner,
5. Hirſch-Wildpret,
6. Reh-Wildpret,
7. Capaunen,
8. Wilde Enten,

gebraten.

9. Umlegte Hüner mit Peterſilien-Wurtzeln.
10. Junge Tauben mit Artiſchocken-Boden,
11. Ragout von Kalbs-Milch, mit Krebſen und Morcheln.
12. Hechte mit weiſſer Sardellen-Soſſe.
13. Perſche gebacken mit Mandel-Meerrettig.
14. Geſpicktes Rollet, mit durchgeſtrichener Caper-Soſſe.
15. Rohen Weſtphäliſchen Schincken.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhans-Paſtete.
19. 20. Italiäniſche Salate.
21. 22. Grillade von Schweins-Füſſen.
23. 24. Allerhand Garten-Salate.
25. 26. Fricandelle.

Digitized by Google

Essemble Abends 26 Essen einmal aufgesetzt.

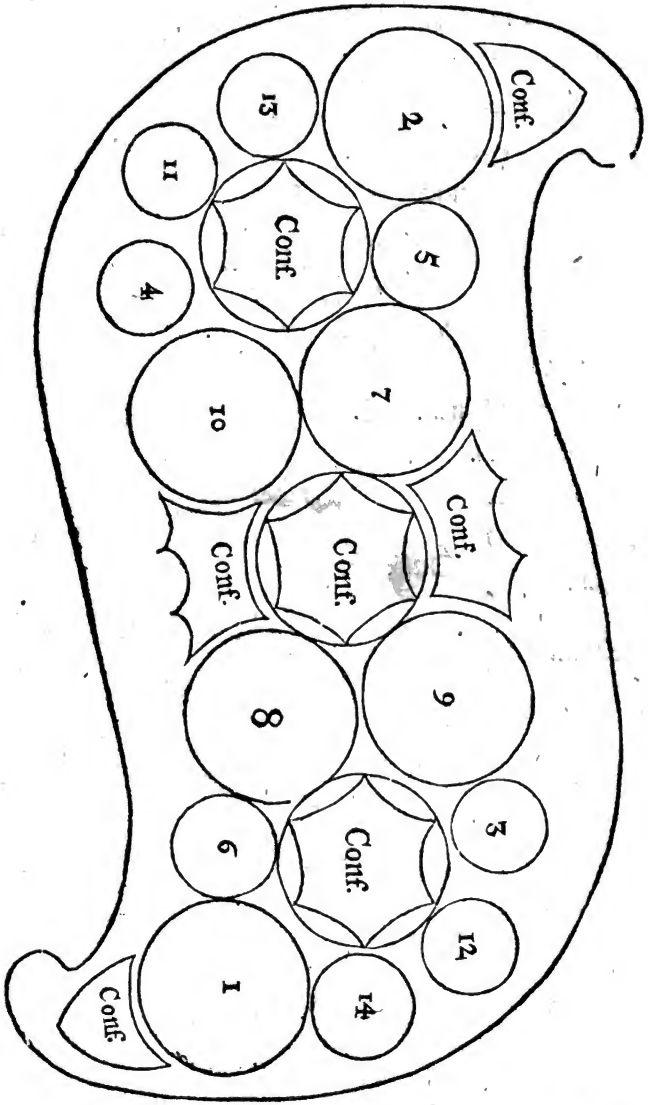
Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

1. Gedämpfftes Kalbs-Viertel.
2. Türckiſche Hüner mit Krebſen, Carfiol und Klöſen.
3. Uberſchlagene Paſtete.
4. Ragout in Papier mit Schöpsfüſſen.
5. Grillade von Tauben.
6. Farcirte Coteletten.
7. Hirſch-Keule,
8. Capaune und Gans, } gebraten.
9. A la daube von Schöps-Keulen.
10. Blaue Forellen in Servietten.
11. Aepffel-Strauben.
12. Gitter-Torte von Citronat.
13. }
14. } Salate.

Eſſemble
Digitized by Google

Essemble mit 14 Essen.



Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 16 Eſſen.

1. Ragout von Reh-Keulen mit Sardellen-Soſſe.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüſte mit Majoran.
4. Fricaſſée von jungen Hünern.
5. Hirſch-Zimmel angeſchlagen,
6. Rebhüner und Vögel gebraten,
7. Kalbs- und Lamms-Braten,
8. Zahmes Feder-Vieh,

} gebratenes.

9. Blätter-Torte.
10. Aufgelauffener Zimmet-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Hertzgen.
13. Friſchen Lachs,
14. Schmerlen,

} in Servietten.

15.
16.

} Salate.

Digitized by Google

Essemble 16 Essen einmal.

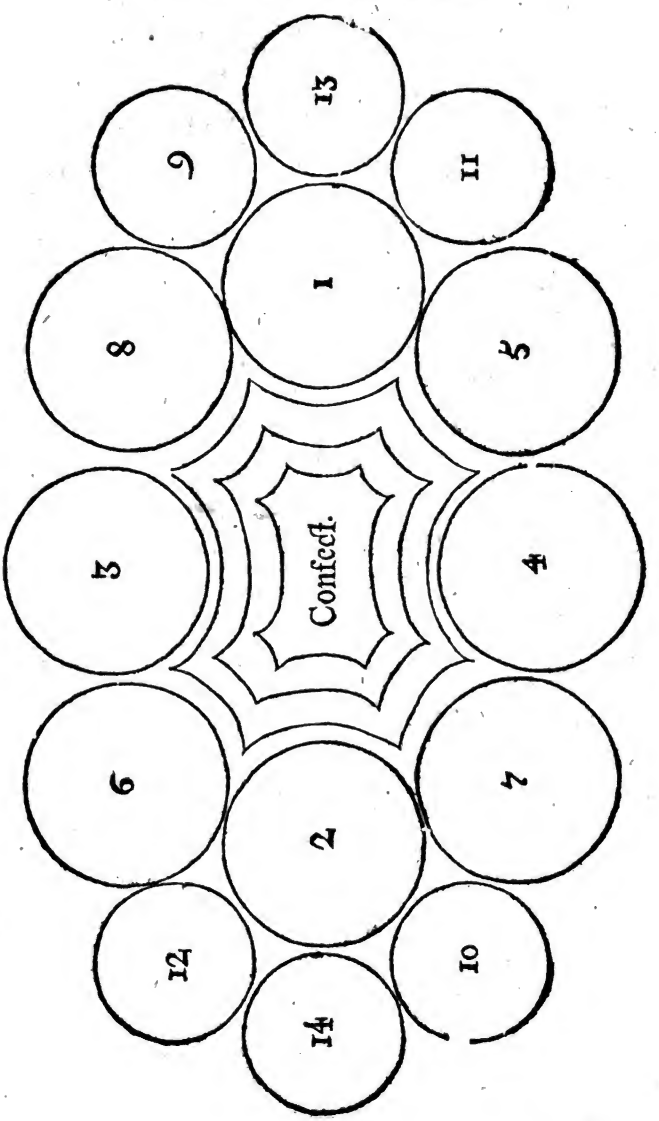
Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

1. Angeſchlagene alte Hüner, mit Pomerantzen-Soſſe.
2. Gedämpffte Kalbfleiſch mit Rahm und Capern.
3. Schüſſel-Paſtete.
4. Engliſch Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune.
7. Wilden Schweins-Zimmel.
8. Reh-Wildpret.
9. Gelbe Creme.
10. Weiſſe Creme.
11. Aufgelauffener Küh-Eyter-Koch.
12. Engliſche Schnitt.
13. } Allerhand Salat.
14. }

Digitized by Google

Essemble 15 Essen einmal.



Küchen-

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf dieſe 18 Eſſen.

1. 2. Alte Hüner mit Morgeln, Carfiol-Klößlein, Wurtzeln ꝛc.
3. Hirſch-Wildpret mit Mandeln und Cibeben.
4. Paſtete von Kalbfleiſch.
5. Poupeton.
6. Eſtouffade von Tauben.
7. Reh-Wildpret,
8. Hirſch-Wildpret,
9. Gänſe,
10. Kalbs-Braten,

   gebraten.

11. A la daube von Türckiſchem Han.
12. Forellen trocken.
13. Aufgelauffener Grieß-Koch.
14. Büchſen-Kuchen.
15. Piſtacien-Creme.
16. Roſen-Creme.
17. Italiäniſcher Salat.
18. Garten-Salat.

Digitized by Google

Essemble 18 Essen einmal.

Küchen-

Digitized by Google

Küchen-Zettel auf diese 15 Essen.

1. Grosser wilder Schwein-Kopf und geräucherte Zungen.
2. Gepreste Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisette.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbsmilch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Aepffel-Koch.
9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs-Art in Servietten.
12. Hirsch-Wildpret gebraten.
13. Allerhand Feder-Vieh gebraten.
14. 15. } Salate.

Essemble

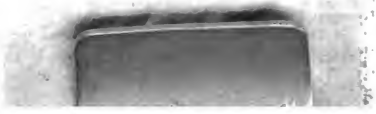
Essemble mit 14 Essen einmal.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

XXX III.88
I.88
IX.89



WIS 85/8/1/10

Digitized by Google

Digitized by Google